

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT50	Panadaría e bolaría artesanal	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
MP5017	Tecnoloxía do frío aplicada á panadaría artesanal	2023/2024	4	97	97

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCIANO TIZADO RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curso de especialización en Panadaría e Bolaría artesanal queda identificado para todo o territorio nacional polos seguintes elementos:

Denominación: Panadaría e Bolaría Artesanal

Nivel; Formación Profesional de Grao Medio.

Duración: 600 horas

Familias Profesionais: Hostalaría e Turismo e Industrias Alimentarias

Referente Europeo: CINE-3b(Clasificación Internacional Normalizada de Educación)

Real Decreto 1147/2011, 29 de xullo.

Para elaborar esta programación, partiuse de diversas fontes lexislativas. A continuación, recollese un listado das máis destacadas por orden de xerarquía:

1º) 21 de xuño de 2021, da Secretaría Xeral de Educación e Formación Profesional, pola que se dictan instrucións para o desenrolo dos cursos de especialización de formación profesional no ano académico 2021/22 no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia.

2ª) A Lei orgánica 5/2002, de 19 de xuño, das cualificacións e formación profesional, en su redacción modificada pola Ley orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria da Ley de economía sostenible, establece no seu artigo 10, que o Goberno, previa consulta ás comunidades autónomas e mediante real decreto, podrá crear cursos de especialización para complementar as competencias de quienes xa dispondan dun título de formación profesional. A superación da formación requerida para adquirir as competencias asociadas a unha especialización se acreditará mediante unha certificación académica.

3º) A Lei orgánica 2/2006, de 3 de maio, de educación, en su redacción modificada pola Ley orgánica 3/2020, de 29 de decembro, establece no seu artigo 39.3 que a formación profesional no sistema educativo comprende os ciclos formativos de grado básico, de grado medio e de grado superior, así como os cursos de especialización. Todos eles terán unha organización modular, de duración variable, que integre os contidos teórico-prácticos adecuados aos diversos campos profesionais.

4ª) No artigo 4 do Real decreto 1147/2011, do 29 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, se indica que entre as ensinanzas da formación profesional do sistema educativo figuran os cursos de especialización.

5ª) Este Real decreto 1147/2011 dedica o capítulo IV do título I aos cursos de especialización e establece que terán por obxecto complementar as competencias das persoas que xa dispondan dun título de formación profesional e, desta forma, facilitar o aprendizaxe ao longo da vida. Asimesmo, recolle que versarán, dentro do seu mesmo nivel de formación, sobre os aspectos e as áreas que impliquen profundizar no campo do coñecemento dos títulos de referencia, ou ben unha ampliación das competencias que se inclúen nestos, e que o real decreto que regule o curso de especialización deberá especificar os títulos de formación profesional que dan acceso ao mesmo. Su duración, con carácter xeral, estará entre 300 e 600 horas de formación e en algúns cursos poderá incorporarse o módulo profesional de Formación en centros .

-MARCO NORMATIVO NO ÁMBITO AUTONÓMICO:

1º) DOGA N126/5 de Julio de 2021, en especial a páxina 34056.

A Competencia Xeral do Curso de Especialización en Panadería e Bolaría Artesanal consiste en elaborar, presentar e maridar produtos tradicionais de panadería e bolaría artesanais, doces e salgados, con o seu recheo, a partir de masa madre de cultivo e prefermentos con cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, respetando os requirimentos da elaboración artesá e a normativa vixente de seguridade alimentaria, prevención de riscos e protección medio ambiental.

O ENTORNO PROFESIONAL

As persoas que obtivesen o certificado que acredita a superación deste curso de especialización poderán exercer a súa actividade principalmente en obradores artesanais o semiindustriais que elaboran produtos de panadería, pastelería e confeitaría; así como no sector de hostalaría, subsector de restauración e coma elaborador por conta propia ou allea. Tamén exerce a súa actividade no sector do comercio da alimentación naqueles establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostería.

