

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0033	Formación e orientación laboral	2021/2022	3	107	107
MP0033_12	Prevenición de riscos laborais	2021/2022	3	45	45
MP0033_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2021/2022	3	62	62

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FLORINDA DIVINA CACHEIRO LADO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O Decreto polo cal se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ó título de Técnico en panadería, repostería e confitería é o Decreto 224/2008, do 25 de setembro.

O Centro encóntrase enmarcado no seguinte ámbito:

Xeográfico: O municipio de Pontedeume ocupa a beira meridional da ría de Ares formada polo río Eume. Forma parte da comarca do Eume xunto con outros municipios como é Monfero, Capela, As Pontes e Cabanas.

As infraestruturas de comunicación son bastante densas, destacando: a nacional 651 de Ferrol a Betanzos, e a autoestrada do Atlántico. Ademais temos outras estradas secundarias como a LC 152 Cabanas - As Pontes, Pontedeume - Miño pola costa e outras secundarias de carácter local. Habemos falar tamén do ferrocarril, onde Pontedeume está situado na liña Betanzos -Ferrol.

O municipio de Pontedeume está situado no golfo Ártabro e podemos distinguir dúas áreas xeográficas.

Unha é a relativamente ampla veiga que se forma no fondo da ría, onde están as parroquias de Ombre, Nogueirosa, O Vilar e a mesma vila. Unha pequena serra, formada polas estribacións da Serra da Loba, cerra o val polo sur, coas súas máximas alturas no monte Queimado (403 metros), Allegue (411 metros) e Castrelo (329 metros).

Outra zona é a estreita franxa costeira que se abre hacia a boca da ría ó pe do monte Breamo, onde están as parroquias de Centroña e Boebre. A costa é xeralmente abrupta e alta, coa praia de Ber como accidente máis significativo.

A parroquia de Andrade é a única que non se encontra dentro desta división, e a máis interior e alongada da costa.

A poboación alcanza os 8.881 habitantes, cunha densidade de 292 habitantes por quilómetro cadrado. A principal concentración se da na vila, con 4.607 habitantes; o resto se atopa diseminado polos 29,5 kilómetros cadrados da superficie do municipio.

Socioeconómico: Algo máis da metade da súa poboación activa traballa no sector terciario, no porto, o comercio, os servizos persoais e recreativos, hostalería, ensinanza, administración pública, finanzas e transporte interior, en termos porcentuais é o 52,4% do total. Na súa rama industrial, á que se dedica o 31,3% dos activos, destacan as actividades derivadas dos produtos primarios, madeira e láctea, así como as de artes gráficas. Na construción emprégase o 10% da poboación ocupada do municipio.

A agricultura xa non ocupa unha importante posición no municipio, so o 4,8% da ocupación.

Desenvólvese basicamente no grupo familiar, cunha dedicación de tempo parcial. A gandería apenas é importante. A actividade pesqueira e marisqueira é case residual ocupando moi poucas persoas na actualidade.

Cultural: O grao de cualificación profesional aumentou considerablemente. Case o 30% do total da poboación ocupada son traballadores cualificados na industria

Laboral: Do análise da poboación ocupada segundo situación socioprofesional extraese que o grupo abertamente maioritario é o dos asalariados, o 76%. Do que un 55,5% son asalariados fixos e o 25,5% restante, eventuais.

En Pontedeume púsoxe en marcha un Parque Empresarial con dúas importantes empresas xa instaladas e unha capacidade de ampliación do solo ata as 800 Has. Este dispositivo permítelle desenvolver as ofertas do seu tecido produtivo.

O sector da Cociña é un nicho de mercado dentro da economía actual. A situación sociocultural actual fai que sexa un dos sectores nos que as perspectivas de emprego son optimistas.

O módulo de FOL contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector produtivo.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- o) Analizar e utilizar os recursos e oportunidades de aprendizaxe relacionados coa evolución científica, tecnolóxica e organizativa do sector e as tecnoloxías da información e a comunicación, para manter o espírito de actualización e adaptarse a novas situacións laborais e persoais.
- p) Desenvolver a creatividade e o espírito de innovación para responder aos retos que se presentan nos procesos e na organización do traballo e da vida persoal.

- q) Tomar decisións de forma fundamentada, analizando as variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito e aceptando os riscos e a posibilidade de equivocación nas mesmas, para afrontar e resolver distintas situacións, problemas ou continxencias.
- r) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e coordinación de equipos de traballo.
- s) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación, adaptándose aos contidos que se van a transmitir, á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.
- t) Evaluar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, propoñendo e aplicando medidas de prevención persoais e colectivas, de acordo coa normativa aplicable nos procesos de traballo, para garantir contornas seguras.
- u) Identificar e propoñer as accións profesionais necesarias, para dar resposta á accesibilidade universal e ao «deseño para todos».
- v) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e actividades realizados no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade e ser capaces de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.
- w) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora, empresarial e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.
- x) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar como cidadán democrático.

Ademáis, co estudo do módulo, o alumnado acadará as seguintes competencias do título:

- l) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos á súa contorna profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- n) Organizar e coordinar equipos de traballo con responsabilidade, supervisando o desenvolvemento do mesmo, mantendo relacións fluídas e asumindo o liderado, así como aportando solucións aos conflitos grupales que se presenten.
- ñ) Comunicarse cos seus iguais, superiores, clientes e persoas baixo a súa responsabilidade, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información ou coñecementos adecuados e respectando a autonomía e competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- ou) Xerar contornas seguras no desenvolvemento do seu traballo e o do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- p) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de «deseño para todos», nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- q) Realizar a xestión básica para a creación e funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido da responsabilidade social.
- r) Exercer os seus dereitos e cumprir coas obrigacións derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultural.

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

- O manexo das fontes de información sobre o sistema educativo e laboral, en especial no referente ás empresas.
- A realización de probas de orientación e dinámicas sobre a propia personalidade e o desenvolvemento das habilidades sociais.
- A preparación e realización de modelos de curriculum vitae (CV) e entrevistas de traballo.
- Identificación da normativa laboral que afecta aos traballadores do sector, manexo dos contratos máis comúnmente utilizados, lectura comprensiva dos convenios colectivos de aplicación.
- A cumplimentación de recibos de salario de diferentes características e outros documentos relacionados.

- A análise da Lei de Prevención de Riscos Laborais, que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no seu sector produtivo, e que lle permita colaborar na definición dun plan de prevención para unha pequena empresa, así como na elaboración das medidas necesarias para a súa posta en funcionamento.

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 (%)	Resultados de aprendizaxe				Resultados de aprendizaxe				
					MP0033_12				MP0033_22				
					RA1	RA2	RA3	RA4	RA1	RA2	RA3	RA4	
1	A prevención de riscos laborais.		11	7	X								
2	A avaliación de riscos profesionais.		12	13		X							
3	O plan de prevención.		12	13			X						
4	Medidas de prevención e protección.		10	9				X					
5	O traballo en equipo.		2	2					X				
6	A relación laboral e o contrato de traballo.		12	13						X			
7	O tempo de traballo e a súa retribución.		12	7						X			
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.		12	9						X			
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.		4	5						X			
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución.		2	2						X			
11	A Seguridade Social.		10	10							X		
12	A procura de emprego.		8	10						X		X	
Total:			107										

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e diferenciar os conceptos básicos empregados no ámbito da prevención de riscos laborais.	1	Conceptos básicos en materia de prevención de riscos.	1,0
2.1 Coñecer o marco normativo básico en materia de prevención.	2	Marco normativo da prevención de riscos laborais.	2,0
3.1 Coñecer os dereitos e obrigas en materia preventiva, así como as consecuencias do seu incumprimento.	3	Dereitos e obrigas en materia de prevención de riscos.	5,0
4.1 Comprender a importancia dunha cultura preventiva aplicada a actividade laboral e a implicación activa do traballador na súa consecución.	4	A cultura preventiva.	2,0
5.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	5	Avaliación.	1,0
TOTAL			11

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.	● PE.1 - As condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.	S	15
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.	● PE.2 - Os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.	S	10
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.	● PE.3 - A importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.	S	15
CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	● PE.4 - As actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	S	15
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.	● PE.5 - As medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.	S	15
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría.	● PE.6 - Os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría.	N	5
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	● TO.1 - A necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	S	25
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Conceptos básicos en materia de prevención de riscos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor da relación traballo saúde e dos conceptos de saúde e condicións laborais. Explicación por parte do profesor dos conceptos básicos en materia de prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos prácticos relativos ás disciplinas da prevención e aos principios a acción preventiva. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de video. Enunciados de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. PE.2 - Os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. PE.3 - A importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. PE.4 - As actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. PE.5 - As medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. PE.6 - Os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadaría, repostaría e confeitaría. TO.1 - A necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. 	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Marco normativo da prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos textos de referencia en materia de prevención de riscos laborais, con especial fincapé na LPRL. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na localización dos textos normativos tratados, a través de internet, incluído o convenio colectivo do sector. Identificación do seu ámbito e finalidade. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación dos textos normativos. Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. PE.2 - Os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. PE.3 - A importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. PE.4 - As actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. PE.5 - As medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. PE.6 - Os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría. TO.1 - A necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Dereitos e obrigas en materia de prevención de riscos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos dereitos e obrigas de traballadores e empresarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na identificación dos dereitos e obrigas dos traballadores e empresarios na LPRL. Actividade práctica consistente na resolución de casos prácticos relativos aos dereitos e obrigas dos traballadores/empresarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. PE.2 - Os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. PE.3 - A importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. PE.4 - As actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. PE.5 - As medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. PE.6 - Os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría. TO.1 - A necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. 	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A cultura preventiva.	<ul style="list-style-type: none"> • Actividade práctica consistente na localización a través de internet ou periódicos de novas relacionadas có traballo e a saúde. Posta en común e debate en grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividade práctica consistente na localización a través de internet ou periódicos de novas relacionadas có traballo e a saúde. Posta en común e debate en grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Debate en grupo e reflexión colectiva sobre a importancia de insertar a cultura preventiva nos nosos hábitos de vida. • Informe/comentario sobre unha nova que relacione traballo e saúde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de video. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. • PE.2 - Os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. • PE.3 - A importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. • PE.4 - As actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. • PE.5 - As medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. • PE.6 - Os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría. • TO.1 - A necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita que consta dun cuestionario sobre o contido da unidade didáctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. • PE.2 - Os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. • PE.3 - A importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. • PE.4 - As actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. • PE.5 - As medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. • PE.6 - Os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría. • TO.1 - A necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. 	1,0
TOTAL						11,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A avaliación de riscos profesionais.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de panadería, repostería e confeitaría.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e clasificar as causas e factores de risco, relacionando as condicións de traballo coa saúde do traballador. Identificar e clasificar as causas e factores de risco máis comúns no sector profesional e realizar unha avaliación de riscos laborais.	1	Factores e causas de risco laboral.	5,0
2.1 Recoñecer os posibles danos derivados do traballo para a saúde dos traballadores.	2	Os danos derivados do traballo.	5,0
3.1 Realizar unha avaliación de riscos nun contorno de traballo relacionado co sector de actividade.	3	A avaliación de riscos laborais.	1,0
4.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	4	Avaliación.	1,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. 	N	10
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. 	S	20
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. 	S	20
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - As situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. 	S	25
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - A avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	S	25
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.

Contidos
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector de panadería, repostería e confeitaría en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de panadería, repostería e confeitaría.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Factores e causas de risco laboral.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos factores de risco ligados ás condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais. O profesor facilitará un esquema relativo á clasificación dos factores de risco. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación e valoración das condicións de traballo e dos principais riscos asociados ao contorno laboral da titulación. Elaboración dun informe co listado obtido. Resolución de casos prácticos. Visionado de vídeos sobre os factores de risco presentes no seu sector. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. Informe sobre as condicións de traballo e os principais riscos laborais do sector. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.2 - Os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. PE.3 - Os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.4 - As situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. TO.1 - A avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os danos derivados do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos danos derivados do traballo: accidentes, enfermidades e outras patoloxías. 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos teórico-prácticos. Identificación e valoración dos danos profesionais máis habituais asociados ao sector profesional. Visionado de vídeos sobre os danos derivados das condicións de traballo e posterior análise das causas dos mesmos e identificación da disciplina preventiva que o estuda. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. Informe sobre os danos profesionais asociados ao sector profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulbrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.2 - Os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. PE.3 - Os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.4 - As situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. TO.1 - A avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	5,0
A avaliación de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora das distintas fases e métodos que se poden empregar para levar a cabo unha avaliación de riscos. Análise da matriz de riscos laborais e o seu proceso de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> Simulación de elaboración dunha matriz de riscos. Realización de cuestionarios de avaliación de riscos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación da simulación cumprimentada. Cuestionarios cumprimentados. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulbrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.2 - Os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. PE.3 - Os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.4 - As situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. TO.1 - A avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración escrita dunha avaliación de riscos asociada a un contexto laboral do sector, identificando todos os factores de risco existentes e analizando dous riscos concretos. Realización da matriz de riscos dos mesmos, e identificación dos danos asociados a cada un deles. • Proba escrita de avaliación dos contidos da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en grupo do traballo de avaliación de riscos. • Proba obxectiva cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.2 - Os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. • PE.3 - Os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.4 - As situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • TO.1 - A avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	1,0
TOTAL						12,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O plan de prevención.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir as modalidades de organización da prevención na empresa.	1	Xestión da prevención na empresa.	3,0
2.1 Coñecer os organismos públicos encargados de implantar a política de prevención de riscos laborais.	2	Organismos públicos competentes en materia de prevención.	2,0
3.1 Valorar e identificar as funcións que realizan os representantes dos traballadores en materia de prevención para mellorar as condicións de traballo.	3	Representantes dos traballadores en materia de prevención.	2,0
4.1 Definir o contido dun plan de prevención, relacionándoo co sector profesional do ciclo formativo.	4	O plan de prevención na empresa.	2,0
5.1 Determinar as situacións de emerxencia, enumerando as distintas accións para resolvelas, en especial en materia de loita contra incendios e evacuación.	5	As situacións de emerxencia.	2,0
6.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	6	Avaliación.	1,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. 	S	15
CA3.2 Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. 	S	15
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. 	S	10
CA3.4 Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. 	S	10
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	S	15
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. 	S	10
CA3.7 Defínese o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadaría, repostería e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadaría, repostería e confeitaría. 	S	15

Crterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. 	N	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.</p> <p>Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.</p> <p>Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.</p> <p>Planificación da prevención na empresa.</p> <p>Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.</p> <p>Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.</p> <p>Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.</p>

