

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 |
|--------------|--|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0032 | Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería | 2018/2019 | 3 | 70 | 70 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|--|
| Profesorado asignado ao módulo | MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES, ESPERANZA TORRADO PÉREZ (Subst.) |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo profesional: Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería, pertencente ao Ciclo de grao Medio de Panadería, Repostaría e Confeitaría, tomado como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de Técnico en Panadería, 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 panadería, 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 panadería, 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 panadería, 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 comercio e promoción en pequenas empresas. Esta función abrangue aspectos como:

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

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

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

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

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

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

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 acabado 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) Repostería, HOT223_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:
 - UC0709_2: Definir ofertas sinxelas de repostería, 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 repostería.

UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.

UC0711_2: Actuar baixo as 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.

**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 | DETERMINACIÓN DE CUSTOS E ESTABLECEMENTO DE PREZOS | Identificación dos tipos de custos. Beneficios. Escandallos de produtos. Interpretación de fórmulas. Cálculo dos custos de produción no obrador. Fixar prezos cun beneficio establecido. Actualizar prezos a partir de variacións de custos | 15 | 20 |
| 2 | ESTABLECEMENTO DE OFERTAS. SURTIDO DE PRODUTOS | Confeccionar ofertas adaptadas ao tipo de establecemento. Viabilidade. Rotar a presentación dos produtos para captar a atención da clientela. Elaborar e situar carteis que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras. | 10 | 15 |
| 3 | EXPOSICIÓN DE PRODUTOS. PROMOCIÓN VISUAL. ESCAPARATISMO | Coñecer as características dos expositores e das vitrinas. Saber cando rotar a presentación dos produtos de venda. Coñecer os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos. Efecto na clientela. Comunicación verbal axeitada e comunicación comercial correcta no punto de venda | 23 | 35 |
| 4 | OPERACIONES DE VENDA | Identificación e etiquetado dos produtos de obradoiro. Identificar linguaxes de codificación de prezos. Coñecer o funcionamento de TPV. Arqueo e peche das caixas xustificando desviacións. Coñecer como anular operacións de cobramento | 8 | 10 |
| 5 | TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN E ATENCIÓN AO CLIENTE | Atender a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas. | 8 | 10 |
| 6 | RESOLUCIÓN DE QUEIXAS E RECLAMACIÓNS. | Resolver queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela. Prever os conflitos | 6 | 10 |

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 1 | DETERMINACIÓN DE CUSTOS E ESTABLECEMENTO DE PREZOS | 15 |

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

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

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.1 Identifícanse os tipos de custos. |
| CA1.2 Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio. |
| CA1.3 Realizouse o escandallo do produto. |
| CA1.4 Interpretáronse as fórmulas e os conceptos de xuro, desconto e marxe comercial. |
| CA1.5 Describiuse o método para calcular os custos de produción. |
| CA1.6 Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido. |
| CA1.7 Actualizáronse os prezos a partir da variación dos custos. |

4.1.e) Contidos

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



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 2 | ESTABLECEMENTO DE OFERTAS. SURTIDO DE PRODUTOS | 10 |

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

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

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

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

4.2.e) Contidos

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



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 3 | EXPOSICIÓN DE PRODUTOS.PROMOCIÓN VISUAL.ESCAPARATISMO | 23 |

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

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

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA3.1 Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas. |
| CA3.2 Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos. |
| CA3.3 Identifícanse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos. |
| CA3.4 Renovouse o expositor en función da estacionalidade. |
| CA3.5 Rotouse a presentación dos produtos para captar o interese da clientela. |
| CA3.6 Analizáronse os elementos e os materiais de comunicación comercial. |
| CA3.7 Analizouse a localización dos materiais de comunicación comercial no punto de venda. |
| CA3.8 Realizouse o esbozo ou o modelo gráfico publicitario. |
| CA3.9 Sitúronse os carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras. |
| CA3.10 Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate. |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Puntos quentes e puntos fríos no establecemento comercial. |
| 0Carteis. Rotulación de carteis de información e prezos. |
| Métodos físicos e psicolóxicos para quentar os puntos fríos. |
| Publicidade no lugar da venda. |
| Expositores e escaparates. Necesidades de moblaxe, equipamentos e utensilios para a montaxe de servizos de pastelería e panadería. |
| Clasificación dos produtos expostos con base nas variables de sabor, cor, tamaño, asociación, temperatura de conservación, etc. |
| Técnicas de escaparatismo. Materiais e técnicas de decoración. Montaxe de expositores e escaparates. |
| Deseño de escaparates adecuados ao tipo de establecemento, á estacionalidade, á oferta gastronómica, etc. |
| Adornos florais. |
| Deseño e confección de motivos de decoración e estruturas para exposición de produtos no punto de venda. |





