

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
MP0025	Elaboracións de panadería e bolaría	2018/2019	10	347	347
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2018/2019	10	30	30
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2018/2019	10	190	190
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2018/2019	10	127	127

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL CORDIDO RÍO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

CONCRECIÓN DO CURRÍCULO

Esta programación realízase para o módulo de Elaboracións de Panadería e Bolaría, en adiante MP0025, pertencente ao C.F.G.M de técnico en panadería, repostería e confeitaría, tomando como referencia o Decreto 224/2088 do 25 de Setembro polo que se establece o título de TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

ENTORNO SOCIO-PRODUCTIVO:

O Centro está situado na localidade de Pontevedra, capital da provincia co mesmo nome, mais concretamente na Avenida de Montecelo, dentro da Cidade Infantil Príncipe Felipe e a carón do Complexo Hospitalario de Montecelo. Pontevedra, rátese dunha cidade administrativa, turística e de servizos que no que respecta á súa demografía experimentou unha destacable tendencia á alza nas últimas décadas, pasando de 50.562 habitantes en 1960 a 82560 a comezos do ano 2015. A maior parte destes cidadáns traballan no sector servizos, algo evidente se se ten en conta que a cidade é cabeceira dun área de influencia duns 120.000 habitantes, o que supón a existencia dun importante e diversificado sector comercial. Finalmente non debemos obviar o mais importante para o sector da industria alimentaria que é a súa situación privilexiada nas Rías Baixas, o que a converte en cidade turística, dotando á oferta hostaleira (hoteis, restaurantes, cafererías e bares) dun importante peso específico na economía local.

A pesares deste notable incremento de poboación e visitantes de Pontevedra, de igual xeito que no resto de capitais do país, o mercado do pan tradicional reduciuse de xeito significativo nas últimas décadas, nas que os consumidores se inclinaron fortemente cara os produtos de corte industrial. Sen embargo actualmente aumenta con forza a demanda de pans e bolaría de maior valor engadido, nomeadamente os artesanais, nos que se está a recuperar o emprego de masas nais e prefermentos naturais combinado con procesos de formado manual e o emprego de materias primas de corte biolóxico, variedades de trigos antigos e cereais xa practicamente esquecidos como o centeo, a cebada ou o millo. De aí que a formación profesional dos panadeiros e das panadeiras deba incidir no desenvolvemento das competencias que permitan manter a fidelidade da poboación consumidora ao produto e atraer, co desenvolvemento de especialidades funcionais e innovadoras, o sector da poboación que ve no consumo do pan unha ameaza, polos problemas do sobrepeso, da obesidade e das intolerancias e alerxias alimentarias.

Por outra parte, segundo datos sectoriais, existe unha gran dificultade para atopar persoal cualificado no sector, especialmente panadeiros/as cualificados, polo que en algúns casos, as empresas recorren a aprendices ou familiares sen experiencia.

OS ALUMNOS DO CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTARÍA E CONFEITARÍA.

O alumnado que chega ó CIFP Carlos Oroza procede basicamente da cidade de Pontevedra e arredores, así como das comarcas do Salnés, Morrazo, e Caldas de Reis, e en menor grao de Vigo, Porriño, e Tui.

Como características máis destacadas debemos dicir que se trata fundamentalmente de persoas con motivación para o traballo, que posúen como norma xeral ganas de acceder rapidamente ó mundo laboral, de feito moitos deles xa teñen experiencia laboral dalgún tipo, ben porque a súa familia se dedica á hostalería ou ben porque fixeron traballos esporádicos no sector.

A idade é moi diversa, dende os 16 anos, nos ciclos de F.P Básica, en adiante, sendo habitual que nun mesmo aula convivan alumnos adolescentes con adultos, incluso maiores de 30 anos. Esta característica acentúase nos ciclos superiores, neles o centro acolle alumnado de tódalas as idades, incluso algúns que xa remataron ou están a piques de rematar unha carreira universitaria.

