ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0024	Materias primas e procesos en panadaría, pastelaría e repostaría	2024/2025	0	133	0

(*) 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: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Describíronse as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identificáronse e diferenciáronse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enumeráronse os parámetros de calidade e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Describíronse as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterizáronse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA2.1 Identificáronse os principais produtos de panadaría e pastelaría.
CA2.2 Describíronse as súas principais características físicas e químicas.
CA2.3 Recoñecéronse as súas características organolépticas.
CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.
CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.
CA2.6 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadaría e pastelaría.
CA3.1 Describíronse os principais procesos de elaboración en panadaría, bolaría, pastelaría, confeitaría e repostaría.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.4 Describíronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.
CA4.1 Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Describíronse os principios de funcionamento dos equipamentos.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
CA4.5 Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Describíronse os métodos de conservación.
CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelaría, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou exixencia.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Describíronse as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
CA2.3 Recoñecéronse as súas características organolépticas.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
CA4.1 Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva serán os reflectidos nos cadros de criteiros de avaliación.
Criterios de cualificación:A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A proba poderá consistir en cuestións tipo test (una solución correcta) e/ ou en preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (neste caso especificarase na poba escrita a puntuación correspondente a cada apartado). Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte fórmula:

[(nº aciertos-(nº errores/2))/nº preguntas]x10

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.
Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de ao menos 5 puntos sobre 10.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica con preguntas tipo test e/ou preguntas de diferente extensión

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0025	Elaboracións de panadaría e bolaría	2024/2025	0	347	0
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2024/2025	0	30	0
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2024/2025	0	190	0
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2024/2025	0	127	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA VICTORIA ARRIBI BARCIA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_13) CA1.1 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0025_33) CA1.1 Describíronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.
(MP0025_23) CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
(MP0025_23) CA1.2 Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
(MP0025_33) CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
(MP0025_23) CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_33) CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
(MP0025_13) CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
(MP0025_13) CA1.8 Describiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.
(MP0025_33) CA2.1 Describíronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
(MP0025_23) CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
(MP0025_23) CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_33) CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
(MP0025_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
(MP0025_23) CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
(MP0025_23) CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
(MP0025_33) CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
(MP0025_23) CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
(MP0025_33) CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
(MP0025_23) CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
(MP0025_33) CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
(MP0025_23) CA2.5 Detectáronse e corrixíronse desviacións nas pezas.
(MP0025_33) CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
(MP0025_23) CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
(MP0025_33) CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_23) CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
(MP0025_33) CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.
(MP0025_23) CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
(MP0025_23) CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
(MP0025_23) CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_23) CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
(MP0025_23) CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
(MP0025_23) CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
(MP0025_23) CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
(MP0025_23) CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou fritido.
(MP0025_23) CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
(MP0025_23) CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_23) CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

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

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

UF 2513.- POSTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIÓNS
CA1.1 - Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.2 - Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.
CA1.4 - Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.

UF 2523.- PROCEDEMENTOS DE ELABORACIÓN DE MASAS FERMENTABLES E OBTENCIÓN DE PEZAS
CA1.2 - Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
CA1.3 - Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 - Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 - Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.

CA1.6 - Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
CA1.8 - Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA2.2 - Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.4 - Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA4.4 - Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 - Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou fritido.
CA4.8 - Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

UF2533.- PROCEDEMENTOS DE ELABORACIÓNS DE RECHEOS E A SÚA APLICACIÓN E PRODUTOS FINAIS
CA1.1 - Describíronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.3 - Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
CA1.4 - Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
CA1.5 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
CA1.6 - Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA1.9 - Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
CA2.2 - Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.3 - Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PROBA TEÓRICA

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

INSTRUMENTOS NECESARIOS
Bolígrafo azul ou negro.

4.b) Segunda parte da proba

PROBA PRÁCTICA

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

A duración da proba será de 2 horas

INSTRUMENTOS NECESARIOS

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

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

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

ANEXO III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	2024/2025	0	240	0

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

Profesorado responsable

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

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelaría e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría.
CA4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

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

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

*Proba teórica

Consistirá nun exame dos criterios de avaliación incluidos na unidade didáctica 1 no que o alumnado deberá acadar unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.

*Proba práctica

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

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

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

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

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

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

4.b) Segunda parte da proba

A proba práctica consistirá en :

-Realización dalgunha elaboración básica no obrador de pastelería.

-Aplicación ou remate dalgunha elaboración.

-Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso dunha elaboración.

-Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2024/2025	0	192	0
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2024/2025	0	90	0
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2024/2025	0	50	0
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2024/2025	0	52	0

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

Profesorado responsable

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

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
(MP0027_33) CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
(MP0027_13) CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
(MP0027_23) CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
(MP0027_33) CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_13) CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
(MP0027_23) CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
(MP0027_33) CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_13) CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_23) CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_33) CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
(MP0027_13) CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
(MP0027_33) CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
(MP0027_13) CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
(MP0027_33) CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
(MP0027_13) CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
(MP0027_23) CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
(MP0027_33) CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
(MP0027_13) CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
(MP0027_23) CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
(MP0027_33) CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
(MP0027_13) CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
(MP0027_23) CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
(MP0027_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_13) CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
(MP0027_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
(MP0027_13) CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
(MP0027_13) CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_13) CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
(MP0027_23) CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
(MP0027_23) CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
(MP0027_23) CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
(MP0027_23) CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
(MP0027_23) CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
(MP0027_23) CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
(MP0027_33) CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
(MP0027_13) CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
(MP0027_23) CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
(MP0027_33) CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_13) CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
(MP0027_23) CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
(MP0027_33) CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
(MP0027_13) CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_33) CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
(MP0027_13) CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
(MP0027_33) CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
(MP0027_13) CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
(MP0027_33) CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
(MP0027_13) CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
(MP0027_23) CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
(MP0027_33) CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
(MP0027_13) CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
(MP0027_23) CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
(MP0027_33) CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
(MP0027_13) CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
(MP0027_23) CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
(MP0027_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
(MP0027_13) CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
(MP0027_13) CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_13) CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
(MP0027_23) CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
(MP0027_23) CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
(MP0027_23) CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
(MP0027_23) CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
(MP0027_23) CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
(MP0027_23) CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

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

O conxunto de mínimos esixibles expresados en cada unidade didáctica.
Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe (RA) que debe de demostrar o alumnado nas distintas probas (proba escrita PE e proba práctica PP)

Proba escrita (PE):
Pode consistir en cuestións tipo test, de respostas curtas, de desenvolvemento ou unha combinación.
No suposto de cuestións tipo test e necesario ter correctas o 60% das cuestións para superar dita parte.
A duración máxima desta proba será de 2 horas.
A proba valorarase de 0 a 10, sendo necesario acadar un mínimo de 5 puntos para superar a parte teórica.
De non superarse a PE, non se podera realizar á segunda proba (PP)

Proba práctica (PP):
Consistirá na realización de diferentes elaboracións das contempladas no módulo.
A proba práctica poderase valorar por medio dunha táboa de observación (TO) lista de cotexo (LC) ou ambas, sendo necesario acadar o 5 sobre 10 para superar a proba.

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

O alumnado deberá:
-Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.
-Mostrar unha actitude positiva e colaborativa coa realización das probas.
-Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móvil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora.
-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador.En caso contrario, serán nulas.
-Acceder ó espazo de realización das probas adecuadamente uniformado e equipado se fora o caso.
-As respostas deben ser claras e cunha secuencia lóxica do tema a tratar.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistira en cuestións tipo test, de resposta curta, de desenvolvemento ou unha combinación.
A duración máxima da proba teórica e de 2 horas.a
A proba (PE)valorarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para entenderse superada, dando acceso á segunda proba (PP)
Entre a primeira e a segunda proba haberá un mínimo de 5 días.

O alumnado:
-Asistirá con 10 minutos de antelación o comezo da mesma, e identificado/a co seu DNI.
-Non accedera o espazo de realización da proba con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización da proba. Poderá traer unha calculadora.
-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador, do contrario consideraranse nulas.
-As respostas deben ser desenroladas de maneira clara e cunha secuencia lóxica do tema a tratar.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá en :

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

O alumnado deberá:
-Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.
-Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora tradicional, non científica.
-Acceder ó espazo de realización das probas adecuadamente uniformado e equipado se fora o caso.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2024/2025	0	140	0

(*) 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: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
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.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
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.

Criterios de avaliación do currículo
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

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

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

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

A nota final será a media obtida das dúas notas obtidas en cada parte.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba escrita que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas curtas ou supostos prácticos a desenvolver, na que se avaliará a adquisición dos coñecementos reflexados nas UD do módulo. Suporá o 50% da nota.

O aspirante deberá vir provisto de DNI e bolígrafo azul ou negro e presentarse puntualmente na hora especificada a tal efecto, o retraso non xustificado de máis de 15 minutos dará un suspenso na proba e o non

poder presentarse á segunda proba.