As Ocupacións e postos de traballo máis relevantes son os seguintes:

- A) Maestro Panadeiro
- B) Elaborador de bolaría
- C) Elaborador de masas e bases de pizza
- D) Reposteiro
- E) Catador de produtos de panificación artesanal

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	Programación de cámaras de fermentación.	Nesta unidade o alumno aprenderá a controlar os parámetros característicos de elaboración dos produtos de panadería e bolaría artesanais.	18	14
2	Caracterización técnicas de frío positivo e negativo.	Nesta unidade o alumno aprenderá a caracterizar procedimentos de conservación de produtos de panadería e bolaría artesanais aplicando técnicas de frío positivo e negativo.	19	14
3	Aplicación de técnicas de frío positivo en produtos de panadería e bolaría artesanais	Nesta unidade o alumno aprenderá a elaborar masas e produtos de panadería e bolaría artesanais aplicando técnicas de frío positivo.	20	24
4	Aplicación de técnicas de frío negativo en produtos de panadería e bolaría artesanais.	Nesta unidade o alumno aprenderá a elaborar masas en produtos semielaborados de panadería e bolaría artesanais.	20	24
5	Aplicación de técnicas de dobre cocción ou precociñado.	Nesta unidade o alumno aprenderá a elaborar produtos de panadería e bolaría artesanais, aplicando técnicas de dobre cocción ou precociñado das pezas.	20	24

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Programación de cámaras de fermentación.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Programa cámaras de fermentación e controla os parámetros característicos de elaboración dos produtos de panadería e bolaría artesanais	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 Comprobase o bo estado das cámaras de fermentación antes da súa posta en marcha
CA1.2 Realizouse a posta en marcha seguindo protocolos de seguridade
CA1.3 Programáronse as cámaras en función da técnica seleccionada
CA1.4 Realizouse o apagamento seguindo o protocolo de seguridade
CA1.5 Identifícaronse incidencias no funcionamento e arranxáronse segundo o protocolo indicado
CA1.6 Realizáronse as operacións de limpeza, desinfección e mantemento programadas

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición de equipamentos e material utilizados.
Programación: tipos e características.

Contidos
Procedementos de posta en marcha, regulación e parada das cámaras de frío. Limpeza e mantemento das cámaras de frío.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Caracterización técnicas de frío positivo e negativo.	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Caracteriza procedementos de conservación de produtos de panadería e bolaría artesanais, aplicando técnicas de frío positivo e negativo	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 tipos de frío
CA2.2 Identifícanse as principais características do frío positivo
CA2.3 Identifícanse as principais características do frío negativo
CA2.4 Valoráronse as vantaxes na produción e na calidade do produto
CA2.5 Tívoise en conta o benestar do persoal logo da utilización das técnicas de frío
CA2.6 Utilizouse a indumentaria apropiada

4.2.e) Contidos

Contidos
Definición e características. Indumentaria apropiada do persoal.
Tipos de frío: frío positivo e frío negativo.
O frío aplicado á panadería artesanal.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Aplicación de técnicas de frío positivo en produtos de panadería e bolaría artesanais	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora masas e produtos semielaborados de panadería e bolaría artesanais, aplicando técnicas de frío positivo	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 Identifícanse e selecciónanse os principais programas de frío positivo
CA3.2 Identifícanse os tipos de fermentación progresiva ou retardada e os ciclos da fermentación controlada clásica
CA3.3 Selecciónouse e analizouse a fariña antes do uso dos diferentes tipos de fermentación
CA3.4 Aplicóuselle á masa a hidratación adecuada e as doses de sal, lévedo e aditivos, en función do resultado a obter
CA3.5 Fíxose un uso correcto e equilibrado de aditivos, para obter un produto coas características adecuadas
CA3.6 Realízase o proceso de amasado adecuado, controlando o tempo, a temperatura da masa, a velocidade, o tipo de amasadora e de amasado, e a cantidade e a acidez de masa nai e de masa total

Criterios de avaliación
CA3.7 Selecciónanse adecuadamente os procesos de división das masas (manual ou con divisora hidráulica), formación e tempo de repouso no proceso de fermentación e manipulación das pezas despois da fermentación
CA3.8 Utilizáronse tipos de cocción en función do tipo de forno e do volume das pezas
CA3.9 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais

4.3.e) Contidos

Contidos
Fermentación progresiva ou retardada. Fermentación en peza e en cubeta.
Fermentación controlada clásica. Ciclos: abatemento, bloqueo, fermentación, final de ciclo e mantemento.
Materias primas: características e análise antes de aplicar a fermentación progresiva ou retardada.
Materias primas: características e análise antes de aplicar a fermentación controlada clásica.
Procesos de elaboración: modificacións antes de aplicar a fermentación progresiva ou retardada.
Procesos de elaboración: modificacións antes de aplicar a fermentación controlada clásica.
Variantes do frío positivo na fermentación: clasificación.
Normas de hixiene e seguridade. Aplicacións posteriores máis comúns.
Programación da cámara de frío para o uso das técnicas de frío positivo.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicación de técnicas de frío negativo en produtos de panadería e bolaría artesanais.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora masas e produtos semielaborados de panadería e bolaría artesanais, aplicando técnicas de frío negativo	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 Identifícanse e selecciónanse os principais programas de frío negativo e as características da técnica da masa conxelada
CA4.2 Selecciónouse a fariña segundo a fermentación, aplicáronse a hidratación da masa e as doses de sal e de lévedo, e incorporáronse aditivos, de ser o caso, segundo a normativa, en función da formulación e do resultado desexado
CA4.3 Realizouse o proceso de amasado, controlando o tempo, a temperatura da masa, a velocidade, o tipo de amasadora e de amasado, e a cantidade e a acidez de masa nai e da masa total
CA4.4 Selecciónáronse adecuadamente os procesos de división das masas (manual ou con divisora hidráulica), formación e tempo de repouso das pezas no proceso de fermentación e manipulación coidadosa das pezas despois da fermentación
CA4.5 Identifícanse os factores que inflúen no proceso de fermentación (temperatura da masa e da cámara de fermentación, dose de lévedo e tipo de formación)
CA4.6 Realizouse a conxelación e a ultraconxelación á temperatura adecuada para garantir a conservación do produto en óptimas condicións
CA4.7 Aplícase a técnica adecuada de desconxelación tendo en conta a temperatura do centro da masa e a superficie exterior, previamente ao proceso de fermentación final, para obter o produto final desexado
CA4.8 Utilizáronse tipos de cocción en función do tipo de forno e do volume das pezas
CA4.9 Recoñecéronse as características físicas do produto final (sabor, textura, olor, cor ou temperatura) logo da aplicación da técnica de frío negativo

4.4.e) Contidos

Contidos
Masa conxelada. Conxelación en peza.
Materias primas: características e análise antes de aplicar a técnica en masa conxelada.
Procesos de elaboración: modificacións antes de aplicar a fermentación progresiva ou retardada.
Aplicacións posteriores máis comúns.
Programación da cámara de frío para o uso das técnicas de frío negativo.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de técnicas de dobre cocción ou precociñado.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora produtos de panadería e bolaría artesanais, aplicando técnicas de dobre cocción ou precociñado das pezas	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 Caracterizouse a técnica de dobre cocción ou precociñado nas elaboracións de panadería e bolaría artesanais
CA5.2 Seleccionouse e analizouse, na formulación do pan de dobre cocción, o tipo de fariña, a hidratación e as doses de sal, lévedo e aditivos adecuadas ao proceso de dobre cocción
CA5.3 Realizouse o proceso de amasado, controlando o tempo, a temperatura da masa, a velocidade, o tipo de amasadora e de amasado, e a cantidade e a acidez de masa nai e de masa total
CA5.4 Selecciónáronse adecuadamente os procesos de división das masas (manual ou con divisora hidráulica), formación e tempo de repouso das pezas no proceso de fermentación e manipulación coidadosa das pezas despois da fermentación
CA5.5 Realizouse a técnica de conxelación e a ultraconxelación á temperatura adecuada para garantir a conservación do produto en óptimas condicións
CA5.6 Aplicouse a técnica adecuada de desconxelación tendo en conta a temperatura do centro da masa e a superficie exterior, previamente ao proceso de fermentación final, para obter o produto final desexado
CA5.7 Utilizáronse os programas de cocción e técnica de dobre cocción ou precociñado tendo en conta os tempos, o tipo de forno e o volume das pezas na cocción final
CA5.8 Recoñecéronse as características físicas do produto final (sabor, textura, olor e cor, etc.) logo da aplicación da técnica de dobre cocción ou pan precociñado

4.5.e) Contidos

Contidos
Pan de dobre cocción ou pan precociñado.

Contidos

Materias primas: características e análise antes de aplicar técnica do pan de dobre cocción ou pan precociñado.

Procesos de elaboración e modificacións antes de aplicar a técnica do pan de dobre cocción ou pan precociñado.