PERFIL PROFESIONAL E COMPETENCIA XERAL DO TÍTULO:

O perfil profesional do título de técnico en panadería, repostería e confeitaría determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias



profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

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

OBXETIVOS XERAIS:

Os obxectivos xerais ós que contribúe alcanzar o Módulo MP0025 son os seguintes; c), d), f), h), i), j), m), o), p) e q).

COMPETENCIAS PROFESIONAIS PERSOAIS E SOCIAIS:

As competencias profesionais persoais e sociais que contribue a alcanzar o Módulo MP0025 son as seguintes: c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q) s) e t).

CONTORNO PROFESIONAL E POSTOS DE TRABALLO MAIS REPRESENTATIVOS

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

- * Panadeiro/a.
- * Elaborador/a de bolaría.
- * Elaborador/a de masas e bases de pizza.
- * Pasteleiro/a.
- * Elaborador/a e decorador/a de pasteis.
- * Confeiteiro/a.
- * Reposteiro/a
- * Turroneiro/a.
- * Elaborador/a de caramelos e doces.
- * Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.
- * Churreiro/a.
- * Galleteiro/a.
- * Elaborador/a de sobremesas en restauración.

CONCLUSIÓN:

Partindo do entorno do centro, das características socio-culturais e económicas do alumnado e sempre respectando os tres niveis de concreción curricular a presente programación do Módulo MP0025 está orientada a traballar de cara a conseguir que o alumno alcance os obxectivos e competencias do rol do posto de traballo propio do sector. Para o cal a presente programación traducirase en Unidades de Traballo coherentes, debidamente secuenciadas e concretadas en actividades específicas, que respondendo ós resultados de aprendizaxe establecidos se concretan na aula en múltiples tarefas adaptadas ó proceso de aprendizaxe do alumno.



--

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Introdución ó Módulo de Elaboracións de Panadería e Bolaría	Introdución ao módulo: Avaliación inicial. Uso, mantemento e normas dos equipos e utensilios. Prevención de riscos laborais	30	9
2	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría I. As preelaboracións e o amasado	Elaboracións previas. Materias Primas. Prefermentos. A Autólisis. O amasado.	50	14
3	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría II. O formado.	Repouso da masa en bloque. A división. O formado. O entablado. Repouso da masa en pezas.	40	13
4	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría III. A fermentación.	Tipos de fermentación. O proceso de fermentación. A Fermentación controlada.	50	14
5	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría IV. A cocción e a conservación.	O corte. A cocción. O enfriado e a conservación.	50	14
6	As cremas, os recheos e as cubertas.	Elaboración e conservación de cremas, recheos e cubertas.	60	17
7	A composición de produtos finais. A decoración.	Procedementos e técnicas de decoración e presentación.	67	19



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución ó Módulo de Elaboracións de Panadería e Bolaría	30

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.
CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.4 Identifícase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Descríbiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.

4.1.e) Contidos

Contidos
Procedementos de posta en marcha, regulación e parada dos equipamentos: fundamentos e características.
Mantemento de primeiro nivel de equipamentos e instalacións.
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría I. As preelaboracións e o amasado	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	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 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.
CA1.3 Relaciónáronse 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.
CA1.7 Relaciónáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.

4.2.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.
Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
Preparación da masa nai.
Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.
Operacións de elaboración de masas fermentables de bolaría simple e composta.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.
Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría II. O formado.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.
Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
Localización e control das pezas formadas.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría III. A fermentación.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

4.4.e) Contidos

Contidos
Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.
Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.
Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría IV. A cocción e a conservación.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.4.1 Cargouse o forno ou a frixideira segundo a técnica correspondente.
CA4.4.2 Controlouse a cocción ou a fritura tendo en conta o tipo de produto final.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identifícanse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.7.1 Identifícanse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.7.2 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.
Normas de seguridade.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	As cremas, os recheos e as cubertas.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbóronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
CA1.4.1 Seleccionáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
CA1.4.2 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.
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.6.e) Contidos