4.b) Segunda parte da proba

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

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0029	Produtos de obradoiro	2024/2025	0	175	0

(*) 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: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
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.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
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.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.4 Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA6.1 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).
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.
CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 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.

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

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

Parte teórica:

CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.

CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.

CA1.5 Preparáronse e reguláronse os serizos auxiliares,os equipamentos e os útiles

CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos

CA2.1Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración

CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia

CA2.4 Calculouse a cantidade necesariados ingredientes a partir da ficha de elaboración

CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida

CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras

CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado

CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.

CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.

CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.

CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución

CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles

CA3.7 Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.

CA4.1 Describíronse os procedementos e as técnicas.

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

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

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

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

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

CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.

CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.

CA6.1 Describíronse os métodos e os equipamentos de conservación

CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade)
CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Criterios de cualificación positiva:

Deberá acadar un minimo dun 5 en cada unha das probas, e a nota final será a media aritmética das dúas.
Na proba escrita ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo:si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)
Nas probas tipo test de resposta única, atendendo áo principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regla de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba tipo test de 40 cuestións referentes os criterios de avaliación establecidos no punto 2.1.1
Esta proba será cualificada cero a dez puntos, restando as respostas incorrectas (4 respostas posibles, cada resposta incorrecta restará 0,33 puntos). Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5.
Finalizada esta primeira parte da proba, a puntuación obtida será exposta no taboleiro de anuncios do centro.
O alumno deberá traer soamente un bolígrafo azul.

4.b) Segunda parte da proba

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

A proba se desenvolverá nun máximo de 5 sesións continuadas.

O alumno traerá uniforme e maletín de utensilios.

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

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2024/2025	0	80	0

(*) 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: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA3.1 Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Describíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.4 Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA3.1 Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva serán os reflectidos nos cadros de criteiros de avaliación.
Criterios de cualificación:A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A proba poderá consistir en cuestións tipo test (una solución correcta) e/ ou en preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (neste caso especificarase na poba escrita a puntuación correspondente a cada apartado). Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte fórmula:

[(nº aciertos-(nº errores/2))/nº preguntas]x10

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.
Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de ao menos 5 puntos sobre 10.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica con preguntas tipo test e/ou preguntas de diferente extensión
Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ,MARÍA RUTH FACHAL RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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

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

CA1.1 - Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.4 - Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.6 - Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

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

CA2.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 - Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

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

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

CA2.5 - Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

CA2.7 - Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

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

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

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

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

CA3.7 - Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

CA3.8 - Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

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

CA4.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

CA4.4 - Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA4.8 - Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

CA5.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA5.2 - Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 - Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA5.4 - Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.

CA5.5 - Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.

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

CA6.1 - Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.

CA6.2 - Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

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

CA6.4 - Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.

CA6.5 - Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

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

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

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As probas escritas teóricas poderán ser: tipo test, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento.
As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá tamén carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

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

Instrumentos para o desenvolvemento:
Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.

4.b) Segunda parte da proba

Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.2, e estará formada por supostos teórico-prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o coñecemento do módulo.
Instrumentos para o desenvolvemento:
Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelaría	2024/2025	0	70	0