Variantes da técnica de dobre cocción ou pan precociñado na cocción: clasificación.

Reacción de Maillard.

Aplicacións posteriores máis comúns.

Programación da cámara de frío para o uso das técnicas de dobre cocción ou pan precociñado.

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspóndense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe(RA), que son os seguintes:

- R.A.1_ Programa cámaras de fermentación, controlando os parámetros característicos de elaboración dos produtos de panadería e bolaría artesanais.
- R.A.2 _ Caracteriza procedementos de conservación de produtos de panadería e bolaría artesanais, aplicando técnicas de frío positivo e negativo.
- R.A.3 _ Elabora masas e produtos semielaborados de panadería e bolaría artesanal, aplicando técnicas de frío positivo.
- R.A.4_ Elabora masas e produtos semielaborados de panadería e bolaría artesanal, aplicando técnicas de frío negativo.
- R.A.5_ Elabora produtos de panadería e bolaría artesanal, aplicando técnicas de dobre cocción precocinado das pezas.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comeza o conxunto do alumnado.

- Recoñecer os dispositivos de frío e o seu funcionamento.
- Deducir necesidades dos equipamentos de frío e o seu mantemento básico
- Preparar e acondicionar materias primas e auxiliares.
- Control do produto durante o proceso.
- Interpretar fichas técnicas.
- Deducir / aplicar a secuencia das fases de produción.

- Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.

A cualificación componse do seguinte xeito:

1º - CONCEPTUAIS --> suporá 30% da cualificación 3 PTOS

.- PROBA ESCRITAs contidos teóricos --> suporá 20% da nota xeral

Valorarase cunha ou varias Probas Escritas dos contidos teóricos entregados aos alumnos.

A proba de avaliación, incluírá preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) relativas ao temario impartido en cada avaliación.

.- TRABALLOS --> suporá 10% da nota xeral. Estos traballos poderán consistir:

.- Na LECTURA DUN LIBRO, relacionado co sector produtivo no que están matriculados os alumnos.

Para valorar este traballo levarase a cabo unha proba que : .- Incluírán preguntas de desenrolar ou tipo test, relativas o texto que hai que ler.

OU/E

.- Na ELABORACION DUN CADERNO DE CLASE:

Este cuaderno deberá ter:

.-Índice, con numeración por paxinas

.-Paxinas, numeradas de acordo co índice

.-Orde de xeito o caderno que sexa funcional

.-Clasificación de xeito que o caderno sexa funcional

.-Presentación atendendo o bo gusto, esforzo realizado, traballo desenrolado, saber facer, dedicación.

.- Os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática; na redaccion das probas.

.- A NON ASISTENCIA AS PROBAS DE VALORACIONS DOS COÑECEMENTOS E DO TRABALLO EN CADA AVALIACIÓN; DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORÁ QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN POSITIVA.

.- Esta nota dividirase entre o número de probas/traballos que se poidan propoñer para cada avaliación.



2º - PROCEDIMENTAIS --> suporá 70% da cualificación7 PTOS

.- Valorarase cunha ou varias PROBAS PRACTICAS relacionadas cos contidos prácticos realizados ao longo das clases practicas.

A proba de avaliación, incluírá propostas practicas de desenvolvemento relativas as tarefas que se levaron a cabo en cada avaliación.

Dentro de este parámetro están as destrezas que se puntuaran en cada una das probas practicas elixidas en cada Avaliación:

Para poder facer as probas practicas hai que presentarse puntualmente e cumprir con:

.-Uniformidade, propia da profesión a cal quedou definida o primeiro día de clase na presentación do curso. Hai que vir completamente uniformado.

.- Presentarse ca súa ferramenta, a cal quedou definida o primeiro día de clase na presentación do curso. Hai que traela toda.

.- Traer: un bolígrafo, un chisqueiro e o caderno de practicas que se pide para o desenvolvemento das clases practicas, (cada persoa debe traer o seu, non vale traer o do compañeiro).

.- Manter a súa propia hixiene persoal, vindo limpos e aseados, así como a da súa uniformidade.

Durante a realización das probas practicas deberase demostrar:

.- "xeito de saber facer".

.- coñecementos técnicos.

.- coñecementos practico-teóricos; para levar a cabo as tarefas encomendadas

.- Destrezas técnicas

.- Habilidade

Cada proba practica terá unhas características propias e parámetros diferentes de cualificación.