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos			
Actividade (título e descrición)				Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Xestión da prevención na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte do profesor das distintas modalidades de organización da acción preventiva . • O profesor facilitará ao alumnado supostos teórico-prácticos sobre a organización e representación da acción preventiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Visionado de vídeo sobre modalidades xestión da prevención. • Actividade práctica consistente na elaboración dun esquema sobre a organización da prevención na empresa. • Actividade práctica de resolución de casos teórico-prácticos sobre a organización da prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> • Casos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. • PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. • PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. • PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. • PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. • TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. • TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Organismos públicos competentes en materia de prevención.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos organismos públicos competentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica de procura e localización en internet dalgúns destes organismos, en concreto da páxina web do INSHT e do ISSGA 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Procesador de textos. Canón de video. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Representantes dos traballadores en materia de prevención.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos contidos conceptuais relativos á representación dos traballadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos teórico-prácticos sobre representación dos traballadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Procesador de textos. Canón de video. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O plan de prevención na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte do profesor dos contidos conceptuais relativos á planificación da prevención de riscos na empresa. • Elaboración dun esquema do contido do plan de prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividade práctica consistente na elaboración dun plan de prevención para o seu ámbito profesional en grupos de traballo. Presentación oral e escrita. • Visionado de vídeo sobre planificación da prevención de riscos laborais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de prevención elaborado en grupo. • Guión para o plan de prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esquema sobre o contido básico dun plan de prevención de riscos laborais. • Vídeos promocionais sobre prevención de riscos laborais. • Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Canón de vídeo. Enunciado de casos prácticos. Pizarra. Cámara fotográfica. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. • PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. • PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. • PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. • PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. • TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. • TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As situacións de emerxencia.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor do contido e finalidade dun plan de emerxencia. O profesor suministrará un modelo ao alumnado para o seu análise. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica de procura e localización en internet de información sobre o plan de urxencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre o plan de urxencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP" Internet. Procesador de textos. Canón de video. Plan de urxencia. Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita que consta dun cuestionario sobre o contido da unidade didáctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. • PE.2 - Os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. • PE.3 - Os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. • PE.4 - O ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. • PE.5 - O contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.6 - Un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. • TO.1 - A importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. • TO.2 - A importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	1,0
TOTAL						12,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Distinguir entre medidas de prevención e protección. 1.2 Coñecer e clasificar as técnicas e medidas de prevención de riscos laborais. 1.3 Aplicar correctamente a protección colectiva e a protección individual	1	Medidas de prevención e protección fronte os riscos laborais.	2,0
2.1 Identificar o significado dos sinais de seguridade.	2	A sinalización de seguridade.	2,0
3.1 Describir as actuacións posteriores a un accidente de traballo.	3	Protocolo de actuación en caso de emerxencia.	2,0
4.1 Comprender o concepto de primeiros auxilios e identificar as técnicas básicas a aplicar no lugar do accidente.	4	Técnicas de 1º auxilios.	3,0
5.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	5	Avaliación.	1,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.	● PE.1 - As técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.	S	25
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	● PE.2 - O significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	S	25
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	● PE.3 - Os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	S	10
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	● TO.1 - Os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	S	15
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	● PE.4 - As técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	N	10
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	● TO.2 - As técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	S	15
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Medidas de prevención e protección fronte os riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor das técnicas e medidas de prevención e protección fronte aos riscos laborais. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na realización dun informe coas principais medidas de protección colectiva e individual a utilizar no seu ámbito produtivo. Actividade práctica consistente na realización de diferentes casos teórico-prácticos sobre prevención e protección. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre as medidas de prevención e protección de riscos propias do sector. Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse. PE.2 - O significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. PE.3 - Os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. PE.4 - As técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. TO.1 - Os protocolos de actuación en caso de emerxencia. TO.2 - As técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A sinalización de seguridade.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos diversos tipos de sinalización que se empregan no ámbito laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dun traballo sobre os tipos de sinalización característicos do sector profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre os tipos de sinalización existentes no contorno laboral. Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulbrodeFP". Internet. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse. PE.2 - O significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. PE.3 - Os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. PE.4 - As técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. TO.1 - Os protocolos de actuación en caso de emerxencia. TO.2 - As técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Protocolo de actuación en caso de emerxencia.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos conceptos relativos a situacións de emerxencia e protocolos a seguir. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na realización de casos teórico-prácticos sobre índices estatísticos da sinistralidade e as actuacións ante un accidente de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse. PE.2 - O significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. PE.3 - Os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. PE.4 - As técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. TO.1 - Os protocolos de actuación en caso de emerxencia. TO.2 - As técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Técnicas de 1º auxilios.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesor a dos conceptos básicos sobre as técnicas de primeiros auxilios. 	<ul style="list-style-type: none"> Simulación de aplicación de técnicas de 1º auxilios. Identificación polos síntomas dos diferentes tipos de lesións. Simulación da técnica PAS. Simulación de transporte de feridos. 	<ul style="list-style-type: none"> Actuacións simuladas ante situacións de emerxencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse. PE.2 - O significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. PE.3 - Os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. PE.4 - As técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. TO.1 - Os protocolos de actuación en caso de emerxencia. TO.2 - As técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias. 	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita de avaliación dos contidos da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba obxectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse. • PE.2 - O significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. • PE.3 - Os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. • PE.4 - As técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. • TO.1 - Os protocolos de actuación en caso de emerxencia. • TO.2 - As técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias. 	1,0
TOTAL						10,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O traballo en equipo.	2

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer e valorar a importancia do traballo en equipo. Distinguir e identificar os tipos de equipos de traballo.	1	O traballo en equipo.	0,5
2.1 Coñecer o funcionamento interno dos equipos de traballo. Comprender a necesidade de avaliar o rendemento dun equipo para melloralo.	2	Funcionamento dos equipos de traballo.	0,5
3.1 Distinguir e identificar os tipos de conflitos, así como os procedementos para a súa resolución.	3	Os conflitos nos equipos de traballo.	0,5
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	4	Avaliación.	0,5
TOTAL			2.0

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	● PE.1 - Os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	N	10
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	● PE.2 - As características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	S	15
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	● PE.3 - Os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	S	15
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	● PE.4 - As técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	S	15
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	● PE.5 - Os procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	S	20
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	● TO.1 - As decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	S	10
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.	● TO.2 - Os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.	S	15
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector de panadería, repostería e confeitaría segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O traballo en equipo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor das diferenzas entre grupo e equipo de traballo. Explicación por parte do profesor das características dos equipos de traballo e análise dos diferentes tipos existentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na realización de casos teórico-prácticos sobre características e tipoloxía de equipos de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual. PE.2 - As características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. PE.3 - Os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. PE.4 - As técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas. PE.5 - Os procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. TO.1 - As decisións adoptadas no seo do equipo de traballo. TO.2 - Os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. 	0,5

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Funcionamento dos equipos de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte do profesor das vantaxes e inconvenientes dos equipos de traballo. • Explicación por parte do profesor dos roles que poden darse nos equipos de traballo. • Explicación por parte do profesor de elementos da comunicación fundamentais para o traballo dos equipos: A escoita activa, a asertividade e o feedback. • Explicación por parte do profesor do proceso de preparación dunha reunión e dos aspectos fundamentais a considerar para que sexa útil. • Explicación por parte do profesor das principais técnicas de dinámicas de grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de casos teórico-prácticos. • Visionado de fragmentos de películas utilizadas para analizar os roles que amosan. Posta en común. • Actividade práctica consistente na realización por parte de grupos de alumnos ante a clase de dinámicas sobre escoita activa, asertividade e feedback. Posta en común. • Realización dun caso práctico no que se planifiquen as fases dunha reunión. • Actividade práctica consistente na aplicación de distintas dinámicas de grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual. • PE.2 - As características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. • PE.3 - Os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. • PE.4 - As técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas. • PE.5 - Os procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. • TO.1 - As decisións adoptadas no seo do equipo de traballo. • TO.2 - Os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. 	0,5

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os conflitos nos equipos de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte do profesor das causas dos conflitos e da forma de resolvelos. • Explicación por parte do profesor das fases da negociación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de distintos equipos de traballo no aula que, actuando conforme aos contidos impartidos, traballarán sobre un caso práctico baseado nunha negociación. • Actividade práctica consistente na realización de exercicios teórico-prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Textos para a actividade práctica sobre negociación. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual. • PE.2 - As características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. • PE.3 - Os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. • PE.4 - As técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas. • PE.5 - Os procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. • TO.1 - As decisións adoptadas no seo do equipo de traballo. • TO.2 - Os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. 	0,5

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita de avaliación dos contidos da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba obxectiva cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual. • PE.2 - As características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. • PE.3 - Os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. • PE.4 - As técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas. • PE.5 - Os procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. • TO.1 - As decisións adoptadas no seo do equipo de traballo. • TO.2 - Os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. 	0,5
TOTAL						2,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A relación laboral e o contrato de traballo.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os conceptos básicos do dereito do traballo. Valorar a necesidade da normativa laboral.	1	O dereito do traballo.	1,0
2.1 Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións entre empresarios e traballadores.	2	Organismos que interveñen nas relacións laborais.	1,0
3.1 Determinar os dereitos e obrigas derivados da relación laboral.	3	Dereitos e obrigas derivados da normativa laboral.	1,0
4.1 Identificar os suxeitos, as características e os elementos principais do contrato de traballo.	4	A relación laboral individual.	2,0
5.1 Coñecer, clasificar e aplicar as principais modalidades de contratación.	5	As modalidades de contratación.	5,0
6.1 Consultar e identificar as medidas de fomento do emprego para a contratación de determinados colectivos.	6	Medidas de fomento do emprego.	0,5
7.1 Identificar os novos contornos de organización do traballo e as súas características básicas.	7	Novos contornos de organización do traballo.	0,5
8.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	8	Avaliación.	1,0
TOTAL			12,0

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	● PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	S	20
CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	● PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	N	5
CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	● PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo.	S	15
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	● PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	S	35
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	● TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	S	25
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O dereito do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor do concepto de dereito. Explicación por parte do profesor do concepto de norma e as fontes do dereito. O profesor facilitará un esquema relativo ás fontes do dereito do traballo, ordenadas xerárquicamente. O profesor explicará os principios de aplicación das normas laborais e o ámbito de aplicación das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Visionado e análise dun vídeo no que se amose a precaria situación laboral de determinados colectivos. Participación en pequeno grupo sobre a importancia das normas. Actividade práctica consistente na localización dos textos normativos máis importantes do ámbito laboral, a través de internet, incluído o convenio colectivo do sector. Identificación do seu ámbito e finalidade. Actividade práctica consistente na resolución de casos teórico-prácticos relativos á xerarquía das normas, principios do dereito do traballo, e ámbito do dereito laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. DVD. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Organismos que interveñen nas relacións laborais.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos organismos competentes en materia administrativa e xudicial. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na localización a través de internet dos organismos públicos. 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	1,0
Dereitos e obrigas derivados da normativa laboral.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos dereitos e obrigas de traballadores e empresarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na resolución de casos prácticos sobre dereitos e obrigas de traballadores/empresarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos. Internet. Procesador de textos. Textos legais. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	1,0
A relación laboral individual.	<ul style="list-style-type: none"> Sondaxe ao alumnado para comprobar se ten coñecementos previos sobre o contrato de traballo e as súas distintas modalidades. Explicación do profesor do concepto de contrato de traballo e as súas principais características. O profesor facilitará un esquema dos elementos e os suxeitos do contrato de traballo. Explicación por parte do profesor do concepto de período de proba e as súas características. 	<ul style="list-style-type: none"> Lectura e análise en grupo dun contrato e identificación dos suxeitos, elementos e estrutura. Resolución individual de casos teórico-prácticos sobre suxeitos, elementos e forma do contrato de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Modelo de contrato de traballo. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As modalidades de contratación.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos diferentes tipos de contratación. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica de consulta da rede telemática de contratación do goberno, Red Trabaja. O alumno/a deberá identificar os modelos dos distintos tipos de contratos, e deberá cumprimentar un formulario cos datos facilitados polo profesor. Actividade práctica de resolución de supostos sobre diferentes tipos de contratación. 	<ul style="list-style-type: none"> Modelo de contrato cumprimentado. Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" de "TulbrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Modelos de contratos de traballo cumprimentados. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	5,0
Medidas de fomento do emprego.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor das diferentes medidas de fomento da contratación establecidas para diferentes colectivos. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica de consulta en internet. O alumno/a deberá identificar diferentes colectivos e contratos aos que se aplican estas medidas de fomento. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre os colectivos e os tipos de contratos aos que se aplican as medidas de fomento. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" de "TulbrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	0,5
Novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos novos contornos de organización do traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lectura de artigos de prensa e valoración dos novos contornos de organización do traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre os novos contornos de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Artigos de prensa. Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	0,5

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita que consta dun cuestionario sobre a relación laboral, o contrato de traballo e as súas modalidades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - O ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. • PE.2 - Os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. • PE.3 - Os elementos esenciais dun contrato de traballo. • PE.4 - As principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. • TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	1,0
TOTAL						12,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar, coñecer e comprender as principais condicións de traballo establecidas de xeito xeral pola normativa vixente.	1	A clasificación profesional, o tempo de traballo e a súa retribución.	5,0
2.1 Analizar, identificar e comprender os elementos que compoñen a estrutura dunha nómina ou recibo de salarios.	2	A nómina ou recibo de salarios.	5,0
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	3	Avaliación.	2,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	● PE.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	S	25
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	● PE.2 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	S	30
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	● TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	N	15
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.	● PE.3 - O recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.	S	30
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

Contidos
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A clasificación profesional, o tempo de traballo e a súa retribución.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor do concepto de clasificación profesional. Explicación por parte do profesor do concepto de xornada de traballo e tempo de descanso. Explicación por parte do profesor do calendario laboral: horario de traballo, vacacións, festivos e permisos retribuídos. Explicación por parte do profesor do concepto de salario, tipos, garantías e aboamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica de lectura do convenio laboral do sector, e identificación e valoración dos diferentes grupos profesionais que nel se establecen. Análise e valoración do nivel de estudos e experiencia profesional asociado a cada categoría profesional, así como as posibilidades de promoción dun nivel a outro. Elaboración dun esquema/informe cos resultados. Actividade práctica consistente na localización do calendario laboral do sector para este ano. Identificación do tipo de xornada, distribución horaria, vacacións, permisos retribuídos e festivos, de acordo có disposto no calendario e no convenio colectivo do sector. Resolución de casos teórico-prácticos relativos ás condicións de traballo (tempo de traballo, horarios, vacacións e permisos retribuídos). Actividade práctica consistente en identificar no convenio colectivo do sector as disposicións relativas a todas as condicións laborais explicadas polo profesor, a través da resolución dun cuestionario. Posterior valoración e posta en común dos resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. Informe sobre a clasificación profesional. Informe sobre o calendario laboral. Informe sobre as condicións laborais establecidas no convenio colectivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto: "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Textos legais. Manuais de consulta. Esquema sobre a xornada laboral e os tempos de descanso. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. Convenio colectivo do sector. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. PE.2 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría. PE.3 - O recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran. TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A nómina ou recibo de salarios.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte do profesor do concepto de nómina ou recibo de salarios, a súa estrutura, os conceptos que a compoñen e o seu procedemento de cálculo. • O profesor facilitará un esquema relativo á estrutura básica dunha nómina, indicando as operacións básicas para o seu cálculo. • O profesor facilitará un modelo real de nómina ou recibo de salarios. • O profesor facilitará ao alumnado un suposto resolto de cálculo integral dunha nómina e comentará o procedemento de cálculo explicado con anterioridade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividade práctica consistente no análise de modelos reais de nóminas ou recibo de salarios. Localización e identificación de todos os conceptos que a compoñen. • Cálculo parcial, en diferentes supostos prácticos, dos diferentes conceptos que integran a nómina: salario bruto, deducións e bases de cotización. • Actividade práctica consistente no cálculo integral, en diferentes casos prácticos, dunha nómina ou recibo de salarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación da nómina ou recibo de salarios. Casos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto "Formación e Orientación Laboral" de "TulibrodeFP". Esquema sobre a nómina ou recibo de salarios. Modelo nómina. Casos prácticos resoltos. Internet. Proxector. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. • PE.2 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.3 - O recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran. • TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	5,0
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita que consta dun cuestionario sobre o contido do contrato de traballo e a resolución dun ou varios casos prácticos de cálculo integral ou parcial dunha nómina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. • PE.2 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.3 - O recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran. • TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	2,0
TOTAL						12,0

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as condicións da modificación do contrato de traballo e as opcións dos traballadores.	1	A modificación do contrato de traballo.	2,0
2.1 Identificar as causas e os efectos da suspensión do contrato de traballo.	2	A suspensión do contrato de traballo.	2,0
3.1 Identificar as causas e os efectos da extinción do contrato de traballo.	3	A extinción do contrato de traballo.	4,0
4.1 Calcular a liquidación de haberes que corresponde como consecuencia da extinción do contrato de traballo.	4	O finiquito.	2,0
5.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	5	Avaliación.	2,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	N	30
CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. 	S	70
TOTAL			100

4.8.e) Contidos

Contidos
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

4.8.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A modificación do contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> Sondaxe ao alumnado para comprobar se ten coñecementos previos sobre as posibles modificacións do contrato de traballo. Explicación por parte do profesor das causas, requisitos e consecuencias da modificación do contrato de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividades prácticas sobre a modificación do contrato de traballo. Lectura de artigos de prensa ou de Internet, que escollan noticias de actualidade relacionadas coa modificación do contrato de traballo, e realización dun informe sobre as conclusións extraídas deles. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	2,0
A suspensión do contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor do concepto de suspensión do contrato de traballo. Explicación por parte da profesora das causas da suspensión do contrato de traballo, a súa duración e os efectos en relación ao contrato de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade de valoración das medidas favorecedoras da conciliación da vida laboral e familiar, e da igualdade entre mulleres e homes. Resolución individual de supostos teórico-prácticos. Lectura de artigos de prensa ou de internet que recollan noticias de actualidade relacionadas coa suspensión do contrato de traballo, e realización dun informe sobre as conclusións extraídas. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A extinción do contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> O profesor facilitará ao alumnado un texto que recolla o artigo 49 do TRLET, para que identifique diferentes situacións que dan lugar á extinción do contrato de traballo. Explicación por parte do profesor da extinción do contrato de traballo especificando as causas que o motivan, o procedemento a seguir e as consecuencias para o traballador derivadas da distinta calificación xudicial que mereza. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica sobre as causas da extinción do contrato, a partir do texto do artigo 49 TRLET facilitado polo profesor. Cuestionario sobre diferentes aspectos relacionados coa extinción do contrato. Realización dun cadro comparativo entre o despedimento disciplinario e por causas obxectivas. Resolución de casos prácticos nos que se deben distinguir as causas, os requisitos formais e os efectos da súa diferente cualificación xudicial, de despedimentos disciplinarios e por causas obxectivas. Resolución de casos prácticos sobre o despedimento colectivo e o despedimento por forza maior. Realización dunha táboa de indemnizacións, que resuma as indemnizacións que correspondan ao traballador tendo en conta os diferentes supostos de extinción do contrato de traballo. Visionado de fragmentos de películas ou lectura de artigos de prensa ou de internet, relacionados coa extinción do contrato de traballo, e realización de cuestionarios tipo test sobre as conclusións extraídas. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. Cadro comparativo entre o despedimento disciplinario e por causas obxectivas. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" Internet. Procesador de textos. Proxector. Fragmentos de películas. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	4,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O finiquito.	<ul style="list-style-type: none"> • Sondaxe entre o alumnado sobre o concepto, o contido e o significado do finiquito. • Explicación por parte do profesor do concepto de finiquito, dos diferentes conceptos que o integran, e do procedemento de cálculo. • O profesor facilitará ao alumnado un suposto resolto de cálculo dun finiquito e comentará o procedemento de cálculo explicado anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cálculo parcial, en diferentes supostos prácticos, dos diferentes conceptos que integran o finiquito: preaviso, vacacións non disfrutadas, pagas extraordinarias e indemnización, se procede. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación dos finiquitos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. • TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	2,0
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita de avaliación da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba obxectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. • TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	2,0
TOTAL						12,0

