

## 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	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2018/2019	4	133	133

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESPERANZA TORRADO PÉREZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento



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

Esta programación realízase para o módulo profesional: Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría, pertencente ao Ciclo de grao Medio de Panadaría, Repostaría e Confeitaría, tomado como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de Técnico en Panadaría, repostaría e confeitaría, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico en panadaría, repostaría 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.

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

- Competencias profesionais, persoais e sociais: Se relacionan deseguido.

- a) Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- b) Deseñar e modificar as fichas técnicas de fabricación consonte a demanda do mercado.
- c) Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- d) Elaborar produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría, controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- e) Elaborar sobremesas de restauración empratadas e listas para o seu consumo, facendo uso das técnicas culinarias.
- f) Compor, acabar e presentar os produtos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar e embalar os produtos elaborados, asegurando a súa integridade durante a distribución e a comercialización.
- h) Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- i) Verificar a calidade dos produtos elaborados realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- j) Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- k) Cubrir os rexistros e os partes de incidencia utilizando os procedementos de calidade.
- l) Facer publicidade e promoción dos produtos elaborados utilizando as técnicas de comercialización e de márketing.
- m) Garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria.
- n) Garantir a protección ambiental utilizando eficientemente os recursos e recollendo os residuos de xeito selectivo.
- o) Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, consonte o establecido no proceso de elaboración do produto.
- p) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
- q) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.
- r) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- u) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- v) Xestionar a súa carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.



w) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.

x) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude participativa, crítica e responsable.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadaría, repostería e confeitaría.

Esta función abrangue aspectos como:

Especificacións de medios de produción.

¿Control das materias primas e auxiliares.

¿Caracterización dos produtos de panadaría, repostería e confeitaría.

¿Control da trazabilidade.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

¿Produtos de panadaría e bolaría.

¿Produtos de pastelería.

¿Produtos de confeitaría, turróns e outras especialidades.

¿Sobremesas en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), l) e m) do ciclo formativo, e as competencias a), b), m) e q) do título.

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

¿Identificación das materias primas e auxiliares, e dos produtos elaborados.

¿Toma de mostras e controis básicos de materias primas e auxiliares.

¿Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración.

¿Conservación de produtos e materias primas

- Asociado á unidade de competencia:

Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título. Cualificacións profesionais completas incluídas no título:

a) Panadaría e bolaría, INA015\_2 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0034\_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadaría e bolaría.

- UC0035\_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasado dos produtos de panadaría e bolaría.

- UC0036\_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.

b) Pastelería e confeitaría, INA107\_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0305\_2: Controlar o aprovisionamento, a almacenaxe e a expedición das materias primas e auxiliares e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os útiles para utilizar nos procesos de elaboración.

- UC0306\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.

- UC0307\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións.

- UC0308\_2: Realizar o acabamento e a decoración dos produtos de pastelería e confeitaría.

- UC0309\_2: Realizar o envasado e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.



- UC0310\_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.
- c) Repostaría, HOT223\_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
  - UC0709\_2: Definir ofertas sinxelas de repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.
  - UC0306\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostaría.
  - UC0710\_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.
  - UC0711\_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

O mercado do pan tradicional véñse reducindo de xeito progresivo nas últimas décadas, a pesar de que aumentan con forza os pans de maior valor engadido, como os artesanais. De aí que a formación profesional dos panadeiros e panadeiras debe 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 de sobrepeso e da obesidade.

En Galicia existe unha alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar, o que incrementa a necesidade da intervención de profesionais no sector.

Ademais, este sector produtivo está a experimentar unha evolución ascendente na automatización dos procesos de fabricación; esta innovación tecnolóxica e produtiva debe verse como un dos principais factores estratéxicos de competitividade. Os técnicos de panadería, repostaría e confeitaría serán unha peza clave nesta evolución, xa que poderán asumir funcións de calidade, mantemento de primeiro nivel, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Unha fonte de emprego crecente para esta ocupación é a hostalaría, cunha demanda notable en hoteis de calidade e restaurantes tradicionais, e tendo en conta que Galicia ven de converterse nun importante destino turístico é evidente a necesidade da formación de profesionais de calidade que ocupen os postos que demanda o mercado.