(*) 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: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os tipos de custos.
CA1.2 Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.
CA1.3 Realizouse o escandallo do produto.
CA1.4 Interpretáronse as fórmulas e os conceptos de xuro, desconto e marxe comercial.
CA1.5 Describiuse o método para calcular os custos de produción.
CA1.6 Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Actualizáronse os prezos a partir da variación dos custos.
CA2.1 Analizáronse os tipos de ofertas.
CA2.2 Identificáronse os tipos de servizos.
CA2.3 Describíronse os tipos de establecementos.
CA2.4 Confeccionáronse ofertas atendendo á información subministrada.
CA2.5 Adaptáronse as características das ofertas ao tipo de establecemento e aos seus obxectivos económicos.
CA3.1 Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas.
CA3.2 Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.
CA3.3 Identificáronse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos.
CA3.4 Renovouse o expositor en función da estacionalidade.
CA3.5 Rotouse a presentación dos produtos para captar o interese da clientela.
CA3.6 Analizáronse os elementos e os materiais de comunicación comercial.
CA3.7 Analizouse a localización dos materiais de comunicación comercial no punto de venda.
CA3.8 Realizouse o esbozo ou o modelo gráfico publicitario.
CA3.9 Situáronse os carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.
CA3.10 Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate.
CA4.1 Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos.
CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA4.3 Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións.
CA4.4 Identificouse a validez de cheques, obrigas de pagamento, tarxetas de crédito ou de débito, tarxetas de empresa, efectivo ou pagamento realizado a través de internet.
CA4.5 Identificouse a validez de vales, descontos, bonos e tarxetas de empresa relacionados con campañas promocionais.
CA4.6 Describiuse o proceso de anulación de operacións de cobramento.
CA4.7 Formalizouse a documentación asociada ao cobramento.
CA4.8 Recoñeceuse o potencial das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio.
CA5.1 Describíronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.
CA5.2 Describíronse as técnicas de comunicación.
CA5.3 Recoñecéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.
CA5.4 Describíronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.
CA5.5 Identificouse a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra.
CA5.6 Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela.
CA5.7 Seleccionáronse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela.
CA5.8 Analizáronse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela.
CA6.1 Identificáronse as técnicas para prever conflitos.
CA6.2 Detectouse a natureza do conflito ou da reclamación.
CA6.3 Describíronse as técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela.
CA6.4 Identificouse o proceso para seguir ante unha reclamación.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.5 Aplicáronse as técnicas de comportamento asertivo, resolutivo e positivo.
CA6.6 Identificouse a documentación asociada ás reclamacións.
CA6.7 Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta.
CA6.8 Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os tipos de custos.
CA1.2 Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Realizouse o escandallo do produto.
CA1.4 Interpretáronse as fórmulas e os conceptos de xuro, desconto e marxe comercial.
CA1.5 Describiuse o método para calcular os custos de produción.
CA1.6 Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.
CA1.7 Actualizáronse os prezos a partir da variación dos custos.
CA2.1 Analizáronse os tipos de ofertas.
CA2.2 Identificáronse os tipos de servizos.
CA2.3 Describíronse os tipos de establecementos.
CA2.4 Confeccionáronse ofertas atendendo á información subministrada.
CA2.5 Adaptáronse as características das ofertas ao tipo de establecemento e aos seus obxectivos económicos.
CA3.1 Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas.
CA3.2 Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.
CA3.3 Identificáronse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos.
CA3.4 Renovouse o expositor en función da estacionalidade.
CA3.5 Rotouse a presentación dos produtos para captar o interese da clientela.
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.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.9 Situáronse os carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.
CA3.10 Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate.
CA4.1 Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos.
CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.
CA4.3 Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións.
CA4.4 Identificouse a validez de cheques, obrigas de pagamento, tarxetas de crédito ou de débito, tarxetas de empresa, efectivo ou pagamento realizado a través de internet.
CA4.5 Identificouse a validez de vales, descontos, bonos e tarxetas de empresa relacionados con campañas promocionais.
CA4.6 Describiuse o proceso de anulación de operacións de cobramento.
CA4.7 Formalizouse a documentación asociada ao cobramento.
CA4.8 Recoñeceuse o potencial das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio.
CA5.1 Describíronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.
CA5.2 Describíronse as técnicas de comunicación.
CA5.3 Recoñecéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.
CA5.4 Describíronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.
CA5.5 Identificouse a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra.
CA5.6 Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela.
CA5.7 Seleccionáronse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela.
CA5.8 Analizáronse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela.

Criterios de avaliación do currículo
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.
CA6.7 Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta.
CA6.8 Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva serán os reflectidos nos cadros de criteiros de avaliación.
Criterios de cualificación:A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A proba poderá consistir en cuestións tipo test (una solución correcta) e/ ou en preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (neste caso especificarase na poba escrita a puntuación correspondente a cada apartado). Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte fórmula:

[(nº aciertos-(nº errores/2))/nº preguntas]x10

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.
Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de ao menos 5 puntos sobre 10.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica con preguntas tipo test e/ou preguntas de diferente extensión

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE 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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector panadaría, repostaría e confeitaría.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
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.
CA2.5 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.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
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.
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 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.
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

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da panadaría, repostaría e confeitaría que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada panadaría, repostaría ou confeitaría, e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

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

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

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
CA1.1. Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8. Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

RA2. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.
CA2.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.

CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.
CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).
CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Criterios de cualificación
1º.-A cualificación expresarase de forma numérica arábiga do 1 ó 10.
2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

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

EXAME TEÓRICO (Primeira parte da proba): 5 puntos

EXAME PRÁCTICO (Segunda parte da proba): 5 puntos

PROCEDEMENTOS XERAIS
Ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.
Se non se supera o exame teórico xa non haberá dereito a facer o exame práctico.
As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos).
Para superar cada unha das probas é preciso obter como mínimo 5 puntos.
A nota global será a media aritmética das dúas probas redondeándose como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

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

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

4.b) Segunda parte da proba

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

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

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