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.9.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valorar a importancia dos órganos de representación dos traballadores na empresa. 1.2 Distinguir os órganos de representación dos traballadores na empresa coñecendo o xeito de elección, competencias e garantías.	1	A representación dos traballadores.	2,0
2.1 Interpretar os principais elementos dun convenio colectivo.	2	O convenio colectivo.	1,0
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	3	Avaliación.	1,0
TOTAL			4

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría. 	S	50
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	N	25
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa. 	S	25
TOTAL			100

4.9.e) Contidos

Contidos
<p>0Representación das persoas traballadoras na empresa.</p> <p>Dereitos e deberes derivados da relación laboral.</p> <p>Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.</p> <p>Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.</p>

4.9.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A representación dos traballadores.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos contidos teóricos asociados á representación dos traballadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de casos teórico-prácticos sobre representación dos traballadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos teórico-prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. DVD. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.2 - Os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa. TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	2,0
O convenio colectivo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos conceptos teóricos. 	<ul style="list-style-type: none"> Lectura e análise do convenio colectivo do sector profesional. Os alumnos cubrirán un cuestionario sobre o mesmo. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario cumprimentado. 	<ul style="list-style-type: none"> Enunciado do cuestionario. Convenio colectivo. Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.2 - Os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa. TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita sobre os contidos da unidade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba obxectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.2 - Os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa. • TO.1 - As medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. 	1,0
TOTAL						4,0

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución.	2

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.10.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os diferentes conflitos colectivos e diferenciar os diversos modos de solución.	1	O conflito colectivo.	1,0
2.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	2	Avaliación.	1,0
TOTAL			2

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	N	40
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución. 	S	60
TOTAL			100

4.10.e) Contidos

Contidos
Conflitos colectivos.

4.10.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos		Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividade (título e descrición)				Recursos		

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O conflito colectivo.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos conceptos asociados ao tema do conflito colectivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica consistente na procura de noticias/casos de conflito colectivo na provincia ou no sector profesional. Presentación escrita dun informe sobre as características do mesmo. Visionado de fragmentos de películas/documentais relacionados co tema. Posterior debate. Realización de casos teórico-prácticos sobre o conflito colectivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre os conflitos colectivos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP" . Internet. Convenio colectivo do sector.Proxector. Procesador de textos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	1,0
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita sobre os contidos da unidade. 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> Enunciado da proba obxectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución. TO.1 - Os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	1,0
TOTAL						2,0

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	A Seguridade Social.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

4.11.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valorar o papel da Seguridade Social como pilar esencial para a mellora da calidade de vida de la cidadanía. 1.2 Identificar os réximes existentes no sistema da Seguridade Social. 1.3 Enumerar as diversas continxencias que cubre o sistema de Seguridade Social. 1.4 Identificar as obrigas da figura dun empresario e traballador dentro do sistema de Seguridade Social.	1	O sistema da seguridade social.	1,0
2.1 Clasificar as prestacións do sistema de Seguridade Social, identificando os requisitos.	2	As prestacións da seguridade social.	4,0
3.1 Determinar as posibles situacións legais de desemprego. 3.2 Realizar o cálculo da duración e contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	3	A prestación por desemprego.	4,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	4	Avaliación.	1,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.	● TO.1 - O papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.	S	25
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.	● PE.1 - O funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.	S	15
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	● PE.2 - As bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	N	10
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.	● PE.3 - As principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.	S	25
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	● PE.4 - As posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	S	25
TOTAL			100

4.11.e) Contidos

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.

4.11.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O sistema da seguridade social.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos contidos teóricos relativos á estrutura, ámbito de aplicación, cobertura e funcionamento da S.S. 	<ul style="list-style-type: none"> Visionado de fragmentos da película "Sicko". Posterior debate. Actividades prácticas de identificación de modalidades de cobertura e os diferentes reximes da S.S. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Fragmento Película "Sicko" de Michael Moore. Enunciado dos casos prácticos. . 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social. PE.2 - As bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa. PE.3 - As principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos. PE.4 - As posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico. TO.1 - O papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía. 	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As prestacións da seguridade social.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor das diferentes prestacións ofrecidas pola S.S española, con indicación dos requisitos, duración e contía das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Procura de información sobre as diferentes prestacións na web da seguridade social. Resolución de casos prácticos para identificar o tipo de prestación, requisitos de acceso e características mesma. Resolución de casos prácticos sinxelos de cálculo das distintas prestacións de nivel contributivo: maternidade e baixas 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social. PE.2 - As bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa. PE.3 - As principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos. PE.4 - As posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico. TO.1 - O papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía. 	4,0
A prestación por desemprego.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor da prestación por desemprego a nivel contributivo e non contributivo: requisitos, duración e contía. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica: en grupos de 2 buscar información sobre a prestación de desemprego en internet: red trabaja, SEPE, Servizo Galego de Colocación. 	<ul style="list-style-type: none"> Informe sobre a situación legal de desemprego. Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Táboas informativas: duración contía da prestación de desemprego, porcentaxes e requisitos. Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - O funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social. PE.2 - As bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa. PE.3 - As principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos. PE.4 - As posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico. TO.1 - O papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía. 	4,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita que consta de preguntas teóricas e prácticas sobre os contidos da unidade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proba escrita cumprimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enunciado da proba obxectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - O funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social. • PE.2 - As bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa. • PE.3 - As principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos. • PE.4 - As posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico. • TO.1 - O papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía. 	1,0
TOTAL						10,0

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	A procura de emprego.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

4.12.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar as aptitudes e actitudes requiridas para exercer a actividade profesional.	1	Autocoñecemento.	2,0
2.1 Identificar os itinerarios formativos e profesionais relacionados co perfil profesional. 2.2 Valorar a importancia da formación permanente como factor clave para o emprego e a adaptación ás esixencias da empresa.	2	Itinerarios formativos e profesionais.	2,0
3.1 Xestionar a carreira profesional, analizando oportunidades de emprego, autoemprego e aprendizaxe.	3	O proxecto de procura de emprego.	1,0
4.1 Coñecer as técnicas que temos que aplicar no proceso de procura de emprego.	4	Técnicas de procura de emprego.	2,0
5.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	5	Avaliación.	1,0
TOTAL			8

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.12 Identifícaronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	● PE.1 - As características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	S	10
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	● TO.1 - As propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	N	10
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	● PE.2 - A formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	S	10
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	● PE.3 - As oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	S	10
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	● TO.2 - O principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	S	10
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	● PE.4 - Os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	S	10
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.	● PE.5 - As competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.	S	10

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Identifícaronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - As principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e 	S	10
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - As técnicas e os instrumentos de procura de emprego. 	S	10
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. 	S	10
TOTAL			100

4.12.e) Contidos

Contidos
<p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.</p> <p>Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.</p> <p>Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.</p> <p>Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.</p> <p>Definición e análise do sector profesional do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.</p> <p>Proceso de toma de decisións.</p> <p>Proceso de procura de emprego no sector de actividade.</p> <p>Técnicas e instrumentos de procura de emprego.</p>

4.12.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Autocoñecemento.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos conceptos teóricos asociados á actividade. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividades prácticas: a nivel individual, realización dun inventario personal para determinar o propio perfil personal e profesional. Completar o cuestionario coa mesma valoración feita por unha persoa escollida polo alumno. Posterior posta en común coa finalidade de identificar as aptitudes/actitudes máis prezadas no sector profesional. Actividade práctica: en pequeno grupo análise e elaboración do perfil específico requerido polo sector (profesiograma). 	<ul style="list-style-type: none"> Inventario persoal. Profesiograma. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Procesador de textos. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. PE.2 - A formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. PE.3 - As oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. PE.4 - Os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.5 - As competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral. PE.6 - As principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e PE.7 - as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. TO.1 - As propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. TO.2 - O principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. TO.3 - As técnicas e os instrumentos de procura de emprego. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Itinerarios formativos e profesoinais.	<ul style="list-style-type: none"> O profesor a facilitará aos alumnos un esquema do itinerario curricular LOE, e das familias profesionais da FP. Explicación por parte do profesor do concepto de formación permanente e das oportunidades de formación ao longo da carreira profesional. Explicación do Catálogo nacional de Cualificacións Profesionais, e análise dos requisitos, saídas, convalidacións e exencións dos títulos de grao medio e superior da FP. A formación en Europa. 	<ul style="list-style-type: none"> Pescuda en internet, na web do MEC e da consellería de educación dos itinerarios formativos de que dispón o alumnado. Actividade práctica: procura a través de internet da oferta de formación pública permanente existente. Procura de información en internet e identificación das oportunidades, requisitos e características que se ofrecen na UE. Actividade práctica consistente en confeccionar o propio plan de acción ou itinerario profesional e personal, a partir dos cuestionarios cubertos nas actividades anteriores e da información ofrecida en internet (redtrabaja, observatorio das ocupacións do Servizo Público de Emprego). Procura e identificación en internet das accións de orientación do Servizo Público de Emprego. 	<ul style="list-style-type: none"> Informes. Itinerario persoal e profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de "TulibrodeFP". Internet. Webs oficiais dos servizos públicos de emprego e educación. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. PE.2 - A formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. PE.3 - As oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. PE.4 - Os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.5 - As competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral. PE.6 - As principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e PE.7 - as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. TO.1 - As propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. TO.2 - O principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. TO.3 - As técnicas e os instrumentos de procura de emprego. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O proxecto de procura de emprego.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor sobre a situación do mercado de traballo, especificamente no sector profesional de referencia. O profesor explicará os métodos para buscar emprego. Explicación por parte do profesor sobre o acceso á función pública . 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica: (grupos de 2) Procura e análise dunha oferta pública de emprego. Identificación da administración, xeito de acceso, grupo ou escala, prazo de presentación;). Actividade práctica: (grupos de 2) Presentación dun proxecto/idea de empresa relacionado co sector profesional. Posterior posta en común. Actividade práctica: buscando emprego. Localizar ofertas de emprego en internet, prensa ou por outros medios. Identificar os perfís máis solicitados na familia profesional da fabricación mecánica e os requisitos máis demandados. Posta en común. Actividade práctica: buscando emprego no extranxeiro: RED EURES. Indagación na web, identificación de ofertas, requisitos, características, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Casos prácticos resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" de" TulibrodeFP" . Internet. Webs oficiais dos servizos públicos de emprego e educación. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. PE.2 - A formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. PE.3 - As oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. PE.4 - Os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.5 - As competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral. PE.6 - As principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e PE.7 - as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. TO.1 - As propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. TO.2 - O principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. TO.3 - As técnicas e os instrumentos de procura de emprego. 	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Técnicas de procura de emprego.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos conceptos teóricos. 	<ul style="list-style-type: none"> Actividade práctica: elaboración de carta de presentación, currículo vitae). Actividade práctica: Realización de cuestionarios tipo test e probas de selección entregadas polo profesor (test de personalidade, psicotécnicos e probas profesionais). Actividade práctica: A partir da documentación entregada polo profesor simular unha entrevista de traballo. Posterior posta en común. Visionado de fragmentos de vídeos sobre procura de emprego. Posta en común. 	<ul style="list-style-type: none"> Dossier persoal 	<ul style="list-style-type: none"> Libro de texto "Formación e orientación laboral" "TulibrodeFP". Internet. Proxector. Enunciados de casos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - As características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. PE.2 - A formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. PE.3 - As oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. PE.4 - Os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. PE.5 - As competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral. PE.6 - As principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e PE.7 - as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. TO.1 - As propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. TO.2 - O principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. TO.3 - As técnicas e os instrumentos de procura de emprego. 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dun dossier persoal de procura de emprego: proxecto formativo, ofertas de traballo (públicas e privadas, un modelo de cada unha), modelo de carta de presentación, autocandidatura e CV. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier persoal cumprimentado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instrucións técnicas de elaboración. Procesador de textos. Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - As características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. • PE.2 - A formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. • PE.3 - As oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. • PE.4 - Os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría. • PE.5 - As competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral. • PE.6 - As principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e • PE.7 - as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. • TO.1 - As propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. • TO.2 - O principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. • TO.3 - As técnicas e os instrumentos de procura de emprego. 	1,0
TOTAL						8,0

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo esixible.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír tests, preguntas a desenvolver, supostos prácticos e resolución de exercicios, que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

PROCEDEMENTOS XERAIS

-As probas cualifícanse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (e os seus múltiplos).

-O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (se a nota é un 4,6, a nota redondeada será un 5).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Recuperación durante o curso:

Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convenientemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e o profesor comunicará ao alumno/a valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos esixíbeis -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquel, sexan de necesaria explicación.

A tal fin, haberá unha serie exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente as preguntas ou problemas formulados, acadando como mínimo unha cualificación de 5.

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

O sistema de avaliación para aquelas/es alumnas/os que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN) consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de produción ou resolución de supostos de feito, incluso preguntas tipo test.

A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo xefe do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo rixido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer una Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso ao aplicar esta programación ás programacións de aula e exercer a docencia diante dos alumnos.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

- Entrega en prazo: deberá comprobar se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.
- Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.
- Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos, e máis se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.
- Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados, ou é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.
- Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e dos apuntes proporcionados.
- Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade, e se deron desposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.
- Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.
- Recuperación pendentes: realizarase un tratamento estatístico dos resultados obtidos con relación aos alumnos con materias pendentes de cursos anteriores.
- Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración, e a colaboración entre os departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento,...).
- Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto, o interás manifestado e a súa actitude.
- Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar desposta á variedade do alumnado e a colaboración entre departamentos, en especial co departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos "afectados", e valorarase a

posibilidades de orientar ao alumnado cara aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.

-Fomento da lectura e das TICs: valorarase se os obxectivos marcados con relación ao Plan Lector foron cumpridos, e se así foi en que grao. Tamén se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que vén (neste caso indicaranse cales). Con relación ás TICs, teremos que valorar entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas, e as propostas de melloras. Todo isto tendo en conta os obxectivos marcados no Plan TICs.

-Fomento da convivencia: Indicarase os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solucións adoptadas, as medidas correctoras empregadas, e a súa capacidade resolutoria. Tamén se apreciara neste punto o respecto do alumnado cara á normativa procuradora da convivencia no centro e o grao de colaboración de todos os membros da comunidade educativa.

-Probas de coñecementos previos: valorarase a idoneidade do seu formato, da data de realización e a súa utilización práctica cara o futuro deseño do proceso de ensino- aprendizaxe.

Respecto a AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente o remate de cada trimestre pasará o alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

- Adecuación dos contidos do módulo
- Adecuación da metodoloxía empregada
- Adecuación da temporalización
- Valoración da propia práctica docente.

Deixando un apartado ou pregunta aberta onde os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade de docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test o docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación o longo do curso académico.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Esta variedade responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poña de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno, senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL, proceso que se levará a cabo ó longo da segunda quincena de setembro do curso académico 2011-2012. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ó ámbito persoal como ó académico e ó de competencia curricular, co fin de facilita-lo proceso de ensino-aprendizaxe de tódolos alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. A consecución deste obxectivo implica que a avaliación inicial non debe servir para "etiquetar ou catalogar" a determinados alumnos en base ó seu historial previo ou outras características, como tampouco debe servir para proxectar sobre certos a Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar cal é o problema do aprendizaxe concreto que presenta a alumna ou o alumno, é dicir, determinar que é o que non consegue realizar dentro do traballo escolar e, en función desto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utiliza-las probas escritas mediante cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.