As ensinanzas deste módulo céntranse no estudo e coñecemento das características e propiedades das materias primas e auxiliares e os procesos necesarios para elaborar os produtos do sector, imprescindibles para a elaboración dos produtos máis demandados, sofisticados e de maior calidade.

Por último, a profesión de pasteiro ou pasteira vese cada vez máis ligada á preocupación por unha dieta sa, incluíndo as necesidades alimentarias de colectivos con características especiais (doenza celíaca, alerxias alimentarias, etc.), polo que neste módulo tamén se achega os alumnos a esta nova realidade no ámbito alimentario e trata de sensibilizalos ao respecto para que actúen de maneira responsable seguindo unhas normas específicas en cada caso.



**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	MATERIAS PRIMAS PRINCIPAIS E AUXILIARES.	Caracterizar materias primas e auxiliares, e xustificar o seu emprego en función do produto que se queira obter. Sal, Auga, Lévedos, Fariña, Aditivos Alimentarios, Ovos e Ovoprodutos, Leite e derivados, azucre, graxas, coberturas e chocolate, froitas e especias, café e infusiones, xelificantes....	83	75
2	EQUIPOS, MAQUINARIA E UTENSILIOS	Características principais dos Equipos de traballo e instalacións utilizadas para a elaboración dos produtos de PRC. Principios básicos de funcionamento, medidas de seguridade,..	8	5
3	PRINCIPAIS PRODUTOS DE PANADARÍA, BOLARÍA, PASTELARÍA, CONFEITARÍA, E REPOSTARÍA, GALLETARÍA E OUTRAS ESPECIALIDADES.	Clasificación e características dos principais produtos elaborados nos obradores. Principais características físico químicas. Recetario tradicional Galego. Secuencia das elaboracións. Procesos artesanais fronte industriais. Lexislación de aplicación.	26	10
4	PROCESO DE ELABORACIÓN DE PANADARÍA, PASTELARÍA E REPOSTARÍA	Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos en relación coas variables do proceso para os regular ou para os programar. Identificar as necesidades de mantemento dos equipamentos, das máquinas e das instalacións, e xustificar as súas exixencias para a súa preparación e o seu mantemento.	8	5
5	CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS.	Parámetros que inflúen na conservación dos alimentos. Métodos de conservación. Consecuencias dunha mala conservación. Caducidade dos produtos	8	5



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	MATERIAS PRIMAS PRINCIPAIS E AUXILIARES.	83

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.	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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Defínense os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.10 Aplícanse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición das principais materias primas e auxiliares: función tecnolóxica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas e organolépticas, conservación e deterioracións.
Interpretación da normativa da calidade das materias primas e auxiliares.
Selección de materias primas e auxiliares en función do produto que se queira obter.
Procedementos de toma e identificación das mostras.
Determinacións organolépticas, físicas e químicas básicas de materias primas e auxiliares, e de produtos.
Probas e tests sensoriais.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	EQUIPOS, MAQUINARIA E UTENSILIOS	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Clasifícanse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Descríbense os principios de funcionamento dos equipamentos.
CA4.4 Recoñécense as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
CA4.5 Identifícanse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
CA4.7 Recoñécense os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñécense as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
O obradoiro: características e localización dos equipamentos.
Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións.
Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.
Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	PRINCIPAIS PRODUTOS DE PANADARÍA, BOLARÍA, PASTELARÍA, CONFEITARÍA, E REPOSTARÍA, GALLETARÍA E OUTRAS ESPECIALIDADES.	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.	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 Identifícanse os principais produtos de panadaría e pastelería.
CA2.2 Descríbense as súas principais características físicas e químicas.
CA2.3 Recoñécense 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 Recoñécense as principais innovacións na elaboración de produtos de panadaría e pastelería.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Produtos de panadaría e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de pastelería e repostaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de galletaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de confeitaría e outras especialidades: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	PROCESO DE ELABORACIÓN DE PANADARIA, PASTELARÍA E REPOSTARÍA	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse os principais procesos de elaboración en panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.4 Descríbóronse 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.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Procesos de elaboración de produtos de panadaría e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de galletaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Manexo das TIC na formalización de rexistros, partes e incidencias.



