

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
MP5018	Pans artesáns de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	2023/2024	8	167	167

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOAQUÍN MATÉS PANDAVENES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaborar masas de pans de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais para a obtención de pans, pans especiais, pans integrais doces e salgados de ámbito nacional ou internacional, así como realizar pezas artísticas e creativas para concursos, exposición ou venda, utilizando técnicas e procedementos tradicionais, integrando novas tecnoloxías e actuando conforme ás normas de seguridade alimentaria.

A elaboración de pans doces e salgados con masas de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais e/ou multicereais inclúe aspectos de:

- .- Preparación e regulación de equipos, materiais e instalacións. ¿ Selección de materias primas e produtos auxiliares.
- .- Selección de masas nai de cultivo e/ou prefermentos segundo proceda en a elaboración de masas de pans, pans integrais e pans especiais.
- .- Elaboración de produtos de panificación doces e salgados de ámbito nacional ou internacional.
- .- Elaboración de pezas creativas ou artísticas de pequeno e gran formato.
- .- Conservación de produtos obtidos en óptimas condicións de consumo e venda.

Ditas funcións, desenvoltas nos procesos produtivos da empresa e encamiñadas a obter un produto final ou prestar un servizo, serven de pauta para orientar a programación deste módulo profesional. A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), m), n), u), p), q), r), s), t), u), v) e as competencias profesionais, persoais e sociais a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s), t), o) deste curso de especialización.

O presente módulo profesional dá resposta a unha serie de funcións do perfil profesional do curso de especialización, correspondentes a controlar os procesos de elaboración e garantir a homoxeneidade dos produtos artesanais que se ofrecen aos clientes en función dos obxectivos desexados.

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	Cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	Caracterización dos cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, seleccionándoos para a elaboración de pans artesanais	10	10
2	Pans de cereais tradicionais	Elaboración de pans de cereais tradicionais	60	50
3	Pans de cereais especiais	Elaboración de pans especiais	36	25
4	Pans de pseudocereais	Elaboración de pans de pseudocereais	34	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
5	Decoración, exposición e presentación de panadería artesanal	Elaboración e composición de produtos de panadería para a súa exposición	27	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, e selecciónaos para a elaboración de pans artesáns	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 Identifícaronse os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc
CA1.3 Identifícaronse os tipos de molturación e recoñécéronse os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais
CA1.4 Identifícaronse os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.)
CA1.5 Identifícaronse os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais
CA1.6 Tívoise en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais
CA1.7 Identifícaronse as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Cereais e pseudoceais: definición. Características da planta. Características xerais dos cereais e pseudocereais. Propiedades.</p> <p>Varietades. Tipos de molturación. Clasificación das fariñas segundo os seus residuos sólidos. Produtos derivados da molturación. Usos e aplicacións máis xeneralizados.</p> <p>Alveograma. Partes do alveógrafo de Chopin.</p> <p>Parámetros de medición: tenacidade (P), extensibilidade (L), forza (W), elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade (P/L), humidade, absorción de auga e tempo de desenvolvemento.</p> <p>Alérxenos e intolerancias alimentarias. Normativa de alérxenos.</p> <p>Documentación técnica asociada ao proceso de obtención de pans artesáns.</p> <p>Rastrexabilidade dos produtos.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Pans de cereais tradicionais	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas de pans de cereais tradicionais, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación e conservación para a súa posterior utilización	SI
RA3 - Elabora pans artesáns de cereais tradicionais e xustifica o seu tamaño, a forma, o peso e o corte, controlando a fermentación, o tipo de cocción, o arrefriamento e a conservación das pezas	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 Seleccionáronse as materias primas, os equipamentos e os materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, de cereais tradicionais integrais e non integrais, como espelta, trigo khorasan, híbridos ou multicereais
CA2.2 Aplicáronse aos cereais tradicionais e ás fariñas integrais e non integrais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados, etc., segundo proceda en función dos resultados programados