2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para lograr e alcanzar os obxectivos propostos. Si se modifican os obxectivos e alonxamos á alumna ou ó alumno dos plantexamentos xerais, básicos e mínimos para todo o alumnado, esta adaptación será significativa. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ó alumno/a as realidades concretas unidas ó seu entorno, propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.

Ó mesmo tempo, pódense propoñer dous tipos de actividades: a primeira común para todo o alumnado e a segunda, diferente, segundo o grado de consecución dos obxectivos propostos, facilitando así a graduación de contidos en orde crecente de dificultade.

3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:

- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinaris.

- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais referentes ao módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

Así, previamente ao comezo do proceso e no momento da realización da programación o docente tratará de informarse, a través da xefatura de estudos e do departamento de orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar o acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado), ou que pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realización da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que de non realizar algún tipo de intervención é probable que non os acaden, para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO, a similitude das do resto do alumnado que lles permitan asimilar dun modo máis sinxelo e efectivo a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación. Coma:

-Darles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.

-Darles exercicios e actividades para realizar fóra do horario lectivo que reforcen o que os demais xa aprenderon na aula.

-Adicarlles un tempo cada 15 días, para de modo individual mentres os compañeiros traballan en outra actividade, resolverlles dúbidas e ofrecerlles a axuda que necesiten.

-Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis *¿aventaxados¿*, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario do desánimo no alumno ao que máis lle costa.

-Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo, lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e "desmotivados". Por exemplo:

-Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese moito.

-Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.

-Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.

-Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas cás que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo medio.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de FOL e tendo en conta que este en sí mesmo xa constitúe unha materia transversal, ó longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

- O medio ambiente como patrimonio común.
- Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
- A igualdade e a solidariedade.
- A ética profesional.
- A economía de mercado.
- A construción da Unión Europea.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico.
- Visitas a organismos oficiais.
- Participación en Feiras, Mostras, Xornadas Técnicas, Sesións Informativas, Charlas e Coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2021/2022	4	133	133

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MERCEDES FERNÁNDEZ MÉNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación corresponde ó módulo Materias Primas e Procesos en Panadaría, Pastelaría e Repostaría, pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadaría, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como todas as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercerán a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelaría e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e tamén como elaboradores por conta propia ou por conta allea. Tamén poderán exercer a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboren e vendan produtos de panadaría, pastelaría e repostaría

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	Características das materias primas e auxiliares	Caracterización das materias primas utilizadas en panadería e pastelería dende o punto de vista físico, químico, organoléptico e nutricional	35	25
2	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	Caracterización dos produtos acabados, dende o punto de vista físico, químico, organoléptico e nutricional	35	20
3	Procesos de elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	Procesos necesarios para a elaboración dos produtos de panadería e pastelería	35	25
4	Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración	Características principais do obradoiro	14	15
5	Caracterización dos procesos de conservación	Métodos de conservación dos produtos de obradoiro	14	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das materias primas e auxiliares	35

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	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.	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 Identifícanse os principais produtos de panadería 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 panadería e pastelería.

4.2.e) Contidos

Contidos
Produtos de panadería e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de pastelería e repostería: 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.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Procesos de elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	35

4.3.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

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

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

4.3.e) Contidos

Contidos
Procesos de elaboración de produtos de panadería e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostería: 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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración	14

4.4.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

4.4.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.

4.4.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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Caracterización dos procesos de conservación	14

4.5.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.	NO
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou exigencia.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Descríbense os métodos de conservación.
CA5.3 Identifícanse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identifícanse 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 exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son:

CA1.2, CA1.3, CA1.5, CA1.6, CA1.7, CA1.9, CA2.1, CA2.2, CA2.4, CA2.6, CA3.1, CA3.2, CA3.4, CA3.6, CA4.1, CA4.4, CA4.5, CA4.7, CA4.8, CA4.9, CA5.1, CA5.2, CA5.3, CA5.5, CA5.6

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

- Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos e resolución de exercicios (2 por trimestre), e a media suporá o 70% da nota final.

- Traballos monográficos (1 por trimestre), cadernos de obrador (das prácticas realizadas) que suporán o 20% da nota final

- Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán o 10% da nota final.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

Se podrá puntuar con 0,5 puntos a maiores, a participación en actividades extraescolares e complementarias, (agás aqueles alumnos que acaden a puntuación máxima.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Cando a nota da avaliación sexa un suspenso, farase unha recuperación da parte ou partes non superadas, sendo un 5 a nota máxima que se pode alcanzar. Este apartado unicamente se aplicará a alumnado sen perda do dereito á avaliación continua. Os instrumentos de avaliación a empregar serán probas escritas, realización de traballos e/ou actividades prácticas, segundo as Competencias Terminais Elementais a acadar.

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

Para aqueles alumnos que por inasistencia inustificada á clase ou sanción, perderán o dereito á avaliación continua, ou aos que non sexa posible

aplicar o sistema de avaliación continua, procederase á aplicarlles un plan extraordinario de avaliación, que consistirá na realización dunha proba inspirada no 100% das capacidades terminais do módulo e polo tanto dos criterios de avaliación establecidos a partires delas e enumerados no apartado 5 desta programación.. Dado que nondisposemos doutras evidencias, o único aspecto a ter en conta para a cualificación será precisamente a proba escrita e/ou práctica, que se cualificará atendendo ao seguinte criterio xeral:

Exáme teórico con 50 preguntas tipo test, valoradoas en total con 5 puntos. (por cada 3 fallos se descontará unha resposta correcta) e 10 preguntas cortas (cada unha valorada con 0,5 puntos)

Exáme práctico sobre a caracterización e elaboración dun produto de panadería ou pastelería. Se valorará sobre 10 puntos.

A nota final será a media das dúas probas, teórica e práctica.

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

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 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

Ó ser uns contidos que se repiten durante o curso, debe terse en conta o momento no que se realiza a elaboración, os contidos conceptuais e actitudinais de partida, as habilidades e destrezas que posuen, así coma a dificultade da elaboración.

Realización de tests ou preguntas de contestación corta para constata-los coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais..Así pois, surge a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirásese polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

¿ Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

¿ A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ¿ sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor: Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.,

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración do alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

¿ As capacidades terminais e os contidos

¿ Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

¿ Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

¿ Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

¿ Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

¿ A metodoloxía

¿ Técnicas de traballo cooperativo.

¿ Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

¿ Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

¿ Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

¿ Medidas extraordinarias: A.C.I.

¿ A avaliación

¿ Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

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 respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar:

Complementarias:

- Visitas a establecementos relacionados co sector
- Visitas a ferias-exposición de produtos relacionados co noso sector
- Visitas a museos do pan, do chocolate, etc
- Realización dos típicos bicos na segunda semana de Marzo

Extraescolares:

- Charlas sobre normas de seguridade e hixiene na industria alimentaria
- Charlas sobre B.P.M.
- Semana da alimentación saudábel no instituto

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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	2021/2022	11	347	347
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2021/2022	11	30	30
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2021/2022	11	190	190
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2021/2022	11	127	127

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA VICTORIA ARRIBI BARCIA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación realízase para o módulo de "Elaboracións de panadería e bolaría" pertencente ao primeiro curso de "Técnico en panadería, repostería e confeitaría". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do DECRETO 38/2010, do 18 de marzo, polo que se modifican os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008.

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.

Ademais o módulo de E.P.B. está asociado as unidades de competencia "UC0034_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboracións de masas de panadería e bolaría"; "UC0035_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasado dos produtos de panadería e bolaría"; "UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira", da cualificación "INA015_2" do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais c), d), f), h), i), j), m), o), p) e q) do ciclo formativo, e coas competencias c) d), f), j), l), m), n), o), q), r), s), t), v) e x).

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

- Preparación de masas fermentables, a súa fermentación, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- Realización de cálculos numéricos para obter as cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.
- Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- Uso eficiente dos recursos para garantir a protección ambiental.
- Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de E.P.B. son, por conta propia ou por conta allea: panadeiro/a, elaborador/a de bolaría, elaborador/a de masas e bases de pizza, podendo desenrolar a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostería.

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	Equipos e instalación de panadería-bolaría	Identificarase toda a maquinaria, útiles e ferramentas necesarios para a elaboración de produtos de panadería e bolaría e coñecerase a súa utilidade e manexo.	30	10
2	Procedementos de obtención de masas fermentables de panadería	Nesta UD elaboraranse as distintas masas fermentables para a obtención de produtos de panadería utilizando a documentación necesaria para o control correcto do proceso.	45	14
3	Formado e tratamento térmico das pezas de panadería	Nesta UD os alumnos aplicarán ás masas fermentables de panadería todos os procesos necesarios para lograr as pezas que se desexan obter.	50	14
4	Procedementos de obtención de masas fermentables de bolaría	Nesta UD elaboraranse as distintas masas fermentables para a obtención de produtos de bolaría utilizando a documentación necesaria para o control correcto do proceso.	45	16
5	Formado e tratamento térmico das pezas de bolaría	Nesta UD os alumnos aplicarán ás masas fermentables de bolaría todos os procesos necesarios para lograr as pezas que se desexan obter.	50	16
6	Técnicas e elaboración de recheos de panadería	Nesta unidade os alumnos elaborarán recheos, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos produtos finais de panadería.	50	12
7	Técnicas e elaboración de recheos de bolaría	Nesta unidade os alumnos elaborarán recheos, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos produtos finais de bolaría.	50	12
8	Técnicas e elaboración de cubertas de produtos de panadería e bolaría	Nesta unidade os alumnos elaborarán cubertas, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos produtos finais de panadería e bolaría.	27	6

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Equipos e instalación de panadería-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	Procedementos de obtención de masas fermentables de panadería	45

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.	NO
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	NO

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. CA1.1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso de panadería.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría. CA1.2.1 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería.
CA1.3 Relaciónanse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter. CA1.3.1 Relaciónanse os tipos de masas de panadería cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa. CA1.4.1 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa de panadería
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes. CA1.5.1 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes para a obtención de masas de panadería
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa. CA1.6.1 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa de panadería.
CA1.7 Relaciónanse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas. CA1.7.1 Relaciónanse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas de panadería.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos. CA1.8.1 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos de panadería obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas. CA1.9.1 Contrastáronse as características da masa de panadería coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.

Criterios de avaliación
0 CA1.10.1 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas en panadaría ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do levedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.
Preparación da masa nai.
Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.
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	Formado e tratamento térmico das pezas de panadería	50

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.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	NO

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.
CA2.1.1 Aplicóuselles repouso ás masas de panadería nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.2.1 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de panadería de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.3.1 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa de panadería obtidas e aplicouse o repouso
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.4.1 Déuselles forma ás pezas de panadería en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.5.1 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas de panadería.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.6.1 Colocáronse as unidades de panadería 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.
CA2.7.1 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa de panadería.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.1.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación nas pezas de panadería.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.2.1 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación de masas de panadería.

Criterios de avaliación
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.
CA3.4.1 Analizouse a adaptación da formulación da masa de panadaría en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.5.1 Contrastáronse as características das pezas de panadaría obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.6.1 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións en panadaría e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
CA3.7.1 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria en panadaría e prevención de riscos laborais.
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.1.1 Identificáronse en panadaría 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.
CA4.2.1 Analizáronse en panadaría 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.
CA4.3.1 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto de panadaría.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.4.1 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura de produtos de panadaría.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.5.1 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto de panadaría cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.6.1 Asegurouse o arrefriamento do produto de panadaría obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.7.1 Identificáronse e aplicáronse en panadaría as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.
CA4.8.1 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade en panadaría durante os tratamentos.

4.3.e) Contidos

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 panadaría e pastelería salgada empregando masas de panadaría 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.

Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.

Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.

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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Procedementos de obtención de masas fermentables de bolaría	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.	NO
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	NO

4.4.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.
CA1.1.2 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso de bolaría.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
CA1.2.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de bolaría.
CA1.3 Relaciónanse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.3.2 Relaciónanse os tipos de masas de bolaría cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.4.2 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa de bolaría
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.5.2 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes para a obtención de masas de bolaría
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
CA1.6.2 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa de bolaría
CA1.7 Relaciónanse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.7.2 Relaciónanse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas de bolaría.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.8.2 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos de bolaría obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.9.2 Contrastáronse as características da masa de bolaría coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.

Criterios de avaliación
0 CA1.10.2 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas en bolaría ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Formado e tratamento térmico das pezas de bolaría	50

4.5.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.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	NO

4.5.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.
CA2.1.2 Aplicóuselles repouso ás masas de bolaría nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.3.2 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa de bolaría obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.4.2 Déuselles forma ás pezas de bolaría en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.5.2 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas de bolaría.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.6.2 Colocáronse as unidades de bolaría 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.
CA2.7.2 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa de bolaría.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.1.2 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación de masas de bolaría.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.2.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación de pezas de bolaría.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.3.1 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos) para masas de bolaría.

Criterios de avaliación
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.4.2 Analizouse a adaptación da formulación da masa de bolaría en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.5.2 Contrastáronse as características das pezas de bolaría obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.6.2 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións en bolaría e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
CA3.7.2 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria en produtos de bolaría e prevención de riscos laborais.
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.1.2 Identificáronse en bolaría 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.
CA4.2.2 Analizáronse en bolaría 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.
CA4.3.2 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto de bolaría.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.4.2 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura de produtos de bolaría.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.5.2 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto de bolaría cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.6.2 Asegurouse o arrefriamento do produto de bolaría obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.7.2 Identificáronse e aplicáronse en bolaría as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.
CA4.8.2 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade en bolaría durante os tratamentos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.

Contidos

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.

Marcaxe dos sucos, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

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	Técnicas e elaboración de recheos de panadería	50

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.	NO
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	NO

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 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas. <i>CA1.1.1 Descríbense os tipos de cremas e recheos para produtos de panadería.</i>
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo. <i>CA1.2.1 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema ou recheo de produtos de panadería.</i>
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas. <i>CA1.3.1 Explicouse o proceso de elaboración de cremas e recheos para produtos de panadería.</i>
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure. <i>CA1.4.1 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto de panadería que se procure.</i>
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración. <i>CA1.5.1 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración para produtos de panadería.</i>
CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración. <i>CA1.6.1 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración para produtos de panadería.</i>
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta. <i>CA1.7.1 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema ou recheo para produtos de panadería.</i>
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas. <i>CA1.8.1 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas e aos recheos para produtos de panadería.</i>
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos. <i>CA2.1.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos de panadería.</i>

Criterios de avaliación
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.2.1 Preparáronse as cremas e os recheos para produtos de panadería.
CA2.3 Aplícase a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.3.1 Aplícase a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída para produtos de panadería.
CA2.4 Asegúrese que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.4.1 Asegúrese que a composición final de produto de panadería cumpra as especificacións.
CA2.5 Fíxanse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
CA2.5.1 Fíxanse as condicións de conservación do produto de panadería 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.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.</p> <p>Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboración salgadas con masas de panadería e bolaría, etc.).</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Selección dos equipamentos e dos útiles.</p>

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Técnicas e elaboración de recheos de bolaría	50

4.7.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.	NO
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.1.2 Descríbense os tipos de cremas e recheos para produtos de bolaría.
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
CA1.2.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema ou recheo de produtos de bolaría.
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
CA1.3.2 Explicouse o proceso de elaboración de cremas e recheos para produtos de bolaría.
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
CA1.4.2 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto de bolaría que se procure.
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
CA1.5.2 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración para produtos de bolaría.
CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA1.6.2 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración para produtos de bolaría.
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
CA1.7.2 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema ou recheo para produtos de bolaría.
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
CA1.8.2 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas e aos recheos para produtos de bolaría.
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
CA2.1.2 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos de bolaría.