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

N.º	Título da UD	Duración
5	CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Descríbironse 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.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
Métodos de conservación dos alimentos.
Caducidade dos produtos.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo -Materias Primas e Procesos en Panadaría, pastelería e repostería evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo).

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.

Os mínimos esixibles para cada unha das unidades didácticas xa quedaron detallados no apartado 4c) desta programación.

- Elementos avaliábeis: Exames e probas escritas (70% da calificación)

- Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas incluíran cuestións curtas, cuestións tipo test e de respostas alternativas (verdadero/falso) ou casos prácticos relativos ó temario impartido en cada avaliación. Farase unha media entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. Para acadar o aprobado na avaliación a nota mínima de cada unha das probas escritas será de 3 puntos (valorada sobre un total de 10).

- Elementos avaliábeis: Traballos, prácticas, exercicios e participación na aula (30% da calificación)

- Baremación dos contidos e observacións: Os traballos, exercicios e prácticas estarán relacionados coa materia impartida durante a avaliación. A entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. Cando en algunha avaliación non se realicen exercicios ou prácticas nin traballos, acumularase á puntuación da proba escrita. Neste apartado tamén se valorará a participación activa da alumna nas actividades realizadas na aula tanto de forma individual como en grupo.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, realizando un redondeo matemático.

- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.

- Aquelas alumnas que non superen os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación establecido no mes de xuño.

- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das tres avaliacións

### ALUMNOS QUE NON SUPEREN O MÓDULO

- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

As actividades, traballos puntuales, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirán para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

## **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 traballos e/ou exames dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá pre-sentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades, traballos e exames organizaránse de forma personalizada.

Os alumnos que non superaron o módulo no presente curso e promocionaron ao segundo curso coa materia pendente realizarán as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso seguinte curso excolar:

- Para a recuperación de cada avaliación non superada programaranse actividades e traballos que poidan ser realizados polo alumno de forma autónoma durante o período ordinario de recuperación, que será de outubro a marzo do 2º ano do ciclo. Estas actividades serán de carácter individual e permitiránlle ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar. No seu caso o/a alumno/a deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

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

Tamén se poderán realizar probas escritas baseadas nos contidos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo a preguntas curtas ou a resolución de casos prácticos baseados nos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o/ alumno/a demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ao remate do curso.

- No caso de que o/a alumno/a non logre recuperar as partes non superadas no período descrito anteriormente, levaranse a cabo actividades de reforzo durante o período de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo. Durante este período as actividades de reforzo serán obrigatoriamente presenciais, e a ausencia do/a alumno/a dará lugar a unha cualificación negativa do módulo.

Ao remate deste período o/a alumno/a deberá demostrar ter acadados os coñecementos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar mediante a presentación de traballos específicos ou a realización dunha proba escrita baseada nos contidos non superados.

- Se ao remate deste último período de recuperación o/a alumno/a non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetir o módulo completo, debendo realizar unha nova matrícula do mesmo.

### **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 deberá realizar unha proba de avaliación unha vez rematado o módulo, pero en todo caso sempre antes da última avaliación do curso. Esta proba terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación, e poderá estar formada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

Tamén se lle poderá propor ao alumno/a a realización de diferentes traballos escritos de carácter individual ou en grupo.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá acadar como mínimo un 5 para a superación do módulo.

Cunha proba teórica- práctica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.



Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración total do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 (DOG nº136/2011 do 15 de xullo).

Apercíbese ao chegar ó 6% das faltas de asistencia tal como contempla a normativa vixente. 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 correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente .

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.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo.O alumno/a será apercibido/a cando supere o número de faltas equivalente a: 8 faltas de asistencia

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo.O alumno/a perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:13 faltas de asistencia.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

#### PERDA DE DEREITO A AVALIACIÓN CONTINUA

O límite de faltas total é dun 10% sen xustificar.

- O alumno que supere o 10% de faltas sen xustificar, perderá o dereito a avaliación continua

tendo que realiza-la proba extraordinaria sinalada no Apartado 6b) desta programación.

