

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
MP5020	Cata e maridaxe de produtos de panificación	2023/2024	3	50	50

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MAR FONTE BLANCO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O currículo de panadería e bolaría artesanais está desenrolado para que o alumnado, individualmente ou en grupo de traballo, chegue a ser quen de elaborar, presentar e maridar produtos tradicionais de panadería e bolaría artesanais, doces e salgados, con ou sen recheo, a partir de masas nai de cultivo e prefermentos con cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, respectando os requirimentos da elaboración artesá e aplicando técnicas actuais con creatividade e innovación, cumprindo a normativa vixente de seguridade alimentaria, prevención de riscos e protección medio ambiental.

Os lugares de traballo onde poden concurrir serán obradoiros artesanais ou semindustriais que elaboran produtos de panadería, pastelería e confeitearía; así como no sector de hostalería, subsector de restauración e como 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 a desempeñar son as de mestre panadeiro, elaborador de bolaría, elaborador de masas e bases de pizza, reposteiro, 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	O análise sensorial e as súas mostras: equipos, probas e fichas de cata.		9	10
2	As propiedades e características organolépticas do pan e a bolaría.		6	15
3	Os produtos de panadería artesanal: a súa cata e descripción sensorial.		13	30
4	Os produtos de bolaría artesanal: a súa cata e descripción sensorial.		13	30
5	A maridaxe do pan e bolaría artesanal.		9	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O análise sensorial e as súas mostras: equipos, probas e fichas de cata.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona mostras de pan e preséntaas para a súa avaliación sensorial	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 Determinouse o proceso da análise sensorial a través dos sentidos e identificáronse atributos, propiedades e aspectos relevantes
CA1.2 Definíronse e clasificáronse a cor, o ruído, o aroma, o olor, a aparencia, o sabor, o gusto, a intensidade e as características texturais do pan
CA1.3 Tivéronse en conta as técnicas de avaliación de aromas, as teorías do olfacto e do gusto, a natureza dos estímulos químicos, etc
CA1.4 Tivéronse en conta os criterios para a elección das mostras da cata, orde de presentación, temperatura, tamaño, corte e parte apropiada das mostras
CA1.5 Realizouse a repartición a cada catador/a, na cantidade e forma correcta para proceder á cata
CA1.6 Elixíuse correctamente o grupo de persoas catadoras para realizar a avaliación dos pans
CA1.7 Realizáronse os preparativos previos á cata, como a preparación da sala, dos materiais e das fichas técnicas de valoración

4.1.e) Contidos

Contidos
Definición de análise sensorial.
Orde e forma de presentación das mostras. Motivos.
Temperatura das mostras. Motivos.
Panel de degustadores/as.
Preparativos previos do/da catador/a antes de realizar unha cata.
Os sentidos como ferramenta de análise. Atributos sensoriais, propiedades e aspectos máis relevantes.

Contidos
<p>Cor e aparencia: definición.</p> <p>Textura: definición e clasificación. Relación entre o/a receptor/a e as características texturais.</p> <p>Audición e rúidos: definición.</p> <p>Aroma e olor: definición e clasificación. Especificidade química Técnicas para avaliar aromas. Limiar do olfacto. Teorías do olfacto.</p> <p>Gusto e sabor: definición. Calidade. Intensidade relativa. Limiares. Teorías do gusto. Natureza dos estímulos químicos.</p> <p>Elección de corte das mostras.</p> <p>Selección das mostras para catar. Criterios de selección.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	As propiedades e características organolépticas do pan e a bolaría.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Valora as propiedades e as características organolépticas dos pans na cata, interpretando o resultado da análise sensorial	SI
RA3 - Valora as propiedades e as características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas	SI
RA4 - Identifica e describe as propiedades e as características organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial	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 métodos e o seu procedemento ou a súa metodoloxía de avaliación sensorial, tendo en conta as vantaxes e os inconvenientes da elección
CA2.2 Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de panadería artesanal, en función das características técnicas
CA2.3 Determináronse as características físicas do exterior (codia) das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas

Criterios de avaliación
CA2.4 Determináronse as características físicas da miga e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA2.5 Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, e ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA2.6 Identificouse o ingrediente principal e outros, ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas
CA2.7 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial e aplicáronse medidas correctoras
CA3.1 Seleccionáronse tipos de cereais e fariñas tendo en conta as posibles alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.2 Avaliáronse as propiedades das masas e dos produtos ao utilizar fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo, de amaranto, etc., respecto da fariña de trigo
CA3.3 Caracterizáronse fichas técnicas para a valoración segundo o método seleccionado
CA3.4 Determináronse as características físicas do exterior (codia) e da miga, e aromas e ruído das mostras e do pan en peza, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA3.5 Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, así como ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA3.6 Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas
CA3.7 Determináronse as diferenzas dun pan de trigo cun pan doutra fariña e estableceuse unha clasificación de preferencias cos resultados obtidos, segundo método
CA3.8 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial e aplicáronse medidas correctoras
CA4.1 Determináronse as características e as propiedades organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados
CA4.2 Caracterizáronse os métodos e o seu procedemento ou a súa metodoloxía de avaliación sensorial, tendo en conta as vantaxes e os inconvenientes da elección
CA4.3 Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de bolaría artesanal e follados, en función das características técnicas
CA4.4 Determináronse as características físicas do exterior e do interior das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA4.5 Identificáronse aromas e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA4.6 Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e do retrogusto, e as posibles causas

Crterios de avaliación

CA4.7 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial

4.2.e) Contidos
Contidos

Metodoloxía de avaliación sensorial.

Determinación da metodoloxía de avaliación sensorial. Vantaxes e inconvenientes.

Métodos de avaliación sensorial.

Metodoloxía para tests de resposta obxectiva. Test de valoración. Test descritivo. Test numérico. Métodos para detectar diferenzas. Test de estímulo único. Test apareado. Test de dúo-trío. Test triangular. Métodos analíticos. Test de mostra única. Test de sabor estraño específico. Test analítico descritivo.

Metodoloxía de avaliación sensorial subxectiva. Fase visual: observación das características exteriores (a codia) e interiores (a miga) das pezas. Fase táctil: avaliación da textura. Fase auditiva: percepción de ruído ao cortar o pan. Fase olfactiva: percepción do aroma e o flavor; persistencia e complexidade; aromas anómalos. Fase gustativa: identificación e valoración da textura e o flavor do produto en boca; persistencia e complexidade. Valoración do tacto.

Utilización de fariñas compostas como resposta a problemas de produción, nutricionais, e de alerxias e intolerancias alimentarias.

Avaliación sobre as propiedades reolóxicas da masa ao substituír a fariña de trigo por fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de aveia, de sorgo e de amaranto.

Análise sensorial do pan elaborado con fariñas integrais de centeo e orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de aveia, de sorgo ou de amaranto. Aceptación por parte das persoas consumidoras.

Comparativa das características organolépticas do pan elaborado con fariña de trigo e o elaborado con fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de aveia, de sorgo ou de amaranto.

Determinación da metodoloxía de avaliación sensorial. Vantaxes e inconvenientes.

Fase visual: observación das características exteriores das pezas (coberturas); observación das características interiores das pezas (recheos: defectos e as súas posibles causas).

Fase táctil: avaliación da textura.

Audición e ruidos.

Fase olfactiva: percepción do aroma e do flavor; persistencia e complexidade. Aromas anómalos.

Fase gustativa: identificación e valoración da textura e do flavor do produto en boca. Persistencia e complexidade.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Os produtos de panadería artesanal: a súa cata e descrición sensorial.	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Valora as propiedades e as características organolépticas dos pans na cata, interpretando o resultado da análise sensorial	SI
RA3 - Valora as propiedades e as características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os métodos e o seu procedemento ou a súa metodoloxía de avaliación sensorial, tendo en conta as vantaxes e os inconvenientes da elección
CA2.2 Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de panadería artesanal, en función das características técnicas
CA2.3 Determináronse as características físicas do exterior (codia) das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA2.4 Determináronse as características físicas da miga e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA2.5 Identifícanse aromas na miga e/ou na codia, e ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA2.6 Identificouse o ingrediente principal e outros, ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas
CA2.7 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial e aplicáronse medidas correctoras
CA3.1 Seleccionáronse tipos de cereais e fariñas tendo en conta as posibles alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.2 Avaliáronse as propiedades das masas e dos produtos ao utilizar fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo, de amaranto, etc., respecto da fariña de trigo
CA3.3 Caracterizáronse fichas técnicas para a valoración segundo o método seleccionado