Contidos
Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.
Elaboración e conservación de cremas con ovo, batidas e lixeiras.
Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboracións salgadas con masas de panadería e bolaría, etc.).
Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de améndoas, chocolate e brillos).
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A composición de produtos finais. A decoración.	67

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.3 Aplícase a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.4 Asegúrase que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.5 Fíxanse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
CA2.6 Identifícanse e aplícanse as medidas correctoras ante desviacións.
CA2.7 Aplícanse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

4.7.e) Contidos

Contidos
Procedementos e técnicas de recheo.
Selección dos equipamentos e dos útiles.
Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadaría e pastelería salgada, aplicando as técnicas axeitadas.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.



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

Para a superación final do módulo pediráselle a cada alumno/a a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das Unidades de Traballo nas que se estrutura a presente programación, estes mínimos relaciónanse a continuación cuns procesos que se consideran elementais para a superación do módulo.

UT1. Introducción ó módulo de Elaboracións de Panadería e Bolaría.

1. Proceso:

Recoñece o obxecto, funcionamento, partes e dispositivos de seguridade da maquinaria do taller asegurando en todo momento que se atopa nas condicións hixiénicas óptimas.

UT2. Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría I. As preelaboracións e o amasado.

1. Proceso:

Identificando as súas características realiza unha ficha técnica de produción, escandallo e vale de pedido para a elaboración dunha masa acorde ó produto que se desexe obter.

2. Proceso:

Realiza a preparación dos ingredientes e o amasado de elaboracións básica de panadería ou pastelería.

UT3. Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría II. O Formado.

1. Proceso:

Respectando os procesos de repouso de cada masa e atendendo ás características da mesma realiza a división, boleado e formado de pezas elementais de bolaría e panadería.

UT4. Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría III. A fermentación.

1. Proceso:

Recoñecendo os factores básicos que rexen o proceso de fermentación selecciona e programa os equipos necesarios para a fermentación de pezas básicas de bolaría e panadería.

UT5. Fases na elaboración de produtos de panadería e bolaría IV. A cocción e a conservación.

1. Proceso:

Recoñecendo o obxecto e función dos equipos necesarios programa os mesmos para a cocción/fritura de pezas básicas de panadería e bolaría.

2. Proceso:

Realiza a cocción ou fritura das pezas elementais de panadería e bolaría atendendo ás súas especificidades.

UT6. As cremas, os recheos e as cubertas.



1.Proceso:

Recoñece os principais tipos de cremas, recheos e cubertas así como o seu proceso de elaboración.

2.Proceso:

Elabora, monta e conserva, respectando os pasos necesarios, cremas recheos e cubertas básicas.

UT7. A composición de produtos finais. A decoración.

1. Proceso:

Realiza a composición de produtos básicos de bolaría e panadaría salgada e doce.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN. CONCRECIÓN.

1. Para a obtención da cualificación trimestral:

Tomando como puntos de partida o garantir a formación integral do alumno e a natureza eminentemente prácticas das ensinanzas de Formación Profesional, mais concretamente as relacionadas co sector alimentario e de servizos é necesario ponderar a cualificación do alumnado do seguinte xeito:

A) Para cualificar o saber do profesional nun entorno de traballo. 30%; (3 puntos):

* Poderán incluír, de maneira individual ou grupal; exercicios, preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

B) Para cualificar o saber facer do profesional nun entorno de traballo. (50%; 5 puntos):

O día a día no taller (30%)

* Todas as actividades propostas ó longo do trimestre e o seu resultado final, tanto de carácter individual como grupal.

* Exercicios e supostos prácticos tanto individual como grupal.

* Traballos individuais e de grupo de corte práctico.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de actividades, exercicios e traballos propostos en cada avaliación trimestral.

As probas prácticas individuais (70%)

* Exercicios e supostos prácticos individuais.