Esta nota dividirase entre o número de probas que se poidan propoñer para cada avaliación.

A NON ASISTENCIA AS PROBAS PRACTICAS EN CADA AVALIACIÓN DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORA QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN POSITIVA.

Ao Longo Das Clases Practicas:

.-A uniformidade é obrigatoria, así como o de traer o material preciso para o desenrolo das actividades practicas.

.-Será IMPRESCINDIBLE MANTER EN TODO MOMENTO a seguridade e a hixiene.

.- É de moita importancia a concentración nas explicacións. As interrupcións nas explicacións, son contraproducentes.

.- Cada alumno deberá traer un caderno de prácticas, un bolígrafo ou similar e un chisqueiro. Ao entrar na aula-taller, teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final.

.- O alumno/a debera demostrar as ganas de facer as tarefas que se propoñen na aula.

.- Vaise ter en conta o que o alumno fai, mais que o que se supón que sexa capaz de facer; pero non o fai porque non quere.



- Poñer pegas e queixarse, non serán avaliábeis.
- As faltas de asistencia, as chamadas a orde. Unha exclusión das tarefas da aula ou do obrador, non serán avaliábeis

Cálculo da nota final da avaliación: A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores.

Non se farán recuperacións, nin se aprazaran probas por non asistir as mesmas; polo tanto unha avaliación negativa recuperarase una semana antes de rematar o curso de especialización

Si un alumno/a non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá nas mesmas probas baseadas nos contidos mínimos, expresados na programación para acadar unha avaliación positiva.

Para acadar unha avaliación positiva final; terá que superar tódalas probas e poder así considerar aprobado o módulo.

En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación dos alumnos.

PROCESO DE RECUPERACION

As recuperacións faranse unha semana antes de rematar o curso de especialización.

Os alumnos que non acaden unha avaliación positiva serán que:

- Entregar o caderno do alumno cos temas teóricos entregados ao longo do curso

Este caderno deberá ter:

- Índice, con numeración por páxinas
- Páxinas, numeradas de acordo co índice
- Orde de xeito o caderno que sexa funcional
- Clasificación de xeito que o caderno sexa funcional
- Presentación atendendo o bo gusto, esforzo realizado, traballo desenrolado, saber facer, dedicación.

- Facer as probas teóricas correspondentes a cada unha das avaliacións que non superaron.

- Facer as probas prácticas correspondentes a cada unha das avaliacións que non superaron.

- Facer as probas dos traballos que se pediron ao longo do curso e que non se superaron.

A nota de recuperación será como máximo de 5 ptos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

- Aqueles alumnos que non superen o módulo, deberán realizar as actividades de recuperación propostas polo profesor.

Estas actividades levaranse a cabo durante a derradeira semana e estarán baseados nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos e serán cualificados na última semana de curso.

- Os procedementos para definir as actividades de recuperación consistirán en probas e traballos iguais ou similares os desenvolto nas diferentes unidades didácticas, orientadas para alcanzar os mínimos esixibles. Terá un carácter de sínteses, incluíndo aquelas actividades que precisen reincidencia, a modo de recuperación. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para á avaliación positiva ó longo do curso.

Si un alumno non supera dita avaliación terá que:

.- entregar o caderno de clase:

Este cuaderno deberá ter:

.-Índice, con numeración por paxinas

.-Paxinas, numeradas de acordo co índice

.-Orde de xeito o caderno que sexa funcional

.-Clasificación de xeito que o caderno sexa funcional

.-Presentación atendendo o bo gusto, esforzo realizado, traballo desenrolado, saber facer, dedicación.

.- Facer as probas teoricas correspondentes a cada unha das avaliacións nas que non acadou unha avaliación positiva. E dicir debera facer un exame teórico, que consistirá en responder un exame tipo test ou preguntas curtas sobre as unidades didácticas 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 ca proba práctica.

.- Facer as probas practicas correspondentes a cada unha das avaliacións que no superou. E dicir debera facer unha proba práctica.

.- Entregar os traballos que se pediron ao longo do curso e que non se entregaron por calquera causa. A entrega dos

traballos e exercicios é obrigatoria na data marcada a tal efecto; asemade será imprescindible a presentación de tódolos traballos.
A nota de recuperación será como máximo de 5 pts.