Criterios de avaliación
CA3.4 Determináronse as características físicas do exterior (codia) e da miga, e aromas e ruído das mostras e do pan en peza, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA3.5 Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, así como ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA3.6 Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas
CA3.7 Determináronse as diferenzas dun pan de trigo cun pan doutra fariña e estableceuse unha clasificación de preferencias cos resultados obtidos, segundo método
CA3.8 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial e aplicáronse medidas correctoras

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Metodoloxía de avaliación sensorial.</p> <p>Determinación da metodoloxía de avaliación sensorial. Vantaxes e inconvenientes.</p> <p>Métodos de avaliación sensorial.</p> <p>Metodoloxía para tests de resposta obxectiva. Test de valoración. Test descritivo. Test numérico. Métodos para detectar diferenzas. Test de estímulo único. Test apareado. Test de dúo-trío. Test triangular. Métodos analíticos. Test de mostra única. Test de sabor estraño específico. Test analítico descritivo.</p> <p>Metodoloxía de avaliación sensorial subxectiva. Fase visual: observación das características exteriores (a codia) e interiores (a miga) das pezas. Fase táctil: avaliación da textura. Fase auditiva: percepción de ruído ao cortar o pan. Fase olfactiva: percepción do aroma e o flavor; persistencia e complexidade; aromas anómalos. Fase gustativa: identificación e valoración da textura e o flavor do produto en boca; persistencia e complexidade. Valoración do tacto.</p> <p>Utilización de fariñas compostas como resposta a problemas de produción, nutricionais, e de alerxias e intolerancias alimentarias.</p> <p>Avaliación sobre as propiedades reolóxicas da masa ao substituír a fariña de trigo por fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo e de amaranto.</p> <p>Análise sensorial do pan elaborado con fariñas integrais de centeo e orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo ou de amaranto. Aceptación por parte das persoas consumidoras.</p> <p>Comparativa das características organolépticas do pan elaborado con fariña de trigo e o elaborado con fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo ou de amaranto.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Os produtos de bojería artesanal: a súa cata e descripción sensorial.	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Identifica e describe as propiedades e as características organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial	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 Determináronse as características e as propiedades organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados
CA4.2 Caracterizáronse os métodos e o seu procedemento ou a súa metodoloxía de avaliación sensorial, tendo en conta as vantaxes e os inconvenientes da elección
CA4.3 Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de bolaría artesanal e follados, en función das características técnicas
CA4.4 Determináronse as características físicas do exterior e do interior das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA4.5 Identificáronse aromas e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA4.6 Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e do retrogusto, e as posibles causas
CA4.7 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial

4.4.e) Contidos

Contidos
Determinación da metodoloxía de avaliación sensorial. Vantaxes e inconvenientes.
Fase visual: observación das características exteriores das pezas (coberturas); observación das características interiores das pezas (recheos: defectos e as súas posibles causas).
Fase táctil: avaliación da textura.
Audición e ruidos.
Fase olfactiva: percepción do aroma e do flavor; persistencia e complexidade. Aromas anómalos.
Fase gustativa: identificación e valoración da textura e do flavor do produto en boca. Persistencia e complexidade.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A maridaxe do pan e bolaría artesanal.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Selecciona produtos de panadería e bolaría artesáns e maridados con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que os poidan acompañar e complementar	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 normas e o tipo de maridaxe dos produtos de panadería e bolaría artesanais
CA5.2 Tivéronse en conta a harmonía e o equilibrio de sabores, texturas e aromas entre pans, tanto en grupos de alimentos como en elaboracións culinarias
CA5.3 Adaptouse o tipo de pan, o formato, o tamaño das pezas e o tipo de cereal ou pseudocereal aos produtos e ás elaboracións culinarias
CA5.4 Identificáronse adecuadamente os produtos de panadería, bolaría e follados que segundo as súas características potencian e complementan os pratos e os grupos de alimentos que os acompañan
CA5.5 Realizouse a maridaxe de pans con grupos de alimentos e elaboracións culinarias
CA5.6 Realizouse a maridaxe de produtos de bolaría e follados con grupos de alimentos e elaboracións culinarias

4.5.e) Contidos

Contidos
Maridaxe; definición, tipos e normas.
Maridaxe segundo a forma, a cor, o sabor e o tamaño do pan, e o tipo de evento.
Vantaxes e inconvenientes.
Equilibrio e harmonía na maridaxe entre pratos ou produtos e pans ou pans especiais.

Contidos

Maridaxe do pan con grupos de alimentos e bebidas, e elaboracións culinarias.