Criterios de avaliación
CA2.3 Elaboráronse as masas de pan de cereais tradicionais con masas nai de cultivo e prefermentos tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación
CA2.4 Atopáronse diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan
CA2.5 Elixíuse o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de cereal, respectando tempos, tipos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), taxa de hidratación, temperatura das masas e da fermentación, humidade, tipo de fermentación, etc
CA2.6 Aplicáronse os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.)
CA2.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de cereais tradicionais propostos
CA2.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais tradicionais integrais e non integrais (espelta, escanda, híbridos, trigo khorasan, etc.) ou mesturados
CA3.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais tradicionais integrais e non integrais
CA3.3 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos
CA3.4 Tívoise en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas
CA3.5 Tivéronse en conta na división e na formación ou no moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas
CA3.6 Elixíuse o sistema de fermentación adecuado, os parámetros de control de tempo, a temperatura e a humidade segundo tipo de cereal, a formación, o moldeamento, o peso, o tamaño das pezas, etc
CA3.7 Seleccionouse a técnica de cocción, con ou sen vapor, asociada ao tipo de pan, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados
CA3.8 Analizáronse os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas
CA3.9 Etiquetáronse as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo normativa
CA3.10 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de cereais tradicionais

4.2.e) Contidos

Contidos
Masas de pans de cereais tradicionais. Materias primas. Formulación. Porcentaxe de panadeiro/a. Fases de elaboración. Equipamentos e materiais.
0Parámetros de control (pH, temperatura, humidade e oxixenación).
Conservación de masas de pans de cereais tradicionais.
Técnicas de tratamento de cereais e produtos derivados antes da elaboración. Proceso de xelatinización. Remollo; escaldado, semiescaldado e cocedura; tallado, tostado. Xerminados, etc.
Pesaxe e proporción dos ingredientes e masa nai de cultivo e prefermentos.
Elaboración de masas de pans de cereais tradicionais.
Elaboración de masas de pans de cereais tradicionais integrais.
Hidratación da masa. Amasado: tipo e fases.
Fermentación das masas.
Temperaturas adecuadas de cada fase.
Repouso de masas: tipos.
Produtos de panadería de cereais tradicionais: características.
0Refinación segundo proceda. Pregadura; división; boleado; formación.
Fermentación de pans.
Técnicas de corte. Corte segundo o tipo de masa e pan.
Cocción. Tipos de fornos. Temperaturas e tempos de cocción.
Humidade na cocción. Arrefriamento e conservación das pezas.
Etiquetaxe dos produtos para a súa distribución e/ou venda.
Tipos de pans. Tendencias e tradicións.
Elaboración de cremas e recheos doces e salgados.
Elaboración de pans, doces e salgados, con ou sen recheo, a partir de masas.

Contidos
Elaboración de pans de cereais tradicionais con masas nai de cultivo.
Elaboración de pans de cereais tradicionais con prefermentos.
Elaboración de pans a partir de masas de cereais tradicionais integrais.
Elaboración de pans de cereais tradicionais con baixa, media e alta hidratación.
Elaboración de pans con denominación propia e tradicionais, segundo a zona xeográfica.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Pans de cereais especiais	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Obtén masas de pans de cereais especiais utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación e conservación para a súa posterior utilización	SI
RA5 - Elabora pans artesáns de cereais especiais e xustifica o seu tamaño, a forma, o peso e o corte, controlando a fermentación, o tipo de cocción, o arrefriamento e a conservación das pezas	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Seleccionáronse materias primas, equipamentos e materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, de cereais especiais, integrais e non integrais (avea, orxo, centeo, millo, arroz, etc.) ou mesturados
CA4.2 Aplicáronse aos cereais especiais e ás fariñas integrais ou non integrais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados etc., segundo proceda en función dos resultados programados
CA4.3 Elaboráronse as masas de pan de cereais especiais con masas nai de cultivo e/ou prefermentos, tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación
CA4.4 Atopáronse diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan
CA4.5 Elixíuse o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de cereal, respectado os tempos de reposo (en bloque, en pezas e en frío), a taxa de hidratación, a temperatura das masas e da fermentación, a humidade, o tipo de fermentación, etc