SE NON SE PRESENTAN AS PROBAS NA DATA PROGRAMADA, NIN SE ENTREGAN OS TRABALLOS EN TEMPO, FORMA E NAS DATAS
FIXADAS OU NON SE ENTREGA O CADERNO DE CLASE O DIA SINALADO A AVALIACION SERÁ NEGATIVA.

Aqueles alumnos que non superen as citadas actividades de recuperación durante este período, deberán de matricularse de novo no curso de Especialización

Para a recuperación positiva do módulo o alumno deberá alcanzar una cualificación mínima de 5 puntos.

Os alumnos/as deberán aceptar por escrito o proceso de recuperación, no caso contrario, deberán matricularse no seguinte curso de Especialización

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

Segundo a lexislación este tipo de alumnado non ten perda de dereito a avaliación continua. Polo tanto, non se realizará dita proba mencionada neste apartado.

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.

O desenvolvemento deste módulo non responderá a lóxica tradicional de comezar unha UD, rematala, comezar outra, rematala.

As actividades destas ensinanzas precisan para o seu desenvolvemento de Materias Primas perecedeiras, polo cal as dinámicas determinadas nos centros de hostalaría están orientadas a unha oferta gastronómica o máis atractiva posible, co fin de darlle saída a estes produtos.

Por esta razón a estruturación dos contidos de cada unha das Unidades Didácticas desenvolverase partindo na primeira avaliación, dunha visión xeral do módulo, tocando distintos procesos, técnicas e elaboracións e na segunda avaliación tratarase de ir concretando e profundizando e aumentando o grado de complexidade das mesmas.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios pasados aos alumnos, anónimos, 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

8.a) Farase unha avaliación inicial ó comezo do curso para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comenza o conxunto do alumnado.

Nesta fase tratarase de identificar posibles dificultades, ven pola súa evidencia ou ven por seren expostas polo propio alumno.

Tamén se procurará ter unha impresión das expectativas que teñen sobre o módulo.

8.b) Atención á diversidade

Unha vez detectadas esas dificultades, o alumno/a será obxecto dun seguimento especial nos diferentes aspectos a tratar da materia, propoñéndoselle novas actividades específicas de apoio

Para o alumnado con NEE procederase a solicitar a flexibilización modular, de acordo con art 15 e 16 da orde 16 Xullo 2011

Para potenciar os conceptos e procedementos nos alumnos que por calquera causa teñan dificultades na consecución dos obxectivos, os alumnos que se atopen en estas circunstancias realizarán:

- .- Exercicios específicos para os alumnos que non acaden os obxectivos mínimos.
- .- Exercicios de consolidación: para os alumnos que acadando os contidos mínimos teñen certas dificultades nalgún concepto ou procedemento.

Para os alumnos que superen amplamente os obxectivos do módulo.

As medidas de ampliación serán:

- .- Exercicios especiais para os alumnos que demostren un dominio notable de conceptos e procedementos.
- .- Exercicios de investigación por parte dos alumnos de temas non tratados na aula. Estes exercicios variarán segundo a unidade didáctica de que se trate, procurando fomentar no alumno a creatividade.

Si a dificultade detectada nos alumnos o determina, na avaliación inicial solicitarase unha valoración da capacidade ou adecuación por parte do alumnado para cursar este curso de especialización ao equipo de orientación especializado. Do mesmo xeito se solicitará apoio por parte do profesorado especializado, para atender ao alumnado e na nosa formación específica.

En todo caso, é necesario o traballo consensuado do equipo docente, coordinado polo profesorado titor e en colaboración co departamento de orientación (que se encargará da avaliación psicopedagóxica do alumno) para conseguir unha atención á diversidade do alumno da nosa aula

concreta e axustala ó que precisa. Para tal fin, solicitarase ao departamento de orientación una actuación por alumno, na que se detallarán os motivos da solicitude, así como as incidencias significativas, ademais dunha valoración dos aspectos nos que sobresaen ou ten dificultades.

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

Deseñaranse actividades de reforzo educativo ven para alumnos que;

- a) van máis rezagados que a media, facendoas alcanzables para o seu ritmo ou necesidade.
- b) van máis avanzados que a media, evitando así o seu estancamento.
- c) presenten outras necesidades específicas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado, na medida do posible, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades, propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar a capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. Si a atención personalizada gravase a norma evolución do resto da clase, solicitarase apoio de profesorado especializado

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a trav departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15

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.



Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliáveis.

Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente.

Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo.

Teranse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias: Aquelas que se produzan como resultado de eventos especiais que se poidan organizar dende o centro, relacionadas co sector da repostería:

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

Actividades extraescolares

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

- .- Visita a unha fabrica de fariñas
- .- Visita a unha panificadora
- .- Visita a unha fabrica de produtos elaborados
- .- Visita a unha panadería-pastelería artesán

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

10. Outros apartados

10.1) Textos recomendados

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o materiais de traballo, ferramentas, maquinaria e todo tipo de utillaxe. Os cales hanse de utilizar a través de diferentes actividades.

Implícito esta tamén a utilización dunha documentación que se pode utilizar en cada un dos procesos de panificación, neste caso os textos principais van ser:

Panadería artesana, tecnoloxía y produción de Xavier Barriga

El aprendiz de panadero de Peter Reinhart

Nuevo Tratado de Panificación y Bollería de Jesús Calaveras

El libro del pan de Roland Bilheux y Alain Escoffier

Los libros de Francisco Tejero

El sabor del pan de Raymond Calvel

Aplicación del Frio en Panadería de Manuel Flecha

El pan de Jeffrey Hamelman

Pan casero de Ibán Yarza

Hecho a mano de Dan Lepard

10.2) Bibliografía

Manual de formación profesional en panadería. Ceopan.

El Panadero Práctico. Manual de Perfeccionamiento Del Oficio. Emilio Rodriguez

La nueva reglamentación para productos de pastelería y bollería. Real Decreto 496/2010.

Formulario moderno de pastelería, confitería y panadería. Carlos Artal

Brochoire, G. (2005): The impact of breadmaking methods. Filière Gourmande, supply of N° 113, 6-7.

Callejo, M.J., Gil, M.J., Rodriguez, G., & Ruiz M.V. (1999): Effect of gluten content and storage time on white pan bread quality: instrumental evaluation. Z. Lebensm. Unters. Forsch. A., 208, 27-32.

Cayot, N. (2007): Sensory quality of traditional foods. Food Chemistry, 101 (1), 154-162.



Guardia M.D., Guerrero L., Claret A., Elía M., Arnau J. (2009): Estandarización del análisis sensorial en el pan. Alimentaria, Mayo, 52-59.

Heenan, S.P., Nazimah Hamid, N., Dufour, J.P., Harvey, W., & Delahunty, M., (2009): Consumer freshness perceptions of breads, biscuits and cakes. Food Quality and Preference, 20, 380-390.

Heiniö R. (2003): Influence of processing on the flavour formation of oat and rye. Thesis. VTT Publications. Finland.

Helleman, U., Powers, J.J., Salovaara, H., Shinholser, K. & Ellilä, M. (1988): Relation of sensory sourness to chemically analysed acidity in wholemeal sour rye bread. Journal of Sensory Studies, 3, 95-111.

Katina, K., Arendt, E., Liukkonen, K.-H., K. Autio, K., L. Flander L. & Poutanen K.(2005): Potential of sourdough for healthier cereal products Trends in Food Science & Technology. 16, 104-112.

Katina K. (2005): tesis Sourdough: a tool for the improved flavour, texture and shelf-life of wheat bread. Thesis. VTT Technical Research Centre of Finland.

Kihlberg, I., Johansson, L., Kohler, A. & Risvik, E. (2004): Sensory qualities of whole wheat pan bread influence of farming system, milling and baking technique. Journal of Cereal Science. 39, 67-84.

Lassoued, N., Delarue, J., Launay, B. & Michon, C. (2008): Baked product texture: Correlations between instrumental and sensory characterization using Flash Profile. Journal of Cereal Science, 48 (1), 133-143.

Poinot, P., Arvisenet, G., Grua-Priol, J., Colas, D., Fillonneau, C., Le Bail, A. & Prost, C. (2008): Influence of formulation and process on the aromatic profile and physical characteristics of bread. Journal of Cereal Science, 48, 686-697.

Polvorinos M. (2009): Panes del mundo. Proyecto Fin de Carrera. Universidad Politécnica de Madrid.

Pozo Bayon, M.A., Guichard, E. & Cayot, N. (2006): Flavor Control in Baked Cereal Products. Food Reviews International, 22, 335-379.