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

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das unidades didácticas do módulo formativo. Estes contidos mínimos están convintemente especificados no punto 4.c "Axustar avaliación" desta programación didáctica.

Sistema de cualificación:

1ª avaliación: o procedemento de avaliación neste parcial, no mes de decembro, será íntegramente teórico. Se lle presentará ao alumnado unha proba tipo test de contestación múltiple ou de desenrolo, en formato de preguntas curtas. No caso da proba tipo test, cada 3 preguntas mal respondidas restará un punto á cualificación final.

2ª avaliación: consistirá nunha proba real de cata e maridaxe dun produto de panificación e dun produto de bolaría artesanal, propostos polo alumno, que representará o rol de director de cata, ao resto dos alumnos, formalizados como grupo de xuíces de cata para este exercicio avaliativo. Levarase a cabo esta avaliación no mes de marzo. Para a consecución de esta actividade se lles darán as instrucións pertinentes cunha antelación suficiente para poder preparala de xeito efectivo. A cualificación desta avaliación virá dada polo resultado porcentual en base a un rúbrica elaborada ao efecto e presentada con suficiente antelación.

De xeito xeral, consistirá en:

A) Proceso de cata de pan e bolaría:

- Presentación das mostras a catar polo grupo de xuíces.
- Explicación das mostras propostas.
- Presentación ao grupo das fichas efectuadas polo alumno para ditas mostras.
- Análise e explicación dos resultados obtidos. (Se lle deixará un máximo de 20 minutos ao alumno para obter un resultado dos datos obtidos no proceso de cata antes da súa explicación)-
- Peche do proceso de cata.

B) Proceso de maridaxe:

- Presentación do alimento ou alimentos posibles na maridaxe.
- Proceso de cata dos produtos a maridar.
- Explicación da adecuación da maridaxe.

Avaliación final: a cualificación final do módulo virá dada polo resultado da seguinte operación: 30% da nota da 1ª avaliación + 70% da nota da 2ª avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación, no período ao efecto, consistirán en traballos de síntese da parte teórica do módulo; así como de prácticas de descripción do proceso de cata e maridaxe dos produtos de panificación. De non concurrir un grupo suficiente de alumnos que desempeñen o papel de grupo de cata, será o profesor quen realice este papel, dirixido polo alumno a recuperar.

A avaliación final para os alumnos que teñan que recuperar consistirá nunha proba teórica e nunha proba práctica similar ás solicitadas durante as avaliacións precedentes e cualificadas do mesmo xeito que se expón no punto 5 desta programación. A cualificación final virá dada pola suma do 30% da proba teórica e o 70% da proba práctica. A rúbrica da parte práctica de avaliación será a mesma que para a avaliación ordinaria final.

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

Non se contemplan perdas de avaliación continua, segundo a lexislación vixente do título de especialización.

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

O seguimento da programación e da avaliación da práctica docente seguirá as mesmas canles que para outros ciclos de FP; e dicir, se realizará e especificará no propio seguimento no XADE.

Semanalmente introducirase 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.

Canto á avaliación da práctica docente seguiranse dúas vías principalmente:

- 1.- Enquisa anual do SXC, na aplicación que está deseñada para tal fin.
- 2.- Enquisa persoal do profesor directamente ao grupo de alumnado, unha vez cada trimestre para verificar o grao de satisfacción do alumnado coa súa estancia no centro educativo e no propio módulo profesional.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

.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.

Para a súa aplicación empregárase un Cuestionario de coñecementos iniciais, baseado nos contidos do módulo e nos coñecementos de procesos básicos de pastelería e repostería, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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, propoñéndosele 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 o adecuación por parte do alumnado para cursar este ciclo, ao equipo de orientación especializado. Do mesmo xeito se solicitará apoio por parte do profesorado especializado, para atender ao alumnado e na súa 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 as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. Si a atención personalizada gravase a normal evolución do resto da clase, solicitarase apoio de profesorado especializado.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Neste módulo profesional cobran relevancia varios aspectos que teñen relación co medio ambiente e o respecto pola vida sana e a natureza, por este motivo incidirase durante todo o proceso de formación do alumnado en resaltar as vantaxes das boas prácticas en:

- Separación do lixo nos talleres e aulas (papel, plástico, vidro) facendo especial fincapé no aproveitamento dos restos de carácter orgánico para destinalos ao plan de compost da Cidade Infantil Príncipe Felipe.
- Respecto polo traballo dos demais e pola entorno de tal xeito que os fumadores e fumadoras o fagan no espazo indicado para facelo, e que as cabichas se depositen nos lugares destinados para este fin e non no chan.
- Empregar os recursos dispoñibles dun xeito coherente e sensato (material de prácticas, instalacións, enerxía, auga) xa que isto redundará nun beneficio colectivo e a medio prazo individual xa que sensibilizará ao alumnado como usuario de bens públicos.