Criterios de avaliación
CA4.6 Aplicáronse os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación etc.)
CA4.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de cereais especiais propostos
CA4.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais especiais integrais e non integrais
CA5.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais especiais integrais e non integrais
CA5.3 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos
CA5.4 Tívoise en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas
CA5.5 Tivéronse en conta na división e na formación ou o moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas
CA5.6 Elixíuse o sistema de fermentación adecuado e os parámetros de control de tempo, temperatura e humidade segundo o tipo de cereal, a formación, o moldeamento, o peso e o tamaño das pezas, etc
CA5.7 Seleccionouse a técnica de cocción asociada ao tipo de pan, con ou sen vapor, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados
CA5.8 Analizáronse os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas
CA5.9 Etiquetáronse as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo a normativa
CA5.10 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de cereais especiais

4.3.e) Contidos

Contidos
Masas de pans segundo o cereal ou os cereais especiais. Materias primas. Formulación. Porcentaxe de panadeiro/a. Fases de elaboración.
0Conservación de masas de pans de cereais especiais.
Técnicas de tratamento de cereais especiais e produtos derivados antes da elaboración. Proceso de xelatinización. Remollo; escaldado, semiescaldado e cocedura; tallado; tostado; xerminados, etc.
Pesaxe e proporción de ingredientes e masa nai de cultivo e prefermentos. Elaboración de masas de pans de cereais especiais.

Contidos
<p>Elaboración de masas de pans de cereais especiais integrais.</p> <p>Hidratación da masa. Amasado: tipo e fases.</p> <p>Fermentación das masas: tipos.</p> <p>Temperaturas adecuadas de cada fase. Medición de temperatura.</p> <p>Repouso de masas: tipos.</p> <p>Parámetros de control (pH, temperatura, humidade, oxixenación, etc.).</p> <p>Produtos de panadería de cereais especiais: características.</p> <p>0Fermentación de pans: tipos.</p> <p>Técnicas de corte. Corte segundo tipo de masa e de pan.</p> <p>Cocción. Tipos de fornos. Temperaturas e tempos de cocción. Humidade na cocción. Arrefriamento e conservación das pezas. Etiquetaxe dos produtos para a súa distribución e venda.</p> <p>Tipos de pans. Tendencias e tradicións.</p> <p>Elaboración de cremas e recheos, doces e salgados, para a elaboración de pans de cereais especiais.</p> <p>Elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo.</p> <p>Elaboración de pans de cereais especiais con masas nai de cultivo.</p> <p>Elaboración de pans de cereais especiais con prefermentos.</p> <p>Elaboración de pans con baixa, media e alta hidratación.</p> <p>Elaboración de pans con denominación propia e tradicionais, segundo a zona xeográfica.</p> <p>Pregadura. División. Boleado. Formación: tipos.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Pans de pseudocereais	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Obtén masas de pans de pseudocereais, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación e conservación para a súa posterior utilización	SI
RA7 - Elabora pans artesáns de pseudocereais e xustifica o seu tamaño, a forma, o peso e o corte, controlando a fermentación e seleccionando tipo de cocción, arrefriamento e conservación das pezas	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Seleccionáronse materias primas, equipamentos e materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, pseudocereais (trigo sarraceno, quinoa, amaranto, etc.) ou multicereais
CA6.2 Aplicáronse aos pseudocereais e ás fariñas de pseudocereais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados, etc., segundo proceda en función dos resultados programados
CA6.3 Elaboráronse as masas de pan de pseudocereais con masas nai de cultivo e prefermentos, tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación
CA6.4 Atopáronse diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan, pans con ou sen glute, e pans sen sal ou con baixo contido en sal
CA6.5 Elixíuse o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de pseudocereal, respectando os tempos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), a taxa de hidratación, a temperatura das masas e da fermentación, a humidade, o tipo de fermentación, etc
CA6.6 Aplicáronse os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.)
CA6.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de pseudocereais propostos
CA6.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización
CA7.1 Caracterizáronse os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de pseudocereais
CA7.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de pseudocereais
CA7.3 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos
CA7.4 Tívoise en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa de hidratación baixa, media e alta das masas
CA7.5 Tivéronse en conta na división e na formación ou o moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas

Criterios de avaliación
CA7.6 Elixíuse o sistema de fermentación adecuado e os parámetros de control de tempo, temperatura e humidade segundo o tipo de pseudocereais, a formación, o moldeamento, o peso e o tamaño das pezas, etc
CA7.7 Seleccioneuse a técnica de cocción asociada ao tipo de pan, con ou sen vapor, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados
CA7.8 Analizáronse os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas
CA7.9 Etiquetáronse as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo normativa
CA7.10 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de pseudocereais

4.4.e) Contidos

Contidos
Masas de pans de pseudocereais: materias primas, formulación e fases de elaboración.
0Parámetros de control (pH, temperatura, humidade e oxixenación).
Conservación de masas de pans de pseudocereais.
Técnicas de tratamento de cereais e produtos derivados antes da elaboración. Proceso de xelatinización. Remollo; escaldado ou cocedura; tallado; tostado; xerminados, etc.
Pesado e proporción de ingredientes e masa nai de cultivo e prefermentos.
Elaboración de masas de pans de pseudocereais.
Elaboración de masas de pans con mestura de cereais e pseudocereais.
Hidratación da masa. Amasado: tipos e fases
Fermentación das masas: tipos.
Temperaturas adecuadas de cada fase. Medición de temperatura.
Repouso de masas. Tipos de repouso: en bloque e en pezas.
Produtos de panadaría de pseudocereais: características. Tipos de pans.
0Técnicas de corte. Corte segundo o tipo de masa e de pan.
Cocción. Tipos de fornos. Temperaturas e tempos de cocción. Humidade na cocción. Arrefriamento e conservación das pezas.

Contidos
Etiquetaxe dos produtos para a súa distribución e/ou venda.
Elaboración de cremas e recheos, doces e salgados, para a elaboración de pans de pseudocereais.
Elaboración de pans, doces e salgados, con ou sen recheo.
Elaboración de pans de pseudocereais con masas nai de cultivo.
Elaboración de pans de pseudocereais con prefermentos.
Elaboración de pans de pseudocereais de baixa, media e alta hidratación.
Elaboración de pans sen glute e outros pans especiais.
Pregadura. División. Boleado. Formación: tipos.
Fermentación de pans: tipos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Decoración, exposición e presentación de panadería artesanal	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Compón produtos de panadería artesanal para venda, exposición ou concurso, e decóraos mediante técnicas de acabado e presentación	SI

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

Criterios de avaliación
CA8.1 Elixíuse o tema en función do evento programado
CA8.2 Tivéronse en conta as fases do proceso creativo de pezas de pan de pequeno e gran formato, segundo a súa finalidade (venta, exposicións ou concursos)
CA8.3 Seleccionáronse o tamaño, a composición, o tipo de decoración, o tipo de masa, o tipo de cocción e a conservación das pezas

Criterios de avaliación

CA8.4 Realizáronse os padróns, os esbozos e os elementos das pezas

CA8.5 Tívoise en conta o lugar de exposición das pezas para presentar

CA8.6 Tívoise en conta a harmonía, a cor, a decoración e a composición final das pezas para presentar

CA8.7 Valoráronse as técnicas utilizadas, a creatividade, a harmonía e o sentido artístico, respecto ao tema de cada peza

4.5.e) Contidos
Contidos

Proceso creativo no deseño de pezas de pequeno e gran formato de pans.