Criterios de avaliación
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.2.2 Preparáronse as cremas e os recheos para produtos de bolaría.
CA2.3 Aplícase a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.3.2 Aplícase a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída para produtos de bolaría.
CA2.4 Asegúrese que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.4.2 Asegúrese que a composición final de produto de bolaría cumpra as especificacións.
CA2.5 Fíxanse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
CA2.5.2 Fíxanse as condicións de conservación do produto de bolaría 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
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.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Procedementos e técnicas de recheo.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Técnicas e elaboración de cubertas de produtos de panadería e bolaría	27

4.8.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.	NO
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas. <i>CA1.1.3 Descríbense os tipos de cubertas.</i>
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo. <i>CA1.2.3 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de baño.</i>
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas. <i>CA1.3.3 Explicouse o proceso de elaboración de cubertas.</i>
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure. <i>CA1.4.3 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función da cuberta que se procure.</i>
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración. <i>CA1.5.3 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración de cubertas.</i>
CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración. <i>CA1.6.3 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración de cuberta.</i>
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta. <i>CA1.7.3 Contrastáronse coas súas especificacións as características da cuberta.</i>
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas. <i>CA1.8.3 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cubertas.</i>
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos. <i>CA2.1.3 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de cubertas.</i>

Criterios de avaliación
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.2.3 Preparáronse as cubertas.
CA2.3 Aplícase a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.3.3 Aplícase a cuberta na proporción acaída.
CA2.4 Asegúrese que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.4.3 Asegúrese que a composición final da cuberta cumpra as especificacións.
CA2.5 Fíxanse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
CA2.5.3 Fíxanse as condicións de conservación da cuberta 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.

4.8.e) Contidos

Contidos
<p>Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.</p> <p>Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de améndoas, chocolate e brillos).</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadaría e pastelería salgada, aplicando as técnicas axeitadas.</p> <p>Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.</p>

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos exigibles, sendo a máxima nota a suma de todas as porcentaxes, e facendo a media das mesmas nas uds avaliadas.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno, polo que ten un carácter continuo.

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a realización das tarefas, tanto con táboas de observación coma con listas de cotexo.

Realizaranse tres avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario superar os CAs fixados como mínimos esixibles e obter unha cualificación de 5 puntos.

A nota da 3ª avaliación e a da final deberán coincidir.

UD1.- EQUIPOS E INSTALACIÓNS DE PANADARÍA-BOLARÍA (Proba Escrita 30% e Lista de Cotexo 20%).

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.

CA1.4 - Identifícase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.

UD2.- PROCEDEMENTOS DE OBTENCIÓN DE MASAS FERMENTABLES DE PANADARÍA (30% Proba Escrita e 20% Táboa de Observación).

CA1.2.1 - Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría.

CA1.3.1 - Relacionáronse os tipos de masas de panadaría cos produtos que se desexe obter.

CA1.4.1 - Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa de panadaría.

CA1.5.1 - Pesáronse e dosificáronse os ingredientes para a obtención de masas de panadaría.

CA1.6.1 - Controlouse o proceso de amasado para obter a masa de panadaría.

UD3.- FORMADO E TRATAMENTO TÉRMICO DAS PEZAS DE PANADARÍA (Lista de Cotexo 25%, Táboa de Observación 15 % e Proba Escrita 10%).

CA2.1.1 - Aplicóuselles repouso ás masas de panadaría nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

CA2.2.1 - Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de panadaría de xeito que se asegure o tamaño das pezas.

CA2.3.1 - Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa de panadaría obtidas e aplicouse o repouso.

CA2.4.1 - Déuselles forma ás pezas de panadaría en función do produto para elaborar.

CA2.6.1 - Colocáronse as unidades de panadaría segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.

CA3.4.1 - Analizouse a adaptación da formulación da masa de panadaría en caso de aplicación de frío industrial.

CA4.1.1 - Identificáronse en panadaría os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).

CA4.4.1 - Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura de produtos de panadaría.

CA4.8.1 - Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade en panadaría durante os tratamentos.

UD4.- PROCEDEMENTOS DE OBTENCIÓN DE MASAS FERMENTABLES DE BOLARÍA (Lista de Cotexo 30% e Proba Escrita 20%).

CA1.2.2 - Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de bolaría.

CA1.3.2 - Relacionáronse os tipos de masas de bolaría cos produtos que se desexe obter.

CA1.4.2 - Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa de bolaría.

CA1.5.2 - Pesáronse e dosificáronse os ingredientes para a obtención de masas de bolaría.

CA1.6.2 - Controlouse o proceso de amasado para obter a masa de bolaría.

UD5.- FORMADO E TRATAMENTO TÉRMICO DAS PEZAS DE BOLARÍA (Lista de Cotexo 25%, Táboa de Observación 15 % e Proba Escrita 10%).

CA2.1.2 - Aplicóuselles repouso ás masas de bolaría nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

CA2.3.2 - Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa de bolaría obtidas e aplicouse o repouso.

CA2.4.2 - Déuselles forma ás pezas de bolaría en función do produto para elaborar.

CA2.5.2 - Detectáronse e corrixióronse desviacións nas pezas de bolaría.

CA2.6.2 - Colocáronse as unidades de bolaría segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.

CA3.3.1 - Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos) para masas de bolaría.

CA3.4.2 - Analizouse a adaptación da formulación da masa de bolaría en caso de aplicación de frío industrial.

CA4.1.2 - Identificáronse en bolaría os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).

CA4.4.2 - Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura de produtos de bolaría.

CA4.8.2 - Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade en bolaría durante os tratamentos.

UD6.- TÉCNICAS E ELABORACIÓN DE RECHEOS DE PANADARÍA (Lista de Cotexo 25% e Proba Escrita 25%).

CA1.1.1 - Describíronse os tipos de cremas e recheos para produtos de panadaría.

CA1.2.1 - Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema ou recheo de produtos de panadaría.

CA1.3.1 - Explicouse o proceso de elaboración de cremas e recheos para produtos de panadaría.

CA1.4.1 - Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto de panadaría que se procure.

CA1.5.1 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración para produtos de panadaría.

CA1.6.1 - Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración para produtos de panadaría.

UD7.- TÉCNICAS E ELABORACIÓN DE RECHEOS DE BOLARÍA (Lista de Cotexo 25% e Proba Escrita 25%).

CA1.1.2 - Describíronse os tipos de cremas e recheos para produtos de bolaría.

CA1.2.2 - Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema ou recheo de produtos de bolaría.

CA1.3.2 - Explicouse o proceso de elaboración de cremas e recheos para produtos de bolaría.

CA1.4.2 - Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto de bolaría que se procure

CA1.5.2 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración para produtos de bolaría.

CA2.7 - Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

UD8.- TÉCNICAS E ELABORACIÓN DE CUBERTAS DE PRODUCTOS DE PANADARÍA E BOLARÍA (Lista de Cotexo 25% e Proba Escrita 25%).

CA1.1.3 - Describíronse os tipos de cubertas.

CA1.2.3 - Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de baño.

CA1.3.3 - Explicouse o proceso de elaboración de cubertas.

CA1.4.3 - Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función da cuberta que se procure.

CA1.5.3 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración de cubertas.

CA2.7 - Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. O alumnado deberá superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles, polo que se realizará unha proba no período comprendido entre a 3ª avaliación e a avaliación final, coincidindo coa proba para o alumnado con PD.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, e será a que se tome para o cálculo da cualificación final, debendo resultar igual ou superior a 5 sobre un máximo de 10.

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

Realizarase unha proba ao alumnado con PD no período entre a 3ª avaliación e a avaliación final.

Esta proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

Será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 sobre 10 para aprobar o módulo.

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

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Farase unha proba inicial no mes de outubro, e unha avaliación inicial, adaptando as tarefas dirixidas a obter os obxectivos mínimos programados.

A avaliación inicial realízase co fin de obter información do alumnado, que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como as características do entorno.

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

Adaptación de tarefas a mínimos.

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, en igualdade e a educación para a convivencia.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material traballaranse a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro eEducativo, onde os valores sexan unha das máximas.

Tamén será valorada a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas e as diferentes técnicas empregadas nos obradores de panadería e pastelería, así como os produtos típicos propios da nosa Comunidade Autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no propio Centro, pola situación creada coa pandemia por COVID-19:

- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

10. Outros apartados

10.1) MEDIDAS COVID

Empeza este curso cando aínda estamos inmersos na Pandemia provocada polo COVID-19, polo que inevitablemente é obrigado referirse en materia de Seguridade e Saúde Pública ao Plan de Continxencia do CIFP FRAGA DO EUME. Esta circunstancia, tan grave coma excepcional, fai necesario en todo momento ter en conta dito Plan, xa que en calquer momento pode aparecer un gromo que supoña o cese temporal da actividade formativa presencial.

No caso de ter que impartir a formación de forma non presencial, ésta levarase a cabo a través da Aula Virtual de cada grupo, así como a través

da plataforma de video conferencia Webex ou similares, impartindo a materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles achegados, e poñendo tarefas de reforzo deses contidos.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2021/2022	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEXIS DE LOPE CONDE (Subst.),JOSE MARÍA ESTEBAN QUIÑO A (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O módulo de procesos básicos de pastelería e repostería ven recollido no "DECRETO 224/2008, de 25 de setembro, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería." e modificado polo decreto 38/2010 de 18 de marzo.

A presente programación corresponde ó módulo Procesos básicos de pastelería e repostería pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostería e Confeitaría.

Os establecementos de restauración foron evolucionando, engadíndoselle progresivamente unha gama máis ampla de oferta ao produto base. Este feito foi ligado á incorporación de sistemas de xestión máis modernos, así como á introdución de novos modelos de restauración.

Na situación actual de pandemia e moi necesaria a cualificación, xa que o cliente busca cada vez máis a excelencia.

A poboación consumidora, pola súa banda, foi adquirindo unha cultura gastronómica, tanto por lecer como por traballo, que produciu un incremento na frecuencia de uso dos establecementos. A facilidade para comparar os produtos de restauración existentes no sector fai que a poboación consumidora sexa cada vez máis esixente e procure servizos máis modernos e personalizados. As empresas evolucionan con rapidez, mesmo anticipándose aos cambios no sector, polo que cómpre contar cada vez máis con profesionais cualificados que sexan capaces de adaptarse e anticiparse á evolución cambiante do mercado da xestión dos establecementos de restauración e afíns.

A gastronomía é parte da cultura e a comida e tema de todos tal e como se reflexa en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretenimento e, o longo do país encontramos infinidade de festas gastronómicas. Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e, críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.

Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter este sector nun importante xerador de emprego e de oportunidades.

En canto ao contexto socio-productivo, o centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

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	Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	Posta a punto dos equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñecemento dos dispositivos e do seu funcionamento.	24	10
2	Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	Obtención de masas(folladas, batidas ou esponxadas, escaldadas, quebradas) e pastas secas(pastas de corte, pastas de crema, pastas de manga rizada e lisas..)outras masas (de pizza,pans especiais).	84	35
3	Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Elaboración de cubertas e de preparados a base de froitas. <u>Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Elaboración e conservación de xaropes, conservación.</u>	84	35
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	Decoración de produtos en pastelería e repostería . Manexo do enxoval de acabamento. Aplicación das técnicas básicas de acabamento. Experimentación e avaliación de combinacións.	48	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, 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 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	84

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, 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
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.2.e) Contidos

Contidos

Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.

Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.

Función das materias primas.

Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.

Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cometas, ferraduras,

Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer

Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.

Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)

Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucurucho, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.

Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	84

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración 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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identifícouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.3.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de amendoas, de requieixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de amendoas, baño, etc. Marmeladas, confeitureas, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	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 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elíxiuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.4.e) Contidos

Contidos
Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	Total
		10 %	35 %	35 %	20 %	100,00 %
Proba de coñecementos		40 %	40 %	40 %	40 %	40,00 %
	Proba escrita + modelo de solución	40 %	32 %	32 %	32 %	32,80 %
	Táboa de indicadores para produtos	0 %	8 %	8 %	8 %	7,20 %
Proba de desempeño		60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %
	Táboa de indicadores de observación	60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas		UD1	UD2	UD3	UD4	Total
		10 %	35 %	35 %	20 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40 %	32 %	32 %	32 %	32,80 %
Táboa de indicadores para produtos		0 %	8 %	8 %	8 %	7,20 %
Táboa de indicadores de observación		60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas		RA1	RA2	RA3	RA4	Total
		10,00 %	35,00 %	35,00 %	20,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40,00 %	32,00 %	32,00 %	32,00 %	32,80 %
Táboa de indicadores para produtos		0,00 %	8,00 %	8,00 %	8,00 %	7,20 %
Táboa de indicadores de observación		60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	Interpretar a información
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	Identificar a seguridade
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	Realizar operacións de limpeza
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	Realizar operacións de posta en marcha
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	Executar mantemento
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	Regular os equipamentos
CA 1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	Describir anomalías principais
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	Verificar dispoñibilidade dos elementos
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	Seleccionar as ferramentas necesarias
CA 1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	Prepara os equipamentos
CA 1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	Planificar a carga dos equipamentos
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 2. Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	Recoñecer características xerais
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	Identificar ao menos tres produtos
CA 2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	Entrega da tarefa
CA 2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	Realizar as tarefas previas
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Interpretar a función dos ingredientes
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	Axustar as cantidades
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	Aplicar as técnicas requiridas en cada caso
CA 2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	Aplicar medidas correctoras en caso de desviacións
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	Comprobar características
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	Aplicar os métodos segundo ficha técnica
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	Obter algunha peza adoitadas
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	Executar as manipulacións oportunas
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	Controlar temperatura e tempo
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	Arrefiar o produto
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	Identificar a conservación adecuada
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	Asignar lugares de conservación
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	Describir o proceso de rexeneración
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 3. Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	Entrega da tarefa
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	Caracterizar as técnicas e procesos
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	Interpretar formulacións
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	Identificar a función
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	Axustar formulacións
CA 3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	Realización de procedementos previos
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	Utilizar algunha técnica adoitada
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	Seguir as secuencias
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	Controlar a temperatura e a consistencia
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	Contrastar as características

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Deducir as necesidades de conservación
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 4. Decoración de produtos de pastelería e repostaría.	
CA 4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, e as súas alternativas de uso.	Describir os principais elementos decorativos
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	Interpretar a ficha técnica
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostaría.	Verificar a dispoñibilidade
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	Elixir algún deseño
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	Realizar as técnicas establecidas
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Entrega da tarefa
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Aplicar o método de conservación adoitado
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Valorar os resultados finais
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostaría e confeitaría.	10 %
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	12 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	14 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo dos produtos de elaboración e de limpeza.	5 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	6 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	6 %
CA 1.7 Descríbóronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	14 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	6 %
CA 1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	6 %
CA 1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	5 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10 %
UD 2. Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	35 %
CA 2.1 Recoñécéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4 %
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	10 %
CA 2.3 Descríbiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	8 %
CA 2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	10 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	6 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	4 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	4 %
CA 2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	4 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4 %
CA 2.15 Identifícanse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	6 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	4 %
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4 %
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	8 %
UD 3. Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	35 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	8 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	7 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	12 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10 %
CA 3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	7 %
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	7 %
CA 3.8 Seguíuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	7 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	7 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	7 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	6 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	6 %
UD 4. Decoración de produtos de pastelería e repostería.	20 %
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	16 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	16 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	8 %
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	8 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	8 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	8 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	8 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	10,00 %
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	12,00 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	14,00 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo dos produtos de elaboración e de limpeza.	5,00 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	6,00 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5,00 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	6,00 %
CA 1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	14,00 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5,00 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	6,00 %
CA 1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	6,00 %
CA 1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	5,00 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,00 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10,00 %
RA 2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	35,00 %
CA 2.1 Recoñécense as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4,00 %
CA 2.2 Identifícanse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	10,00 %
CA 2.3 Descríbese a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	8,00 %
CA 2.4 Realízase o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	10,00 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	6,00 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	4,00 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	4,00 %
CA 2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	4,00 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4,00 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4,00 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4,00 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4,00 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4,00 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4,00 %
CA 2.15 Identifícanse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	6,00 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	4,00 %
CA 2.17 Descríbese o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,00 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	8,00 %
RA 3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	35,00 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	8,00 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	7,00 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	12,00 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10,00 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10,00 %
CA 3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	7,00 %
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	7,00 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	7,00 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	7,00 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	7,00 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	6,00 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,00 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	6,00 %
RA 4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	20,00 %
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	16,00 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	16,00 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	8,00 %
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	8,00 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	8,00 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	8,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	8,00 %
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8,00 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles aparecen expresados nominalmente en cada CA, ao ser unha programación de tipo 2.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10.

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.

- 3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado pendente deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.
- 4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
- 5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
- 6) Nos traballos e exercicios propostos valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición. Todas estas cuestións veranse reflectidas nunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.
- 7) As destrezas consistirá nunha proba práctica que versará sobre as elaboracións vistas na aula taller, e o seguimento do traballo diario mediante taboa de observación.
- 8) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, debe examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación vai a ser continua e este feito permitirá a realización dun axuste ensino-aprendizaxe para que, aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos, poidan acadalos.

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos, procedementos e actitudes desenvolto nos contidos do módulo.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así coma do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.

CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:

Os alumnos con dereito a avaliación continua que aproben as 3 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media ponderada segundo peso das calificacións obtidas nas avaliacións previas.