- Respetar as ideas dos demais, as crenzas e as opinións. Fomentar a discusión e o debate, sempre baixo un clima de boa conducta e boas formas cos compañeiros/as e profesorado.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias estarán enfocadas á especialización dos posibles produtos cos que poden maridar o pan e a bolería artesanal; así proxectaranse charlas e actividades de distintos profesionais da cata de viños, meles, queixos, foitos, etc.

10. Outros apartados

10.1) Presentación da programación.

Na primeira semana do curso escolar explicaráselle ao grupo de alumnado o plan do curso escolar no módulo, incidindo en:

- Criterios de cualificación e mínimos esixibles, en cada unha das unidades didácticas nas que se distribúe. O alumnado unha vez rematada a explicación asinará un documento onde constará o que se lle explicou, entregándoselle unha copia deste documento ao Xefe do departamento de hostalaría e turismo para a súa custodia.
- Normas de seguridade e hixiene e protección ambiental que se deben seguir durante as actividades prácticas ou teóricas no taller de aplicación.
- Programación xeral do módulo (programación de actividades específicas de aula) para o curso escolar, por cada un dos trimestres escolares incluíndo o calendario de probas de avaliación parciais e finais.

10.2) Desenvolvemento da actividade de xeito semipresencial ou a distancia.

No caso de reproducirse a situación do pasado mes de marzo de 2020, no último trimestre do curso derivada da pandemia COVID19 e atendendo ao disposto nos puntos décimo noveno e viséximo da Resolución do 4 de agosto de 2020, da Dirección Xeral de Educación, FP e IE, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2020/21 tense programado a posibilidade de realizar actividades de formación no módulo de SOBREMESAS a través de teleformación.

Os medios e métodos que se van empregar neste casos son os seguintes:

- 1.- Material e medios didácticos, enfocados á teleformación mediante a súa implementación nos distintos tipos de plataformas, onde se poidan colgar vídeos formativos, documentos gráficos e outro tipo de material didáctico.



2.- Material e medios didácticos de deseño propio do profesor tales como vídeos de axuda para procedementos e actividades do alumnado implementados en canles como YouTube, Instagram, Facebook... así como material e fichas de traballo con proposta de supostos prácticos precedidos de exemplos xa resoltos, asesoramento previo do profesor e posterior proposta de resolución do alumnado.

3.- No caso de producirse un confinamento total preveese realizar e deseñar actividades con conexións online vía streaming en canles como YouTube, Instagram, Facebook... para todo o alumnado do módulo de SOBREMESAS onde se presentarán unha serie de demostracións prácticas de elaboracións; onde se poderán seguir os procesos paso a paso, para que logo o alumnado poida reproducilos.

En calquera caso establecerase un método de seguimento das actividades realizadas tanto para o alumnado que dispoña dos medios e materiais de conexión suficientes (equipo, conexión de alta velocidade) como os que non (envío das mesmas tarefas a través dun enlace ao móbil ou nun pequeno dispositivo de almacenamento para que poida visualizalo offline).

4.- Conexión semanal de alomenos unha sesión dunha hora de duración con todo o grupo de alumnado para comentarios, resolución de supostos prácticos, presentación de resultados e asesoramento de dúbidas sobre o material subministrado polo profesor.

Mediante correo electrónico persoal do alumno entregaranse os temas do módulo de SOBREMESAS que servirán de contido de módulo tanto nas ensinanzas Presenciais como nun curso normal ou coma nas ensinanzas Semipresenciais e a distancia por motivos do confinamento COVID.

O profesor complementará con apuntes, vídeos e temas entregados o correo persoal do alumno ou por outro medio que esté ao seu alcance como pode ser whatsapp, sms...

O ESCENARIO (PRESENCIAL, SEMIPRESENCIAL, A DISTANCIA) O QUE VAI VARIAR É O TIPO DE ACTIVIDADES NON OS CRITERIOS E PORCENTAXES DE AVALIACIÓN.