Elaboración de pezas completas segundo a temática.

Desenvolvemento e creación de novos produtos de panificación. Tendencias e tradicións.

Fases do proceso creativo en panificación artesanal.

Deseño de esbozos ou modelos gráficos das pezas.

Composición de produtos finais segundo a temática.

Técnicas de decoración e presentación das pezas.

Masas de decoración: tipos e formulación das masas.

Cocción. Conservación. Glaseados antes e/ou despois da cocción.

Elaboración de pezas de decoración, trenzado, modelaxe, tallado, foillas, flores e froitas para pezas de gran ou pequeno formato.

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

Os Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva son os detallados no apartado 4.c da programación.

Criterios de cualificación:

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida, que teña en conta os coñecementos cos que comeza o conxunto do alumnado. Tamén procurárase ter unha impresión das expectativas que teñen sobre o módulo, sobre o futuro profesional e de cómo lles gustaría que se enfocasen as clases.

A avaliación trimestral terá en conta o seguinte:

Probas teóricas: 20%

Fichas técnicas: 20%

Prácticas no taller: 20%

Probas prácticas: 40%

Consideracións ao respecto:**Probas teóricas:**

Puntuación máxima: 2 puntos.

Poderán incluír preguntas de desenvolvemento, supostos, cadros ou preguntas tipo test ou de respostas alternativas, relativas todas ao temario impartido.

O total da puntuación dividirase entre o número de exames feitos por avaliación trimestral.

As probas poden ser feitas periódicamente e sen previo aviso, aínda que como norma xeral se comunicará ao alumnado con antelación.

É responsabilidade do alumnado acudir con bolígrafo azul ou negro ás probas teóricas.

No caso de non asistencia, a proba non se repetirá se a non asistencia non é por causa de forza maior debidamente xustificada.

Non é preciso acadar unha parte mínima na proba.

Fichas técnicas:

Puntuación máxima: 2 puntos.

Cada alumno deberá entregar as fichas técnicas de proceso, das elaboracións que faga cada quen na aula taller.

Para acadar unha valoración positiva de cada ficha, esta ten que estar debidamente cumprimentada, completa, e os cálculos automáticos teñen que funcionar correctamente.

Utilizarase a plantilla entregada polo profesor, e explicado o seu funcionamento nas aulas de informática do centro.

Non é preciso entregalas para acadar unha avaliación trimestral positiva, se ben se non se entregan, se perden os dous puntos na avaliación.

Prácticas no taller:

Puntuación máxima: 2 puntos.

Baremación dos contidos e observacións:



1. Respeto polos tempos de traballo.
2. Organización do traballo persoal.
3. Respeto polos criterios de seguridade e hixiene no traballo
4. Presentación final de elaboracións.
5. Calidade final do traballo.
6. Capacidade de traballar formando parte dun grupo e cumprindo a responsabilidade sinalada.

Diariamente, o alumnado terá que desempeñar un traballo no taller, e será puntuado nestes aspectos.

O incumprimento da responsabilidade persoal asignada, o uso do móbil ou comer dentro do taller, supón un cero ese día nas prácticas do taller.

A nota final para un trimestre neste apartado será a nota media recollida de entre todas as anotacións para cada día.

Posibilidade de exención do exame práctico.

Os alumnos cunha nota no apartado das prácticas do taller superior a un 7 sobre 10, e que non faltaran ás clases máis dun 30%, teñen a opción de non realizar a proba práctica, sendo entón a nota correspondente ao exame práctico a extensión da mesma nota neste apartado á correspondente á proba práctica.

Proba práctica:

Puntuación máxima: 4 puntos.

Valorarase: elaborarse una rúbrica para as diferentes elaboracións ou supostos prácticos.

É necesario para a aprobación positiva da avaliación, un resultado neste apartado de al menos un 25% do valor da proba.