Os alumnos que suspendan algunha ou todas as avaliacións (1ª, 2ª e 3ª), terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas e prácticas. Non poden quedar partes pendentes ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todos os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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

O alumno que perda o dereito á avaliación continua, deberase someter á realización de dúas probas:

Proba teórica, que consistirá en cuestións tipo test e/ou preguntas curtas sobre cada unha das unidades que forman a programación do módulo.

Puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media ca proba práctica.

Proba práctica, que consistirá en :

- Realización dunha elaboración básica das feitas no obrador durante o curso.
- Aplicación ou remate da elaboración anterior a unha presentación que proceda similares ás feitas ao longo do curso.
- Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso da elaboración anterior.
- Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

Para a realización desta proba, o alumno disporá, como máximo, de 5 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico.

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

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 cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumn@, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza aprendizaxe,

e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos co docente no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

Repetición de prácticas

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 respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo

traballaranse a través de diferentes actividades.

-Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

-Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparición, colaborar con tódolas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento da hostalería e turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as

instalacións da familia de hostalería e turismo.

-Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

No caso de poder realizarse, dado a situación actual pola Covid-19, poderíanse realizar as seguintes actividades:

Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelería, Panadería e Confeitería, Ferias de Alimentación e de Turismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais, centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.

-Xornadas sobre os produtos da zona: realizaránse no primeiro e segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidad do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores.

Actividades coma resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas. Presentación de produtos. Presentación de equipos. Conferencias e charlas especializadas. E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10. Outros apartados

10.1) Adaptación COVID

Contéplase unha semipresencialidade se fose necesario dada a situación da pandemia por covid-19. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2021/2022	11	192	192
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2021/2022	11	50	50
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2021/2022	11	90	90
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2021/2022	11	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA LÓPEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O currículo do ciclo formativo ten como obxectivo adecuarse ó campo profesional e ás necesidades de cualificación do sector produtivo en canto á especialización e polivalencia, entre outras cousas para posibilitar unha rápida inserción laboral e unha proxección profesional futura para o alumnado. O citado currículo en base ó cal está elaborada esta programación é o Decreto 224/2008 refundido polo Decreto 38/2010 que desenvolve o CM de Técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

O currículo adaptase a través das programacións didácticas ao contorno socioeconómico do centro, neste caso á comarca de Ferrolterra. A este contorno produtivo achégase o alumnado mediante a realización dun conxunto de actividades reais de traballo a través do módulo de formación en centros de traballo.

O perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais e propios de cada módulo garantirá ao alumnado a adquisición das competencias que lle permitan desenvolverse con éxito no mundo laboral da pastelería e da repostaría, dándolle tamén a través desta formación a posibilidade de novos mercados e o desenvolvemento de produtos novidosos que den valor ben como emprendedor ou como traballador alleo.

Debe considerarse, como se reflexa no currículo: a evolución ascendente na automatización e innovación nos procesos da fabricación para ser competitivos no mundo laboral actual; á existencia de pequenas empresas familiares adicadas á pastelería e confeitaría que fan necesaria a intervención de profesionais co perfil profesional axeitado para o desenvolvemento das mesmas. Ter en conta tamén que a profesión de pastaleiro vese cada vez máis ligada á preocupación por unha dieta sa e ao valor do produto artesano, dando deste modo resposta ás necesidades alimentarias de colectivos con características especiais.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Elaboración de masas e produtos de galletería.	Elaboración de masas e produtos de galletería, ingredientes e funcións, procesos, variacións, posibles incidencias e solucións.	40	21
2	Elaboración de especialidades navideñas	Elaboracións de todo tipo de especialidades navideñas tipo mazapans, polvoróns, turróns, figuriñas.	22	12
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	Elaboración de todo tipo de produtos a base de chocolate, figuriñas, bombonería tabletas.	50	26
4	Caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	Elaboración de caramelos, confeitos, larpeiradas e especialidades diversas.	50	26
5	Elaboración de xeados artesanais	Elaboración de xeados artesanais	30	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboración de masas e produtos de galletería.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletería, e xustifica a súa composición.	NO

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

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

4.1.e) Contidos

Contidos
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletería.
0Maquinaria e equipamentos.
0 Maquinaria e equipamentos na elaboración de masas de galletería. Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.
Proceso xeral de elaboración de masas de galletería.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).
Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).
Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.

Contidos

Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de especialidades navideñas	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.</p> <p>0Maquinaria e equipamentos.</p> <p>0 Maquinaria e equipamentos na elaboración de especialidades navideñas. Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.</p> <p>Proceso xeral de elaboración de especialidades navideñas</p> <p>Proceso de elaboración de mazapáns.</p> <p>Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.</p> <p>Elaboración de turróns de diferentes tipos.</p> <p>Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñécéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
CA1.1.1 Recoñécéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
CA1.1.2 Descríbironse e apreciáronse as cualidades de diferentes variedades do chocolate
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.5 Recoñécéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
CA1.7 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates.
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.
Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
O sabor do chocolate e a súa cata, parámetros de análise.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	SI

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

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

4.4.e) Contidos

Contidos
Elaboración de caramelos duros e brandos.
Elaboración de regalicia.
Elaboración de xelatinas.
Elaboración de gomas de mascar e nubes.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
Elaboración doutros doces e larpeiradas.
Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.

Contidos

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

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de xeados artesanais	30

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.2.1 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.2.2 Aplicáronse a fórmula e medíronse correctamente os ingredientes.
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

4.5.e) Contidos

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

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican a continuación:

UD.1	MIN.	UD.2	MIN.	UD.3	MIN.	UD.4	MIN.	UD.5	MIN.
CA1.1	SI	CA1.2	SI	CA1.1	SI	CA2.1	SI	CA1.1	SI
CA1.2	SI	CA1.12	NON	CA1.1.1	SI	CA2.1	SI	CA1.2	SI
CA1.3	SI			CA1.1.2	SI	CA2.3	SI	CA1.2.1	SI
CA1.4	SI			CA1.2	SI	CA2.4	SI	CA1.2.2	SI
CA1.5	SI			CA1.3	SI	CA2.5	SI	CA1.3	SI
CA1.6	SI			CA1.4	SI	CA2.6	SI	CA1.4	SI
CA1.7	NON			CA1.5	SI	CA2.7	NON	CA1.5	NON
CA1.8	SI			CA1.6	NON	CA2.8	SI	CA1.6	NON
CA1.9	NON			CA1.7	SI	CA2.9	SI	CA1.7	NON
CA1.10	SI			CA1.8	SI	CA2.10	SI	CA1.8	SI
CA1.11	SI			CA1.9	SI			CA1.9	SI
CA1.13	NON			CA1.10	SI				

Os INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN consistirán en:

-Probas escritas(PE), que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios, traballos monográficos, cadernos de obrador ou de fichas técnicas, e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación(TO), que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Outros(OU), a aplicar por exemplo en probas de produción en obrador, que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O procedemento a seguir incluír á actividades de recuperación que consistirán en probas e traballos iguais ou similares aos desenvolvidos nas diferentes unidades didácticas, orientadas para alcanzar os mínimos exigibles, fixándose o traballo de recuperación especialmente nas partes non

superadas. Estas actividades puntuaranse según se van facendo e poñerase especial atención aos aspectos que levaron a non superar o módulo.

Os alumnos que non superen o módulo, tamén terán a opción de presentarse ás probas extraordinarias para os alumnos que teñan perdido o dereito á avaliación continua na data que se fixe para estas probas, e, deberán superar as mesmas, nas mesmas condicións que os alumnos para os que se leva a cabo a proba extraordinaria según se indica a continuación.

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

O alumno que perda o dereito á avaliación continua, deberase someter á realización de dous exames.

Por unha banda, un exame teórico, que consistirá en responder un exame tipo test de 50 preguntas (25 sobre as UF 1 e 3 e outras 25 sobre a UF 2) e outro de 3 preguntas curtas sobre cada unha das unidades formativas que forman a programación do módulo. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico. O peso desta puntuación na nota final será do 35 %.

E por outra banda, o exame práctico, que consistirá en :

- Realización dunha elaboración básica das feitas no obrador durante o curso.
- Aplicación ou remate da elaboración anterior a unha presentación que proceda similares ás feitas ao longo do curso.
- Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso da elaboración anterior.
- Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 5 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico. O peso desta puntuación na nota final será do 65 %.

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

Semanalmente rexistrarase na aplicación de programacións o seguimento das prácticas e dos contidos impartidos.

Mensualmente revisarase o seguimento das programacións do grupo e os posibles desvíos analizando as causas que os motivaron.

O grao de cumprimento dependerá :

- da temporalización
- do logro dos obxetivos e
- dos resultados de aprendizaxe acadados.
- das medidas de atención a diversidade.

Avaliación da práctica docente

- Teranse en conta os contidos e unidades didácticas impartidas, considerándose adecuada cando se supere o 80%.
- Grao de satisfacción do alumnado co módulo. Constará de 10 preguntas con valoración de 1 a 4 sendo 1 valoración moi mala e 4 valoración moi boa. Esta enquisa pasarase cando rematen as actividades do módulo e antes das avaliacións finais.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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.

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

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 flexibilización modular, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15; e 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.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

1 Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

9.1.2 Fomento do Plurilingüismo.

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 aulaller-obraoiro, 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. O uso dos boos hábitos nutricionais será tamén un aspecto a coidar.

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 e 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

EN CASO DE FACELAS, PODERÍANSE PROGRAMAR VISITAS POSIBLES A:

-Establecementos diversos do sector da Pastelería, Panadería e Confeitería, Ferias de Alimentación e de Turismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais, centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.

-Xornadas sobre os produtos da zona: realizaránse no segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidad do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenrolo dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores

10. Outros apartados

10.1) Orde a seguir das UD.

Debese matizar a orde real a seguir das UD, debido a que os bloques de UF non permiten a disgregación dos CA e CONTIDOS. A orde real será a seguinte:

UD1 Elaboración de masas e produtos de galletería.

UD3 Elaboración de produtos a base de chocolate.

UD2 Elaboración de especialidades navideñas diversas

UD4 Elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.

UD5 Elaboración de xeados artesanais.

Como se pode apreciar, a UD3 impartirase entre a UD1 e a UD2.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0028	Sobremesas en restauración	2021/2022	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AGUSTÍN CARRO LOUREIRO,CARLOTA MARIA IGLESIAS MARTÍNEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

As intencións que pretendemos con esta programación e a de plasmar a evolución que presenta o concepto de sobremesas na restauración e o que (pensamos) debe significar nas ensinanzas actuais de FP.

Para iso debemos indicar que non partimos de un módulo de restauración unido a familia de hostalería. Senón de un módulo de panadería, pastelería unido a familia de industrias alimentarias. Pero é isto realmente importante? Primeiro parécenos unhas familias moi afíns, e o módulo de sobremesas o nexo de unión máis importante entre elas. Por iso debemos analizar uns conceptos antes de plasmar as nosas intencións formativas nesta programación:

¿ Por unha banda vemos que son sectores con elementos comúns en canto a instalacións, maquinaria, ferramentas, procesos, técnicas, seguridade e hixiene na produción, E tamén que coinciden en canto os picos e produción e estacionalidade da demanda. Sobre todo nas Rías Altas (onde se sitúa o CIFP Fraga do Eume), onde sofren variacións anuais moi apreciáveis.

¿ Tamén observamos un intercambio e mobilidade de profesionais dentro destas familias (dado a súa afinidade).

¿ Esta circulación podémola apreciar cada vez máis no ámbito do ensino de FP. O uso por parte do alumnado de unha oferta formativa como complemento da outra, (e dicir un alumno titulado en algún ciclo de cociña, completa a súa formación co módulo de panadería e viceversa). Isto tamén vese incrementado (o temos que recoñecer) pola recente crise do sector da hostalaría (moi forte) provocado pola pandemia, as panaderías e pastelerías o levaron algo mellor.

¿ Pasando a falar do propio módulo, das súas características propias dentro dun ciclo de panadería e pastelería, e da súa evolución no tempo. Primeiro temos que asumir que este módulo é o que máis integrado esta na restauración e menos na panadería e pastelería. E a súa saída profesional principal sería a de formar alumnado para que se desenvolvan nunha partida de sobremesas dun establecemento de restauración. Pero penso que para iso debemos tamén entender a evolución da restauración en xeral e desas partidas en particular para así actualizar as nosas intencións formativas.

¿ Fase 1: As sobremesas en restauración non existen, redúcense a unha oferta baseada na tradición da zona (arroz con leite, flan, diferentes tipos de sobremesas lácteas, fritos, ou froitas de temporada ¿amorodos¿....) O resto da oferta ven en formatos adquiridos a pastelerías. No restaurante, raciónanse e se serven sen apenas decoración.

¿ Fase 2: Nos 80 aparece o concepto de ¿carro de sobremesas¿. E isto favorece que en moitos restaurantes apareza a partida de sobremesas. Pero esta non está totalmente integrada na cociña. Nin en canto a procesos de produción e servizo, nin moitas veces en canto a horarios. Elabóranse sobremesas co seus mollos e gornicións. Pero non se participa no servizo das mesmas, montase nun carro, e o empratado, decoración e servizo corresponde o departamento de sala.

¿ Fase 3: Na actualidade existe unha total integración da partida de sobremesas nas empresas de restauración, e comparten con eles procesos produtivos e servizos. Isto provoca que se produza un intercambio de coñecementos, técnicas, procesos e sistemas de empratado e decoración. E da lugar a uns conceptos máis complexos de sobremesas ligados a evolución actual das cociñas.

A conclusión polo tanto é, que neste módulo, non deberíamos tanto ¿elaborar sobremesas¿, ¿montar tartas¿, ¿producir pasteis¿, senón elaborar, gornecer, maridar, empratar, decorar e servir sobremesas. Asumindo combinacións organolépticas de sabores cores, texturas, e maridaxes das mesmas, sistemas de empratado (a propia vaixela), mollos, decoracións... Un proceso que debe culminar co momento do servizo. Polo tanto as ensinanzas do módulo aínda que partindo e sen esquecer a tradición, debe asumir as alternativas en canto a materias primas,

técnicas e sistemas que nos poden ofrecer tanto a nosa tradición, a nosa comunidade, como o resto do planeta (a globalización e unha realidade) e debemos dotar o noso alumnado das habilidades técnicas necesarias para favorecer a súa polivalencia.

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Características das sobremesas en restauración	As sobremesas de restauración. Tipos de sobremesas. Equipamento. Modalidades. Evolución dos montaxes.	7	5
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Tratamento das froitas, elaborar todo tipo de sobremesas a base de froitas	15	10
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Tratamento dos produtos lácteos. Elaboración de todo tipo de sobremesas con base en lácteos	20	15
4	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	Tratamento de sobremesas fritidas e de tixola, variantes das mesmas	15	15
5	Elaboración de sobremesas a base de semifrios	Tratamento dos semifrios. Elaborar todo tipo de semifrios	30	20
6	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	Tratamento dos xeados e sorbetes, elaborar todo tipo de xeados e sorbetes	20	15
7	Presentación de sobremesas	Empratado e presentación de sobremesas, distintas técnicas de presentación das mesmas	33	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das sobremesas en restauración	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

Os mínimos exigibles de cada UD están especificados no apartado 4.c da presente programación

CA1.2 - Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.

CA1.3 - Determinouse a secuencia das fases da produción.

CA1.4 - Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.

CA1.6 - Recoñeuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.

CA1.7 - Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA2.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.

CA2.4 - Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.

CA2.5 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.

CA2.6 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.

CA2.7 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA2.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.

CA3.4 - Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.

CA3.5 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.

CA3.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA3.7 - Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA3.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral

CA4.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.

CA4.2 - Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA4.3 - Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.

CA4.5 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.

CA4.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA4.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

A6.1 - Caracterizáronse os tipos de semifríos.

CA6.2 - Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA6.3 - Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.

CA6.6 - Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA6.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1 - Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.

CA5.2 - Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

CA5.3 - Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA5.4 - Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.

CA5.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA7.2 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

CA7.3 - Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

CA7.4 - Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.

CA7.6 - Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

CA7.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

un sistema de avaliación continua e o resultado virá dado por dúas variables: Unha parte de coñecementos avaliada a través de Probas Escritas (PE) e outra de desempeño avaliada a través de instrumentos como Táboas de Observación e Listas de Cotexo (TO e LC). Este neste apartado avaliarase tanto o traballo diario no obradoiro, a cumplimentación da documentación, como as probas de desempeño nas cales realizaranse de xeito individual, elaboracións e técnicas xa aplicadas durante o desenvolvemento do trimestre.

Os criterios de cualificación serán os seguintes:

(PE) Proba de coñecementos: 30% Proba ou probas escritas

(LC) Traballo de documentación 10%. Sobre os procesos realizados (diagramas, inventarios e fichas) Poden ser individuais, ou para desenvolver en grupo (partida de traballo).

