

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

### Ciclo formativo

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

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2018/2019	9	192	192
MPMP00_27	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2018/2019	9	50	50
MPMP00_27	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2018/2019	9	90	90
MPMP00_27	Elaboración de xeados artesanais	2018/2019	9	52	52

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL PATIÑO CAROU
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 ¿ Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hosteleira.

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

As ensinanzas do módulo centrárase non só nas elaboracións tradicionais ou métodos tradicionais ou manuais senón que se lle intentará dar un enfoque o máis técnico posible, xa que o sector da pastalaría sufriu unha importante mecanización e industrialización nestes últimos anos, dotando o alumnado do coñecemento de estas tecnoloxías.

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



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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turrons	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turrons	50	27
2	Elaboración de caramelos, confeitos, produtos a base de chocolate e especialidades diversas	Elaboración de caramelos, confeitos, produtos a base de chocolate e especialidades diversas	90	47
3	Realización de xeados artesanais	Realización de xeados artesanais	52	26



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	50

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Incidenias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.
0Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).
Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).



**Contidos**

Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.

Proceso de elaboración de mazapáns.

Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.

Elaboración de turróns de diferentes tipos.

Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.

Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
CA2.6 Fíxéronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.



**Criterios de avaliación**

CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

**4.2.e) Contidos**

**Contidos**

Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.

Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.

Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.

Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.

Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

Elaboración de caramelos duros e brandos.

Elaboración de regalicia.

Elaboración de xelatinas.

Elaboración de gommas de mascar e nubes.

Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.

Elaboración doutros doces e larpeiradas.

Anomalías, así como as súas causas e as correccións.

Maquinaria, equipamentos e útiles.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.

Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de améndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e

Maquinaria e equipamentos.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Realización de xeados artesanais	52

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

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

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

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

#### 4.3.e) Contidos

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





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

A este apartado outórgaselle un peso do 40% no total da cualificación trimestral do alumno. Pódese estruturar nos seguintes apartados:

Probas tipo test que inclúen preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente o alumno. Estas probas realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno.

Probas de desenvolvemento de conceptos teóricos ou teórico-prácticos (supostos prácticos incluídos).

Preguntas directas o alumnado (de tipo oral) que teñan relación coa materia impartida realizadas en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.

A cualificación total deste apartado resultará da realización da media entre as cualificacións obtidas e o número de probas tipo realizadas durante un trimestre.

### Prácticas de taller e aula

Este apartado terá un peso específico do 60% no total da cualificación trimestral, estruturándose nos seguintes apartados:

O alumno repetirá as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor.

O alumno será capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.

As realizacións (preelaboracións, elaboracións e/ou servizo) terán a calidade mínima esixible dacordo coas instrucións proporcionadas previamente polo profesor.

A cualificación final do trimestre calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.

Trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumno deberá demostrar asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba. Se non solicita o caderno de aula a nota asignada a este apartado computarase nos restantes ítems.

Cada trimestre o profesor poderá pedir o caderno de aula para a revisión individualizada, solicitarase en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.

O caderno conformarase con fichas técnicas de produción, receitas, anotacións persoais do alumno, traballos. Deberá presentarse limpo, ordeado e identificado (apelidos e nome do alumno).

O caderno presentarase completo, con todas as fichas, traballos e/ou anotacións indicadas polo profesor durante a avaliación trimestral.

### Cualificación parcial e cualificación final

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final dun alumno cando a nota é igual ou superior os 5 puntos. Para obter esta cualificación un alumno deberá obter unhas cualificacións parciais mínimas en dous dos apartados anteriormente expostos:

O alumno deberá obter como mínimo 1,50 puntos no total no apartado 1.

O alumno deberá obter como mínimo 3,5 puntos no total no apartado 2.

A cualificación parcial o final obterase su suma de todos os apartados anteriores.

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das Unidades didácticas do módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cande sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, preparación e servizo dun menú tipo (proposto polo profesor de entre os realizados ao longo do curso escolar) para 10 comensais.

- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, proposta de pedido, seguridade e

hixiene, equilibrio e orde nos procesos de preelaboración, elaboración e operacións de pre-servizo.

- Estas operacións realizaranse en necesaria colaboración co módulo profesional de Sobremesas en restauración .

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

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

Estas actividades e traballos organizaráanse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Os alumnos que non superaron o módulo no curso 2015-16 e promocionaron ao segundo curso coa materia pendente realizarán as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso escolar 2015-16:

- Setembro a decembro: consecución de dúas tarefas por escrito propostas polo profesor de entre a materia impartida no trimestre, data de entrega por escrito límite será o 4 de decembro de 2016.

- Xaneiro a marzo: realización de dous traballos de campo, documentado e entregado no soporte que o alumnado deberá elixir por si mesmo, a data de entrega de límite será o 4 de marzo de 2017.

- Do 7 ao 10 de marzo: realización dunha proba práctica no taller onde o alumno/a desenvolverá unha serie de tarefas propostas polo profesor. No mes de setembro o profesor do módulo facilitará esta información aos alumnos/as que promocionaron ao segundo curso co módulo pendente, nesta reunión o alumnado obterá as indicacións oportunas e relativas ao seu proceso de recuperación.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

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

Basicamente para o seguimento da programación da práctica docente seguiranse os procedementos que están instaurados no centro educativo conforme á norma ISO9001-2000 de xestión da calidade aplicada aos centros educativos:

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

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

- Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos (trimestral) pasados aos alumnos nos que se

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

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Cuestionario inicial de coñecementos. Os indicadores deste cuestionario son:

- Nivel de estudos realizados
- Interese na realización do módulo
- Información sobre o contido do mesmo
- Grao de experiencia
- Expectativas sobre o módulo que van cursar.

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

Para apoiar ao alumnado que presente calquera tipo de problemática durante o curso escolar empregaranse as seguintes ferramentas:

- Realización de mapas conceptuais
- Elaboración de pequenos cuestionarios
- Exercicios prácticos
- Pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada
- Repetición de prácticas, na que o profesor exercerá unha labor de titorización persoalizada co alumnado afectado.

o desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse diariamente a través do propio proceso de ensino.

Incluirase asemade todos aqueles contidos que versen ou estén relacionados coa separación e reciclaxe do lixo no taller de prácticas ou outros lugares do centro educativo.

Especialmente tratarase de incidir nos seguintes aspectos:

- Deontoloxía profesional no sector hostaleiro.
- Educación medioambiental.
- Respecto pola propia persoa e polos demais.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

- ¿ Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- ¿ Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.
- ¿ Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que



xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínscamente pero tamén en forma de actividades específicas.

¿ Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requerimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

### Actividades complementarias

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

- ¿ Semanas ou xornadas gastronómicas.
- ¿ Presentación de produtos.
- ¿ Presentación de equipos.
- ¿ Conferencias e charlas especializadas.
- ¿ Cursos monográficos

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

### Actividades extraescolares

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

Visita a unha feria relacionada co sector a falta de formalizar as fechas

## 10.Outros apartados

### 10.1) Elaboracións de confeitaría e outras especialidades

Esta programación estará no taboleiro da aula de industrias alimentarias para que o alumno/a poida revisala ademáis de leerlla na clase para que sepa en todo momento o que se lle vai exigir