4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------|----------|
| 4 | OPERACIONES DE VENDA | 8 |

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

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

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA4.1 Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos. |
| CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda. |
| CA4.3 Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións. |
| CA4.4 Identificouse a validez de cheques, obrigas de pagamento, tarxetas de crédito ou de débito, tarxetas de empresa, efectivo ou pagamento realizado a través de internet. |
| CA4.5 Identificouse a validez de vales, descontos, bonos e tarxetas de empresa relacionados con campañas promocionais. |
| CA4.6 Describiuse o proceso de anulación de operacións de cobramento. |
| CA4.7 Formalizouse a documentación asociada ao cobramento. |
| CA4.8 Recoñeceuse o potencial das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio. |

4.4.e) Contidos

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



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 5 | TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN E ATENCIÓN AO CLIENTE | 8 |

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

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

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.1 Descríbense os parámetros que caracterizan a atención á clientela. |
| CA5.2 Descríbense as técnicas de comunicación. |
| CA5.3 Recoñécense os erros que se cometen máis comunmente na comunicación. |
| CA5.4 Descríbense a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela. |
| CA5.5 Identifícase a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra. |
| CA5.6 Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela. |
| CA5.7 Selecciónanse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela. |
| CA5.8 Analízanse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela. |

4.5.e) Contidos

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



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 6 | RESOLUCIÓN DE QUEIXAS E RECLAMACIÓNS. | 6 |

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

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

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA6.1 Identifícanse as técnicas para prever conflitos. |
| CA6.2 Detectouse a natureza do conflito ou da reclamación. |
| CA6.3 Descríbense as técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela. |
| CA6.4 Identifícase o proceso para seguir ante unha reclamación. |
| CA6.5 Aplicáronse as técnicas de comportamento asertivo, resolutivo e positivo. |
| CA6.6 Identifícase a documentación asociada ás reclamacións. |
| CA6.7 Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta. |
| CA6.8 Identifícanse os elementos formais que contextualizan unha reclamación. |

4.6.e) Contidos

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

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Os mínimos para este módulo son alcanzar os resultados de aprendizaxe asinados a cada unidade didáctica.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

MINIMOS EXIXIBLES detallados no apartado 4c)

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., recollidos nos criterios de avaliación do módulo. . Suporán un 60% da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar o dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 30 % da cualificación do módulo.

Actitudinais 10% da calificación.

Traballo en equipo (cando sexa posible)

Interese, responsabilidade

Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que non aproben na segunda avaliación e non podían ir á FCT, o alumnado será informado das actividades programadas no informe individualizado para a súa recuperación durante o periodo no que se realiza a FCT, así como do período da súa realización, temporalización e datas en que serán avaliados extraordinariamente previa (proba final) á realización da FCT en setembro.

Para a recuperación de cada avaliación non superada programaranse actividades e traballos que poidan ser realizados polo alumnado de forma autónoma durante o periodo ordinario de recuperación, que será no terceiro trimestre do curso académico. Estas actividades serán de carácter individual e permitiránlle ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar. No seu caso, o alumnado 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 alumnado en relación coa avaliación correspondente. O tipo de actividades adecuarase ás necesidades do alumnado e poderán



ser actividades do tipo:

-Realización de diferentes traballos e exercicios prácticos propostos.

-Probas escritas baseadas nos contidos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo ós tests de resposta múltiple ou verdadeiro/falso, ou a preguntas curtas baseadas nos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o alumnado demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ó remate do curso.

Durante o periodo de recuperación as actividades de reforzo serán presenciais. É imprescindible presentar os traballos mencionados anteriormente na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a parte pendente.

Se ó remate do periodo de recuperación o alumnado non acada os obxectivos establecidos, deberá repetir o módulo completo, debendo matricularse no módulo de novo

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

-proba práctica na que deberá sacar un 5 para aprobala.

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

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto na proba práctica coma na teórica, non fan media nin se conservan as parte aprobadas cara outra convocatoria.

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 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 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.

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.

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.



O seguemento da programación farase na plataforma, empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións, e á xefatura de departamento revisará que se fai o seguemento para que conste nas actas correspondentes,

Para o seguemento da programación seguirase o establecido nos procedementos de xestión de calidade. 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 e as dificultades atopadas no desenvolvemento desta.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados ao alumnado, dentro do sistema de xestión de calidade implantado no Centro, nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e técnicas de avaliación.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola centro ao final de curso.