- A incorporación do alumno/a á aula máis tarde da hora regulamentaria (10 minutos despois da hora de entrada) suporá unha falta de puntualidade. E tres faltas de puntualidade suporán unha falta inxustificada.

#### ALUMNOS QUE NON SUPEREN O MÓDULO

- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

As actividades, traballos puntuales, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional 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 seguindo o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

O seguimento da programación realizarase por plataforma. De xeito que o seguimento mensual non precisa ser impreso e facilitar copia na xefatura de departamento para arquivalo, xa que o consultaría na plataforma.

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 pasados ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: 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/a, 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 a primeira quincena 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.

O docente considera útil realizar nestas datas un cuestionario de coñecementos previos do módulo que non ten valor académico. Identificación dos coñecementos previos dos alumnos en relación co módulo profesional a cursar. Desenrólase a través dun cuestionario ou mediante diálogo, formulando preguntas e valorando as respostas dos alumnos. O cuestionario terá formato de preguntas abertas.

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

Dado que se pode presentar o caso de que a este tipo de estudos se acheguen alumnos con necesidades educativas especiais, resulta conveniente establecer as medidas necesarias para permitir que estes estudantes poidan adaptarse con normalidade ao entorno habitual da aula. Estas necesidades educativas especiais poden ser debidas a presentaren carencias importantes na súa formación básica ou ben por tratárense de alumnos con características específicas (por exemplo, inmigrantes con pouco dominio do noso idioma, persoas con trastornos auditivos, deficiencias visuais, etc.), aos que se lles facilitará o apoio e o soporte necesario para que poidan acadar os obxectivos de aprendizaxe de xeito adecuado.



De forma xeral, tódolos alumnos que non consexgan un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente aos obxectivos programados, deberán ser tratados de xeito individualizado aplicando algunha/s das seguintes actuacións, sempre no marco das reunións e acordos do equipo docente do ciclo e en colaboración co titor e co orientador:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do/s alumno/s.
- Actividades diferenciadas, propoñendo aos/as alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
- Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
- Adaptaranse as actividades de ensino e aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
- Realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
- Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
- Se o alumno non supera a avaliación, volveranse realizar actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumno presente maiores dificultades.
- No caso de que non responda ou non progrese coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, como podería ser a solicitude de apoio educativo ou chegado o caso a flexibilización modular.
- En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos máis esenciais que permitan a consecución da competencia xeral característica do título.

Tamén pode darse o caso de atoparnos con alumnos que requiran de materiais e información máis ampliada dado que a súa capacidade e motivación son polo xeral maiores que as da media do grupo. En tal suposto, a profesora faralle entrega de material e exercicios complementarios e con maior grao de dificultade, de maneira que se facilite o desenvolvemento do alumno.

## 9. Aspectos transversais

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como o respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo, traballaranse a través de diferentes actividades.

Nos contidos do módulo de Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría atopámonos valores e actitudes relacionados con estes aspectos transversais e estarán presentes na aula de forma permanente:

- 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 posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, 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 moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- 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; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación
- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico - práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Prográmanse en conxunto cos docentes doutros módulos aos que lles interese a impartición de xornadas formativas por persoal externo sobre necesidades alimenticias especiais (enfermidade celíaca, diabetes,...)
- Co fin de motivar, e ademais presentarlle ós alumnos algún exemplo real de funcionamento dalgunha empresa do sector, prevese realizar visitas a establecementos dacordo ás seguintes características:
  - Tipo de establecemento/ industria
  - Importancia do mesmo dentro do sector, e tipo de servizos que realiza
  - Dependencias ou distribución funcional
  - Ofertas gastronómicas que ofrecen

Pénsase en facer unha visita a unha empresa do sector (ex. fábrica de fariñas, obradoiro de panadaría ou pastelería, fábrica de masas conxeladas...).

- Visita a unha feira do sector.
- Participación e colaboración coas actividades que formen parte da homenaxe ao compañeiro Jesús Domínguez Castro.

Estas visitas están planificadas pero non teñen data fixa, levaranse a cabo no periodo de tempo que o equipo docente estime oportuno con fin de organizar as actividades previstas polos diferentes Módulos que compoñen este ciclo formativo con fin de acadar o maior proveito posible