É necesario para realizar a proba o uniforme de traballo completo, ademáis das ferramentas propias. O incumprimento de este requerimento suporá una nota equivalente a un cero neste apartado.

No caso de non asistencia, a proba non se repetirá se a non asistencia non é por causa de forza maior debidamente xustificada.

Non se farán recuperacións, polo tanto, unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobar a seguinte avaliación.

Alumnos con inasistencias superiores ao 30%:

No caso de alumnos con inasistencias superiores ao 30%, e dado que non se contempla a perda de avaliación continua, non lles será de aplicación o relatado anteriormente, e para acreditar as súas capacidades terán que facer unha proba teórica, cun valor do 20%, e unha proba práctica, cun valor do 80% do total da calificación final. Esta proba práctica pode conter supostos prácticos. Para a superación do módulo a nota debe ser igual ou superior a 5 puntos de baremación sobre 10 posibles.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Non se contemplan actividades de recuperación, polo que a nota acadada na última avaliación parcial será a da avaliación Final.

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

Resolución do 21 de xuño de 2021, da Secretaría Xeral de Educación e Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos cursos de especialización de formación profesional no ano académico 2021/22 no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia, no seu apartado décimo segundo, a perda do dereito a avaliación continua non será de aplicación ao alumnado de cursos de especialización Autónoma de Galicia

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

Mensualmente introduciranse na aplicación de seguimento de programación didáctica o avance na consecución da materia impartida. Anotarase as desviacións, de selo caso, informándolle deste aspecto ao Xefe do departamento na reunión periódica que se mantén para verificar o seguimento da programación didáctica dos módulos profesionais do departamento.
Paralelamente anotarase nunha programación en versión de traballo as modificacións e melloras que se observen, para salvar as dificultades que xurdan no día a día cara ao ano que ven.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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
Para a súa realización empregárase un cuestionario de avaliación inicial.

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 na medida en que sexa posible. 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

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.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia.

Estes conceptos, así como o respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades no día a día.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregada así como os produtos típicos 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 refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente.

O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrinsecamente pero tamén en forma de actividades específicas.

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.

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- .- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- .- 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. Se cadra:

- .- 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) Comunicación do plan do curso escolar

Nos primeiros días do curso escolar, comunicaráselle ao grupo o plan do curso escolar do módulo, contemplando os seguintes puntos:

 Criterios de cualificación e mínimos esixibles.

 Normas de seguridade e hixiene e de protección ambiental que se deben seguir durante as actividades prácticas no taller do instituto.

 Programación do módulo. Rexistrarse nun documento que se lle pasa ao grupo, a sinatura de todo o alumnado. Este documento quedará en poder do profesor do módulo.

10.2) Covid 19

No caso de un novo confinamento, o seguimento levaranse a cabo de maneira online, a través da aula virtual do centro ou da plataforma Cisco Webex.

Para a avaliación en caso de confinamento realizarase a entrega de tarefas e unha proba teórico-práctica a través da aula virtual.

Os criterios de avaliación serán:

Entrega de tarefas: 20%

Realizarase a súa entrega a través da aula virtual, na data acordada.

As tarefas non entregadas sumarán cero puntos nese apartado.

Proba teórica sobre os contidos do módulo: 40%

Terá unha duración de dúas horas e realizarase a través da aula virtual do cnetro ou de Cisco Webex.

Versará sobre os contidos das distintas unidades expostas na programación.

Proba práctica sobre os contidos do módulo: 40%

Terá unha duración de tres horas e realizarase a través da aula virtual do centro ou de Cisco Webex.

Versará sobre a realización de distintas elaboracións das unidades da programación.

Para levala a cabo o alumno/a deberá elaborar mediante conexión en directo ou ben un vídeo, unha serie de tarefas propostas polo docente.

Para a superación do módulo deberase acadar un 5 en cada unha das partes descritas anteriormente