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 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 a segunda 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.

Identificación dos coñecementos previos dos alumnos en relación co módulo profesional a cursar.

A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar á profesora información para establecer o nivel de partida do proceso de ensino-aprendizaxe e establecer o grado de dificultade nas actividades propostas na presente programación didáctica.

Desenrolouse a través dun diálogo, mediante preguntas do mestre e respostas polos alumnos, neste módulo non fixo mediante un cuestionario preparado ó efecto en formato de preguntas abertas ou de resposta múltiple.

Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social mais achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumno.

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 na adquisición dos contidos 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 aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

Tódolos alumnos que non conseqan un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente ós 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 orientador:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do alumnado.
- Actividades diferenciadas, propoñendo ós 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 ó 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/a non supera a avaliación, realizará as actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumnado 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.

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/as 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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, 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 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 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.

-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.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Co fin de motivar, e ademais presentarlle ós alumnos algún exemplo real de funcionamento dalgunha empresa do sector, prevese e está planificado realizar visitas a establecementos dacordo ás seguintes características:

- Tipo de establecemento/ industria
- Existencia de tenda, escaparate e sección empaquetado
- Importancia do mesmo dentro do sector, e tipo de servizos que realiza
- Dependencias ou distribución funcional
- Ofertas gastronómicas que ofrecen

Como posibilidade de empresas plantéxase visitar industrias punteiras no sector da panificación e das novas tecnoloxías aplicadas ó mundo da panadaría, obradoiros máis pequeno, fábrica fariñas, empanadas ou tartas.

Estas visitas planificadas non teñen data fixa, levaranse a cabo no período 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.

o fin de motivar, e ademais de presentarlles ós alumnos exemplos reais de funcionamento de empresas do sector, plantéxanse visitas a industrias do sector da panadaría-pastelería e industrias afíns (por pertencer este ciclo á familia profesional de Industrias Alimentarias). Como posibilidade inicial, contactarase con GALLETAS MARIÑEIRAS en Chantada, BISCUITS GALICIA en Porriño, Harinas Reyes en Pontevedra, El Molino del Abuelo en Lalín. Tamén contactarase con obradoiros máis pequenos localizados próximos ó CIFP ou no recorrido da posible visita. As empresas que se plantexan inicialmente poden variar, dado que moitas delas presentan reticencias a mostrar as instalación e procesos ás persoas alleas á súa organización.

Por tal motivo, as empresas indicadas non se corresponde cunha axenda pechada. Estas visitas considéranse moi importantes porque na maior parte das ocasións, é o primeiro contacto que o alumnado ten coa realidade económica e produtiva do sector da alimentación, por tal motivo neste módulo prevese unha visita no 1º e outra no 2º trimestre.

Estas visitas non teñen data fixa, levarase a cabo no período de tempo que o equipo docente estime oportuno co fin de organiza-las actividades



previstas polos diferentes Módulos que compoñen este Ciclo Formativo co fin de acadalo maior proveito posible.

Tamén sería de interese a visita a algunha feira de exposicións do sector, tipo Intersicop, Fórum gastronómico ou similar. Estas feiras en ocasións teñen carácter bianual, e ademais polo custo en desprazamentos e estancia organizarase, de ser posible, conxuntamente con algún outro Ciclo Formativo que se imparta no CIFP, para optimizar os recursos.

Realización de xornadas temáticas para poñer de relevancia os contidos expostos na docencia e a súa repercusión na sociedade á que se dirixen os produtos elaborados de panadería, pastelería e confeitaría. Neste curso plantéxase unha charla-obradoiro para celíacos.

Colaboración nas actividades que se propoñan dende o Departamento de Industrias Alimentarias, e mesmo dende o Centro, en homenaxe a Suso Domínguez.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta na web do centro. Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa na aula con todo o grupo. Recóllese sinatura de información da programación.

10.2) Avance simultáneo de UD

Plantéxase o avance de varias UD de forma simultánea. Isto é así porque o proceso de ensino-aprendizaxe do módulo estrutúrase na aula nun eixo vertebral que é a simulación dun punto de venda no obradoiro de produción polo que dende o inicio das clases simúlanse empaquetados, vendas e cálculos típicos do punto de venda dun obradoiro, polo que a medida que avanza o curso íranse estudando as veces varias unidades.