(TO) Traballo diario no obradoiro de cociña 20%

(TO) Proba desempeño 40%

Para acadar unha avaliación positiva do módulo, serán preciso lograr os mínimos esixibles que se indican nos CA de cada UD.

A nota final resolverase a partir da suma da parta proporcional de cada un dos apartados anteriores

PROCEDEMENTOS XERAIS:

O control de asistencia estará vinculado exclusivamente a aplicación informática XADE.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos enteiros cos seus decimais. Para a cualificación final de cada avaliación, terase en conta que se a media numérica é inferior ó 0,5 a nota será o número enteiro inmediatamente inferior, así como se é superior ó 0,5 a nota será a numérica enteira inmediatamente superior. Isto é así posto que o programa de cualificacións non admite decimais co cal a nota debe ser sempre un número enteiro.

No caso das Probas Escritas nas cales tódalas preguntas non teñan o mesmo valor, farase constar en cada unha delas.

Para Para acadar unha avaliación positiva esta debe superar a cualificación de 5.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Antes da 2ª AVALIACIÓN: - PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das Unidades Didácticas non superadas (teórica e/ou práctica). A cualificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de 5) ou NON APTO (correspondente nota numérica de <5). Durante o 3º TRIMESTRE: - Realizaránse actividades de recuperación do módulo na 3ª avaliación, e serán especificadas no informe individualizado do alumn@. Despois da 3ª Avaliación, no mes de XUÑO ; Para o alumnado que NON aprobou o módulo na 2ª Avaliación. - Atendendo ao informe

individualizado do alumn@, realizará a recuperación de tódalas UD/RA, ou tansó dalgúnha delas. Desenvolvemento da proba: - No mes se xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. PROBA TEÓRICA (40%) : Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. No caso de recuperar todo o módulo; dividiránse en 2 partes, coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 2 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes. PROBA PRÁCTICA (60%): Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. No caso de entrar todas, dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 4 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

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

.No mes se xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. PROBA TEÓRICA (40%) : Duración de 2 horas apróx. Entran tódalas unidades do módulo. Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes. PROBA PRÁCTICA (60%): Duración de 4 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica). Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

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

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:
Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos. Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as 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. Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.
A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanzaaprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

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

Realización de mapas conceptuales, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, de xeito individualizado, atendendo aos recursos dispoñibles. Repetición de prácticas

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.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas. Presentación de produtos. Presentación de equipos. Conferencias e charlas especializadas. E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico. As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10. Outros apartados

10.1) Análise de información e necesidades.

Análise de información e necesidades.

10.2) A preparación e mantemento das zonas de produción .

A preparación e mantemento das zonas de produción.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0029	Produtos de obradoiro	2021/2022	8	175	175

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MERCEDES FERNÁNDEZ MÉNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O mercado do pan tradicional véñse reducindo de xeito progresivo nas últimas décadas, a pesares 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.

A presente programación corresponde ó módulo Produtos de obradoiro pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas 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 repostaría.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula estenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas.

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	Organización das tarefas de produción de obradoiro	Diferentes técnicas de organización	30	17
2	Envasado e embalaxe para os produtos de obradoiro	Tipos de envases para produtos de panadería e pastelería	30	17
3	Localización dos produtos de obradoiro	Almacenaxe de produtos acabados	25	15
4	Elaboración de produtos de obradoiro	Técnicas de elaboración de produtos	30	17
5	Elaboración de produtos para colectividades especiais	Intolerancias y alergias alimentarias	30	17
6	Decoración de produtos de obradoiro	Diferentes técnicas de decoración de produtos	30	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización das tarefas de produción de obradoiro	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.	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 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.
Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.
Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.
Selección dos servizos auxiliares, os equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.
Identificación e secuenciación das operacións do proceso.
Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.
Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.
Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.
Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Envasado e embalaxe para os produtos de obradoiro	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI

4.2.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 envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identifícanse e caracterízanse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
CA5.3 Recoñécense e analízanse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identifícanse e caracterízanse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identifícase a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

4.2.e) Contidos

Contidos
Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.
Caracterización das embalaxes.
Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelería, repostería e confeitaría.
Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Localización dos produtos de obradoiro	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identifícanse e caracterízanse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Selecciónanse e descríbense as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládase de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Compróbase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identifícase e colócase correctamente o produto.
CA6.7 Aplícanse as medidas correctoras ante desviacións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.
Almacén de produtos acabados. Punto de venda.
Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.
Equipamentos de traslado dos produtos.
Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.
Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de produtos de obradoiro	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Descríbense as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Descríbense e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.

Criterios de avaliación

CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

4.4.e) Contidos

Contidos

Identificación e secuenciación das operacións do proceso.

Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
--

Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.

Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.

Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.

Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.
--

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de produtos para colectividade especiais	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Descríronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Descríronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

4.5.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
Adecuación de espazos e materiais para colectividade especiais.
Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Decoración de produtos de obradoiro	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabado e decoración.
CA4.3 Selecionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.6.e) Contidos

Contidos
Operacións e técnicas de acabado e decoración.
Selección e aplicación de elementos de acabado e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
Análise da repercusión dos defectos no acabado e na decoración.
Innovación ante novos hábitos de consumo e novos tipos de presentación.
Valoración da repercusión das características físicas, estéticas e organolépticas do produto nas persoas potencialmente consumidoras.
Adopción de boas prácticas de manipulación durante o acabado e a decoración dos produtos.

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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son os seguintes:

CA1.2, CA1.4, CA1.5, CA1.7, CA2.1, CA2.2, CA2.4, CA2.6, CA2.7, CA2.9, CA2.10, CA3.1, CA3.2, CA3.4, CA3.5, CA3.7, CA4.1, CA4.2, CA4.6, CA5.1, CA5.2, CA5.3, CA5.5, CA5.7, CA6.1, CA6.2, CA6.3, CA6.5

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas (dúas por trimestre), que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios.

Suporán o 70% da nota final

- Traballos monográficos, cadernos de obrador ou de fichas técnicas, e que suporán o 15% da nota final, tendo en conta a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación.

- Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación, e o 15% da nota final

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

Se podrá puntuar con 0,5 puntos a maiores, a participación en actividades extraescolares e complementarias, (agás aqueles alumnos que acaden a puntuación máxima.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utilidade e maquinaria
Aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.

Presentar ditas elaboracións aplicando técnicas de decoración
Contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

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

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos. Esta proba poderá durar ata, como máximo, 5 sesións

Exemplo:

A partir da proposta do profesor de varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións de pastelería, incluíndo a decoración do mesmo.

Elaborar o mesmo produto adaptado a un colectivo especial

Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas y desenroladas polo profesor no taller de pastelería para la obtención dun resultado satisfactorio.

PROBA TEÓRICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos.

Exemplo:

Establecer a secuencia do proceso de elaboración do produto

Caracterizar o embalaxe adecuado para o produto elaborado

Describir o método de conservación apropiado

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

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 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

Ó ser uns contidos que se repiten durante o curso, debe terse en conta o momento no que se realiza a elaboración, os contidos conceptuais e actudiniais de partida, as habilidades e destrezas que posuen, así coma a dificultade da elaboración.

Realización de tests ou preguntas de contestación corta para constata-los coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas. A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais.. Así pois, surge a necesidade de reali-zar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexiráse polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas e sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor: Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.,

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración do alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades terminais e os contidos

Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

A metodoloxía

Técnicas de traballo cooperativo.

Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

Medidas extraordinarias: A.C.I.

A avaliación

Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

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 respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar:

Complementarias:

- Visitas a establecementos relacionados co sector
- Visitas a ferias-exposición de produtos relacionados co noso sector
- Visitas a museos do pan, do chocolate, etc
- Realización dos típicos bicos na segunda semana de Marzo

Extraescolares:

- Charlas sobre normas de seguridade e hixiene na industria alimentaria
- Charlas sobre B.P.M.
- Semana da alimentación saudábel no instituto

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

O profesor 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.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2021/2022	3	80	80

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MERCEDES FERNÁNDEZ MÉNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación corresponde ó módulo Operacións e control de almacén na Industria Alimentaria pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa. Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servizos que experimentou un repunte.

E destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a comarca de Ferrolterra, ofrece unha importante oferta de materias primas de primeira calidade e produtos elaborados artesanalmente.

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

As ensinanzas do módulo centraranse no coñecemento da materia prima, métodos de conservación, control de compras e almacenaxe e documentación xenerada, tanto na empresa tahona, artesanal ou familiar como nas técnicas de control aplicadas a nivel de produción industrial. Por último, a demanda da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas tanto a nivel económico como a determinadas intolerancias, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá coñecer todos os produtos, estacionalidade, cualidades organolépticas, modo de emprego e conservación en cada materia prima de uso en panadería, repostaría e confitaría.

En todo o proceso de desenvolvemento do módulo darase especial importancia ó cumprimento da normativa hixénico-sanitaria vixente, así como o cumprimento do appcc.

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	1.- Aproveitamento do almacén.	¿ Aproveitamento o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	16	20
2	2.- Recepción de mercadorías.	¿ Recepcionar as materias primas e auxiliares, e describir a documentación asociada ós requisitos de transporte.	16	20
3	3.- Almacenaxe.	¿ Almacenar as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas	16	20
4	4.- Expedición de mercadorías.	¿ Expedir os produtos e xustificar as condicións de transporte e conservación	16	20
5	5.- Aplicación das TIC na xestión do almacén.	¿ Manexar as aplicacións informáticas e valorar a súa utilidade no control	16	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	1.- Aprovisionamento do almacén.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	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 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
Tipos de existencias.
Control de existencias. Inventario e os seus tipos.
Transporte interno.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	2.- Recepción de mercadorías.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	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 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbironse os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identifícaronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

4.2.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da recepción.
Medición e pesaxe de cantidades.
Documentación de entrada.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	3.- Almacenaxe.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	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 Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbóronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	4.- Expedición de mercadorías.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	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 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

4.4.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da expedición.
Documentación de saída.
Transporte externo.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	5.- Aplicación das TIC na xestión do almacén.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	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 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

4.5.e) Contidos

Contidos
Operacións básicas no manexo do computador.
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións específicas.
Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
Actividade do almacén en tempo real.
FIFO automático.

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

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son:

CA1.1, CA1.3, CA1.5, CA1.6, CA2.1, CA2.4, CA2.6, CA2.7, CA3.1, CA3.3, CA3.5, CA3.7, CA4.1, CA4.2, CA4.3, CA4.6, CA5.1, CA5.2, CA5.4

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios, traballos monográficos, cadernos e fichas técnicas, e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de avaliación.

-Outros, a aplicar por exemplo en probas de produción en obrador, que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de avaliación.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que suspendan algunha ou todas as avaliacións (1ª, 2ª e 3ª), terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas e prácticas uns días antes de que remate o curso. Non poden quedar partes pendentes ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todos os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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 exigidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades, traballos e exames organizaránse de forma personalizada.

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.

Os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua terán que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos do módulo. Consistirán nunha proba escrita e nunha proba práctica.

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

- Actividades prácticas ou traballos relacionados cás unidades didácticas da programación, que consistirán en desenvolver un plano x dun almacén x, e no que ubicarán os espazos, maquinaria e mobiliario necesarios, o sistema de control de recepción e aprovisionamento e tipo de método de xestión coa súa correspondente documentación. Esta proba dividirase en 5 partes, podendo valorar independentemente o desenrolo de cada unha cunha nota máxima de 10 e mínima de 5, dandolle o valor a cada apartado de 2 puntos, estes apartados subdividiranse en outros relacionados coas unidades didácticas da programación. Os puntos acadados nesta proba serán o 50% da nota total.

- Nunha proba teórica conceptual na que entrarán todas as unidades didácticas do módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5 sobre 10. Esta proba será unha parte de 50 preguntas tipo test e outra parte de 5 preguntas a desenrolar, tendo en conta que das 50 preguntas, restará un 0,1 por pregunta fallida e nas cinco preguntas restantes 1 punto por cada unha, facendo a media entre si. Os puntos acadados nesta proba serán o 50% da nota total.

Estas probas desenvolveranse a mediados-finais do mes de xuño, antes da avaliación final ordinaria do módulo.

Estarán referenciadas en base á totalidade dos contidos e procedementos contemplados na presente programación.

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

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 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.

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 grao 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.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo superior, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo.

Ó tratarse a F.P. dunha etapa non obligatoria e que capacita para o exercicio dunha profesión, tomaráse como referencia a cada alumno avaliando-lo ó principio e ó final do aprendizaxe de forma personalizada, en forma de adaptación curricular, aplicando as actividades de ensino-aprendizaxe adecuadas en cada caso para poder superar os contidos mínimos necesarios para alcanzar a competencia de acción necesaria para exercer a profesión.

Se se observaran dificultades particulares en determinados alumnos, habería que proporcionarlles os medios adecuados para supera-las; é dicir, se lles darán os exercicios e orientacións pertinentes, prestando especial atención ós aspectos relacionados coa mecánica do aprendizaxe e dominio de medios instrumentais o técnicas de traballo individual.

CRITERIOS SOBRE ADAPTACIÓNS CURRICULARES:

Hai que ter en conta que nesta etapa, non obligatoria, as adaptacións curriculares deben ser non significativas, é dicir, non se poden variar nin os contidos nin as capacidades terminais. Para aqueles alumnos que presenten dificultades no seguimento do programa proposto no módulo, se prevén (de modo global, e sempre tendo como obxectivo o apartarse o menos posible do nivel xeral do grupo-clase) as seguintes accións.

a) ADAPTACIÓNS NON SIGNIFICATIVAS.

Dependendo dos casos, se efectuarían seguindo a secuencia xenérica (pasaría-se dun punto a outro se o caso o fora demandando).

1). Adaptación nos procedementos didácticos e nas actividades, neste apartado actuaráse no seguinte orden:

-Introducción de actividades complementarias ás previstas.

-Introducción de actividades alternativas ás previstas.

-Modificación do nivel de complexidade das actividades (xa sexa por eliminación de compoñentes das mesmas o por secuenciación específica de tarefa).

2). Adaptacións na avaliación:

-Modificando a selección de técnicas e instrumentos.

-Adaptando os instrumentos e técnicas.

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.

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

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as 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.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situación do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

Fomento do Plurilingüismo.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

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.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

Tamén será posta en valor os produtos tradicionais ou materias primas autóctonas, especialmente en canto ao seu coñecemento e emprego en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

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

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

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

Actividades extraescolares.

Visita a establecementos con diferentes sistemas de control de almacén, liña tradicional e liña industrial.

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

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2021/2022	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LEONOR MARIA VÁZQUEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Panadaría, Repostaría e Confeitaría. Tómasen como referencia os Decretos 224/2008 y 38/2010, no que se establece dito título, así coma adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis 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.

Sendo a súa competencia xeral: 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 desenvolvidas polo módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos:

- a) Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- 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.
- 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.

Asociado o seu contorno profesional:

1. Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, 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 panadaría, pastelería e repostaría.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

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.

Galleiteiro/a.

Elaborador/a de sobremesas en restauración.

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 a seguridade alimentaria	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á produción: trazabilidade e etiquetado	10	18
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixienicas.	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAs), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	11	19
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utillaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, e as DDD. Procesos e produtos de limpeza	10	18
4	Sistemas de autocontrol	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. Sistema APPCC, pasos previos, principios.	9	16
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas na manipulación. Normativa aplicable.	8	15
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	Normativa aplicable. Impacto ambiental. Concepto 3 R: redución, reutilización e reciclaxe. Metodoloxía para a redución do consumo dos recursos. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación. Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.	5	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.1 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.2 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria: O etiquetado dos alimentos.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas. Perigos sanitarios derivados dunha mala manipulación
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixiénicas.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.2 Clasifícanse as principais toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.3 Descríbense as principais toxinfeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.4 Descríbense as principais alteracións dos alimentos.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras. Alteración dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Normativa xeral de manipulación de alimentos. Normativa xeral de manipulación de alimentos con alérxenos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.2.1 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.8.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego
CA1.8.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección
CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.2 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Conceptos e niveis de limpeza.

Contidos

Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de desratización e desinsectación inadecuados.

Procesos e produtos de limpeza.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Sistemas de autocontrol	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

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 Identifícouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
<i>CA1.2.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.</i>
<i>CA1.2.3 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos</i>
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
<i>CA3.2.1 Clasificáronse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.</i>
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

4.5.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
<i>Conceptos de limpeza na seguridade de alimentos.</i>
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Contidos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Normativa xeral da manipulación de alimentos

Normativa xeral da manipulación de alimentos alérxenos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Métodos de conservación dos alimentos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

4.6.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Contidos

Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Os mínimos esixibles serán os seguintes.

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

CA3.1.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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

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

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

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

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

CA3.2.2 - Clasificáronse as principais toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.3 - Describíronse as principais toxinfeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

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

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

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

CA1.2.1 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

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

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

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

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

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

CA1.8.1 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego

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

CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección

CA1.9.2 - Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.