* Probas prácticas individuais.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de actividades, exercicios e traballos propostos en cada avaliación trimestral.

C) Para cualificar o saber ser e o saber estar profesional nun entorno de traballo. (20%; 2 puntos):

* A correcta uniformidade e o mantemento impecable dos seus utensilios e ferramentas.(25%)

* A entrega puntual dos exercicios e demais tarefas de aula e de taller.(25%)

* O interese polo módulo, materializado en traballos de elaboración propia baixo a súa iniciativa ou na búsqueda ou aplicación voluntaria de coñecementos sobre os contidos traballados.(25%)



* A implicación nas tarefas de equipo.(25%)

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de evidencias rexistradas no caderno do profesor ou táboas de observación.

2. Cálculo da nota final da avaliación :

Partindo unha vez mais da premisa da formación integral á que estamos comprometidos nas ensinanzas de Formación Profesional, para asegurar a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima en cada un dos apartados anteriores:

- A) No saber profesional: mínimo 3,5 puntos sobre 10.
- B) No saber facer profesional: mínimo 3,5 puntos sobre 10.
- C) No saber ser/estar profesional: mínimo 3,5 puntos sobre 10.

Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase no exame final.

Importante: Para a obtención da nota expresada no boletín non se fará ningún tipo de redondeo.

3. Para a obtención da cualificación final de curso:

A cualificación final obterase mediante unha media aritmética da cualificación obtida en cada trimestre.

Importante: Para a obtención da nota expresada no boletín non se fará ningún tipo de redondeo.

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 dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno/a deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

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

Debido a que o Módulo supera as 300 horas establecidas como máximo para poder promocionar ó curso seguinte, de suspendelo na avaliación final de xuño, o alumno deberá cursalo de novo como repetidor no curso seguinte. Polo tanto non é necesario especificar na presente programación como se recuperaríase no caso de que o alumno promocionase a 2º Curso.

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

Recordar neste apartado que o alumnado que perda o dereito a avaliación continua, dende ese momento, NON poderá entregar as tarefas realizadas na clase NIN realizar probas obxectivas que sirvan para a súa cualificación nas diferentes avaliacións parciais. Tan só pode ser avaliado nunha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente.



A proba consistirá nunha parte práctica, de execución de determinadas elaboracións correspondentes ca materia impartida no módulo, e nunha parte teórica conceptual de xeito que se traballen todos os contidos do módulo:

EXEMPLO

- * Recoñecer o obxecto, funcionamento, partes e dispositivos de seguridade da maquinaria do taller asegurando en todo momento que se atopa nas condicións hixiénicas óptimas.
- * Identificando as súas características realizar unha ficha técnica de produción, escandallo e vale de pedido para a elaboración dunha masa acorde ó produto que se desexe obter.
- * Realizar a preparación dos ingredientes e o amasado de elaboracións básicas de panadaría ou pastelería.
- * Respectando os procesos de repouso de cada masa e atendendo ás características da mesma realizar a división, boleado e formado de pezas elementais de bolaría e panadaría.
- * Recoñecendo os factores básicos que rexen o proceso de fermentación seleccionar e programar os equipos necesarios para a fermentación de pezas básicas de bolaría e panadaría.
- * Recoñecendo o obxecto e función dos equipos necesarios programar os mesmos para a cocción/fritura de pezas básicas de panadaría e bolaría.
- * Realizar a cocción ou fritura das pezas elementais de panadaría e bolaría atendendo ás súas especificidades.
- * Recoñecer os principais tipos de cremas, recheos e cubertas así como o seu proceso de elaboración.
- * Elaborar, montar e conservar, respectando os pasos necesarios, cremas recheos e cubertas básicas.
- * Realizar a composición de produtos básicos de bolaría e panadaría salgada e doce.

En cada unha das partes terá que superar a nota mínima de 5, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar as partes aprobadas se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011:

- * O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total.
- * Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no NOF do centro.
- * O alumno poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos. Tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4; O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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

PROCEDEMENTO SOBRE O SEGUIMENTO DA PROGRAMACIÓN.

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.

Cada departamento de familia profesional e cada equipo de ciclo realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

- * Para o seguimento mensual da programación farase a través da plataforma.
- * Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos.

PROCEDEMENTO PARA A AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios / entrevistas periódicas 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

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

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

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades para alcanzar os Resultados de Aprendizaxe por parte do alumnado e en consecuencia promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando o traballo daqueles contidos nos que ten mais dificultades proponendo actividades de reforzo que lle permitan acadar os mínimos propostos nesta programación didáctica.

Algúns exemplos poden ser:

- * Actividades de repaso e supostos prácticos co profesor, incidindo nas necesidades propias de cada un deles.
- * Elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de indagación de información, de forma individualizada.
- * Repetición de prácticas.
- * Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás súas necesidades.
- * Actividades diferenciadas, proponendo, ao alumnado que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- * Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- * Valorarase a adaptación e colaboración entre compañeiros.
- * O correo electrónico da profesora tamén é facilitado de cara a que calquera que teña dúbidas as poda plantexar on line.



En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe. Por ilo no caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a solicitude de flexibilidade horaria.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A educación en valores será traballada a través das actividades e tarefas de aula-taller-obrairo e de todos os demais aspectos metodolóxicos da presente programación.

Para este módulo podemos destacar:

*Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

*Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

*Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturas no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza.

*Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

*Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

*Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento. Cada vez é máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Estas actividades permiten unha maior participación do alumnado, favorecendo deste modo a responsabilidade e a cooperación.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PROPOSTAS POLO DEPARTAMENTO PARA O MÓDULO.

* Visitas a feiras ou xornadas gastronómicas que se consideren relevantes para o módulo. Para coñecer a riqueza gastronómica da rexión e aplicala nos seus proxectos.

* Asistencia a foros e congresos da industria alimentaria, restauración, hostalería e turismo, de selo caso. Para coñecer avances en tecnoloxía da alimentación, novas tendencias e profesionais relevantes.

* Visitas a empresas do entorno. Para reforzar os contidos traballados (sistemas de produción, equipamentos, etc) asociándoos con verdadeiras situacións de traballo.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES PROPOSTAS POLO DEPARTAMENTO PARA O CICLO.

*Asistencia a explotacións de produtos alimentarios. Coñecer a riqueza produtiva da rexión e seu o valor económico e social.

*Asistencia a empresas do mercado maiorista e minorista de produtos alimentarios. Coñecer como se organiza a distribución dos produtos que utilizamos habitualmente e as súas características

10.Outros apartados

10.1) Entrega de programacións.

10.1 Explicación da programación ó alumnado.

Nos primeiros días do curso o profesor explicará a programación do módulo ó alumnado, facendo especial fincapé:

* Nos aspectos de deseño: Unidades de Traballo, Actividades (ordinarias e extraordinarias), Tarefas e Metodoloxía.

* Resumo dos contidos básicos a traballar en cada Unidade de Traballo e tamén nos contidos transversais.

* Mínimos exigibles para a superación positiva do módulo.

* Procedementos e instrumentos de avaliación.

* Procedementos de cualificación.

* Procedemento para a recuperación de partes non superadas.

* Medidas de atención á diversidade.

Para deixar constancia de dita transmisión de información o profesor do módulo entregará unha copia da programación a cada alumno e rexistrará a entrega mediante unha folla de control que todo alumno deberá firmar, declarando estar ó corrente de todos os pormenores didácticos.

Ademais, segundo instrucións da dirección do centro, unha copia da programación permanecerá a disposición do alumnado no portal web <http://www.edu.xunta.gal/centros/cifpcarlosoroza/> . Apartado de alumnado.

Unha nova copia da programación será entregada ó alumno cando a solicite ó docente.