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

CA3.1.2 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

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

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

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

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

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

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

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

CA1.2.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.3 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

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

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

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

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

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

CA3.2.1 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.

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

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

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

CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado 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:

Nas avaliacións ordinarias a nota será dun 100% sobre o seguinte elementos avaliáveis:

a) Probas escritas e/ou orais teórico- prácticas. Poderán ser: tipo test, casos prácticos, exercicios, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que dará a cualificación final de cada avaliación neste apartado.

b) Tarefas, actividades didácticas na aula que serán valoradas según os criterios de avaliación de cada unidade en base a listas de cotexo.

As porcentaxes están reflectidas en cada unidade nos criterios de avaliación e son os seguintes:

	U. D. 1	U. D. 2	U. D. 3	U. D. 4	U. D. 5	U.D.6
PROBA ESCRITA	100 %	80%	60%	80 %	100%	80 %

LISTA DE COTEXO

20%

40%

20%

20%

O cálculo da nota final de avaliación será a suma das notas acadadas no apartado anterior, tendo en conta á hora do redondeo as tarefas realizadas na aula.

De non superar as probas de recuperación, de todas as avaliacións, o alumno suspenderá o módulo, é dicir, deberá recuperar todas as avaliacións para poder aprobar o módulo. De non presentarse as probas de recuperación o alumnado suspenderá o módulo.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario debe examinarse de toda a materia, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

No caso do alumnado que non superen algunha das probas parciais; a puntuación máxima que poderá asignarse na última avaliación parcial será de catro puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que tenga pendente este módulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, previa a avaliación final.

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

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, ou o alumno que perdera o dereito a avaliación continua deberán examinarse de toda a materia a través dunha proba extraordinaria que consistirá:

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

Segundo a Orde do 12 de Xullo de 2011, o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua no 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. 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 a instalación.

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.

No módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos o número de faltas corresponde a 6, que corresponde o 10% de 53 sesións lectivas.

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 seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

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

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 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

Tal e como se establece na lexislación vixente, 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 farase unha "choiva de ideas" sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír as preguntas a criterio do profesor/a do módulo.

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 proponendo 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 propor a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a orde correspondente: 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

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 aulataller- 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 e 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

Semanas ou xornadas gastronómicas
Presentación de produtos
Presentación de equipos
Conferencias e charlas especializadas (diabetes, intolerantes ao gluten, primeiros auxilios)
Cursos monográficos
Visita a empresas do sector cara a coñecer a súa organización ou funcionamento.

10. Outros apartados

10.1) .

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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	2021/2022	4	70	70

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MERCEDES FERNÁNDEZ MÉNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A formación do módulo contribúe a alcanzar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais do título:

- a) Facer publicidade e promoción dos produtos elaborados utilizando as técnicas de comercialización e de márketing.
- b) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluidas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
- c) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.
- d) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- e) Adaptarse a novas situación laborais e a diversos postos de traballo orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- f) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos no ámbito dentro da súa competencia.

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	Establecemento de prezos de produtos de panadería, repostería e confeitaría	Determinación de custos, beneficios, prezos e realización de escandallos	15	21
2	Establecemento de ofertas de produtos de panadería, repostería e confeitaría, en función da oferta ou da demanda dunha clientela potencial	Análise de ofertas gastronómicas según a estacionalidade, tipos de servizos e de establecemen- tos	10	14
3	Exposición de produtos no punto de venda	Estudio das técnicas de escaparatismo, elementos e materiais de comunicación comercial, deseño de gráficos publicitarios e escaparates	20	29
4	Xestión operativa da venda	Descrición das operacións de cobramento, formalización da documentación asociada e estudio das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio	8	12
5	Atención á clientela	Estudio das técnicas de venda, identificación da tipoloxía da clientela e uso de estratexias de identificación da satisfacción da clientela	9	12
6	Resolución de reclamacións e queixas	Descrición do proceso e das técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela, identificación da documentación asociada, así como análise das consecuencias	8	12

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Establecemento de prezos de produtos de panadería, repostería e confeitaría	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 de produtos de panadería, repostería e confeitaría, en función da oferta ou da demanda dunha clientela potencial	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 no punto de venda	20

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.
Carteis. 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	Xestión operativa da 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	Atención á clientela	9

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 Descríbóronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.
CA5.2 Descríbóronse as técnicas de comunicación.
CA5.3 Recoñecéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.
CA5.4 Descríbóronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.
CA5.5 Identificouse a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra.
CA5.6 Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela.
CA5.7 Seleccionáronse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela.
CA5.8 Analizáronse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela.

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 reclamacións e queixas	8

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 Aplícanse as técnicas de comportamento asertivo, resolutivo e positivo.
CA6.6 Identifícase a documentación asociada ás reclamacións.
CA6.7 Analízanse 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 exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son os seguintes:

CA1.1, CA1.2, CA1.3, CA1.6, CA2.1, CA2.2, CA2.3, CA3.2, CA3.3, CA3.6, CA3.7, CA3.10, CA4.2, CA4.3, CA4.4, CA4.6, CA4.7, CA5.1, CA5.2, CA5.4, CA5.6, CA6.1, CA6.4, CA6.6, CA6.8

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios. Faranse dúas por trimestre e a media suporá o 70% da nota final.

Traballos monográficos (un por trimestre) que suporán o 20% da nota final

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán o 10% da nota final.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

Se podrá puntuar con 0,5 puntos a maiores, a participación en actividades extraescolares e complementarias, (agás aqueles alumnos que acaden a puntuación máxima).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para o alumno que suspendeu unha ou as dúas avaliacións do módulo realizarase unha proba escrita para cada unha das avaliacións, co obxectivo de observar se o alumno alcanza os contidos mínimos exigibles, e se obtén os resultados de aprendizaxe predefinidos.: recollerá cuestións teórico-prácticas relacionadas cos contidos conceptuais e procedimentais. Os cuestionarios que recollen preguntas teóricas ou preguntas sobre as prácticas, citados no punto 4 da programación, poden incluírse dentro desta proba escrita.

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

Os alumnos/as que , perderan o dereito á avaliación continua, se examinarán ao final de curso da materia correspondente. Deberán superar unha proba personalizada co obxecto de alcanzar os contidos mínimos esixibles tanto conceptuais como procedimentais e obter os resultados de aprendizaxe predefinidos.

A proba constará das seguintes partes que puntuarán como segue dentro do cómputo total da nota:

Parte escrita sobre os contidos do módulo, na que se incluírán preguntas curtas, un tema e problemas ademais de supostos prácticos 70%. Os cuestionarios que recollen preguntas teóricas ou preguntas sobre as prácticas, citados no punto 4 da programación, poden incluírse dentro desta proba escrita.

Parte práctica para avaliar o dominio dos contidos procedimentais 30%.

É necesario para aprobar entregar os traballos pendentes.

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

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

Grao de cumprimento da temporalización

Logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente, trimestralmente os alumnos/as cumprimentarán unha enquisa anónima que inclúe os seguintes parámetros: puntualidade da profesora, preparación das súas clases, actitude dialogante, claridade das súas explicacións, interese pola aprendizaxe do alumnado, forma de avaliar, materiais aportados, desenvolvemento e cumprimento da programación, preocupación e resolución de problemas do alumnado... Complementábase cun apartado para suxestións.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo...

Cuestionario de coñecementos iniciais. En cada unidade didáctica realízase unha actividade de avaliación inicial, que ten a finalidade de informarse dos coñecementos dos alumnos/as, para coñecer o punto de partida, e se é preciso deseñar novas aprendizaxes. En ocasións é un cuestionario, outras un interrogatorio en gran grupo con guión de preguntas elaborado pola profesora, outras, a partir dun brainstorming, un debate dirixido pola profesora,...

Este procedemento de avaliación repétese ao longo do curso antes e despois do desenvolvemento dos diversos contidos.

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

Elaboraranse probas escritas e actividades de distinto grao de dificultade (mapas conceptuais, cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, repetición de prácticas) de maneira que o profesor poda elixir en calquera momento as máis axeitadas para cada alumno/a, en función do seu nivel inicial de desenvolvemento, as súas capacidades e as súas limitacións, sen esquecer o contexto psico-social que rodea a cada alumno. Se é necesario estableceuse unha colaboración co Departamento de Orientación e co resto do equipo docente, para

resolver situacións do alumnado que poidan influír no seu rendemento académico.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Traballaranse de forma implícita nas diferentes actividades, os seguintes temas transversais:

Uso das novas tecnoloxías (TIC).

Respecto polo medio ambiente e a súa conservación.

Seguridade, saúde e hixiene no traballo.

Igualdade de sexos.

Educación moral e cívica incluíndo o coidado e respecto polas instalacións.

Respecto ao profesor, compañeiros, así coma ao resto da comunidade educativa.

Ademais adaptaranse ao horario escolar e ao desenvolvemento da programación, días sinalados no calendario escolar, (para a realización de diversas actividades) como: o Día Mundial dos Dereitos do Consumidor, Día do Libro, Día da Saúde, Día das Letras Galegas, Día Mundial do Ambiente, Día dos Panadeiros,....

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro e outras actividades específicas como charlas ou clases maxistras impartidas por especialistas; algúns exemplos son:

Semanas xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

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

Todas estas actividades serán concretadas na programación de departamento.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

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
MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	2021/2022	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XOÁN GARCÍA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O curriculum dun técnico en panadaría, repostaría e confeitaría está regulado no texto refundido do Decreto 224/2008 e do Decreto 38/2010. A alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar existente no sector incrementa a necesidade da intervención de profesionais que teñan no seu perfil profesional a capacidade de asumir funcións de comercio e de administración dunha pequena empresa. O módulo de EIE está deseñado para dar resposta a esa necesidade dos profesionais do sector.

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	Iniciativa Emprendedora	Analizaremos a figura do emprendedor e a idea de negocio.	10	19
2	A empresa e o seu contorno	Analizaremos os factores que rodean a creación dunha empresa e que poden ser claves no seu éxito ou fracaso.	5	9
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing	Analizaremos o mercado e a política comercial dunha empresa.	5	9
4	Creación e posta en marcha dunha empresa	Analizaremos as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os seus trámites de constitución.	10	19
5	A xestión económica-financeira	Analizaremos a viabilidade económica e financeira da empresa mediante ferramentas de análise contable.	13	25
6	Fiscalidade e xestión administrativa	Analizaremos os principais impostos que afectan a unha empresa e a documentación administrativa básica.	10	19

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa Emprendedora	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	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 concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector panadería, repostería e confeitaría.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da panadería, repostería e confeitaría que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de panadería, repostería e confeitaría (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
A actuación das persoas emprendedoras no sector de panadería, repostería e confeitaría.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de panadería, repostería ou confeitaría, en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada panadería, repostería ou confeitaría, e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identificáronse, en empresas panadería, repostería e confeitaría, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de panadería, repostería e confeitaría: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de panadería, repostería e confeitaría: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadería, repostería ou confeitaría, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

4.3.e) Contidos

Contidos
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Creación e posta en marcha dunha empresa	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	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 Analízouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de panadería, repostería e confeitaría.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de panadería, repostería ou confeitaría, tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.4.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal do empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de panadería, repostería e confeitaría.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A xestión económica-financieira	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financieira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financieira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.5 Elaborouse o plan financieiro e analizouse a viabilidade económica e financieira do proxecto empresarial.

4.5.e) Contidos

Contidos
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financieira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financieiro: estudo da viabilidade económica e financieira.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financieira.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Fiscalidade e xestión administrativa	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas con panadería, repostería e confeitaría, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fisc
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d

4.6.e) Contidos

Contidos
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de panadería, repostería e confeitaría: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os seguintes (organizados por resultados de aprendizaxe):

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.

CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

CA1.8. Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

RA2. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.

CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.

CA2.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.

CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.

CA2.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.

CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.

CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.

CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.

CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio

neto, ingresos, gastos e contas anuais.

CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa

restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).

CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír tests, preguntas a desenvolver, supostos prácticos e resolución de exercicios, que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de instrumento de avaliación (71% da cualificación final).

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de instrumento de avaliación (3% da cualificación final).

-Outros, a aplicar por exemplo ao plan de empresa (proxecto de empresa) e que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de instrumento de avaliación (26% da cualificación final).

PROCEDEMENTOS XERAIS

-Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

-Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

-As probas cualifícanse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (e os seus múltiplos).

-O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (se a nota é un 4,6, a nota redondeada será un 5).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Recuperación durante o curso:

Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convenientemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e o profesor comunicará ao alumno valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos esixibles -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquel, sexan de necesaria explicación.

A tal fin, haberá unha serie de exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos mínimos.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados.

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

O sistema de avaliación para aqueles alumnos que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN) consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos mínimos. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de produción ou resolución de supostos, incluso, preguntas tipo test. A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados. Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo aínda que no centro se permite un 10% adicional de faltas sempre e cando estean dentro dos supostos xustificábles.

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de Educación. Así mesmo, nas reunións do departamento da especialidade analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como a valoración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificárase debidamente facendoo constar na acta da reunión do departamento. Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o que establezan os protocolos de calidade do centro. No seu defecto, realizaríamos unha enquisa de satisfacción do labor docente ao finalizar o primeiro trimestre da que se derivarían accións correctoras cando non se acaden valores aceptables nos resultados. Ao final de curso cada docente realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido na que se incluírán tódalas propostas de mellora feitas durante o curso e que servirán como base para a elaboración das programacións do vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Esta programación didáctica está aberta aos diferentes tipos de modificacións que poidan xurdir en función das necesidades específicas de apoio educativo que presenten os alumnos. Deste xeito, previa avaliación psicopedagóxica por parte do Departamento de Orientación, poderanse realizar as adaptacións correspondentes que esixan as necesidades que presenten os nosos alumnos. Ao comezo do curso (outubro) se lle fará unha avaliación inicial ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de competencias básicas que lle permitirán cursar o módulo e o ciclo; facendo tamén fincapé na súa motivación, traxectoria, etc. Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor na reunión do equipo docente de avaliación inicial.

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

No proceso de ensinanza aprendizaxe poden xurdir dificultades e para subsanalas poderemos tomar as seguintes medidas: A avaliación inicial, a través da cal coñeceremos o nivel de coñecementos dos nosos alumnos. O diálogo profesor-alumno debe ser continuo a fin de posibilitar a adaptación de determinadas actividades ao nivel de coñecementos previos de cada alumno.

Estableceranse secuencias de contidos que aseguren aprendizaxes básicas para todos e coñecementos de maior complexidade para algúns. Deseñaranse actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.

Fomentase o traballo en grupo e a axuda recíproca entre compañeiros. Dentro da formación de grupos procurárase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.

Consideraranse diferentes tempos para a realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.

Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas

Inclúranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que non seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.

Inclúranse actividades de recuperación para aqueles alumnos que ao final da secuencia non acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito, proporánse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para o alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de EIE, ao longo do curso, trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

- O medio ambiente como patrimonio común.
- Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
- A Responsabilidade Social Corporativa das empresas nas súas múltiples dimensións.
- A ética profesional do emprendedor que se reflicte na utilidade social da súa empresa e non no rápido beneficio.
- A economía de mercado como baluarte das sociedades abertas nas que a liberdade e a igualdade (de oportunidades, ante a lei,...) son os valores esenciais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán ao longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos ou dinámicas de grupos.
- Simulacións ou realizacións de role-playing, como por exemplo presentar un proxecto de empresa ante posibles financiadores.
- Visualización de vídeos ou películas relacionados co emprendemento, as ideas de negocio,...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio..

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico, verificando deste xeito o

alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos unha visita a un viveiro de empresas, entre outras posibilidades.

- Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa como por exemplo : Xulgados do Social, Edificio dos Sindicatos, Escola Galega de Prevención de Riscos Laborais, á Inspección de Traballo,...
- Participación en feiras , mostras, xornadas técnicas, sesións Informativas, charlas e coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro.

10.Outros apartados

10.1) Libro de texto

O libro de texto será "Empresa Iniciativa Emprendedora" da editorial TulibrodeFP

10.2) Comunicación da programación ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a segunda quincena de setembro do curso escolar dos seguintes aspectos 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. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor polas vías oficiais establecidas pola dirección do centro (aula virtual).

Esta comunicación realizarase verbalmente co apoio dunha presentación, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

10.3) COVID-19

No suposto dun confinamento temporal ou permanente por covid-19 (individual ou colectivo) que impida a realización presencial das probas de avaliación haberá unha serie de tarefas (realización de traballos de esquematización e resolución de casos prácticos) cuxa entrega será obrigatoria para superar o módulo. As tarefas serán propostas e entregadas a través da aula virtual do centro.