

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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0029	Produtos de obradoiro	2023/2024	8	175	175

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SONIA MARÍA CABANAS ARIAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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

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

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización das tarefas de produción do obradoiro	Identificación dos sistemas de planificación e orde das tarefas de produción así como o control dos procesos produtivos; inclúese a implantación do sistema de trazabilidade, a interpretación da documentación técnica e o balance de fórmulas para a produción.	40	20
2	Decoración dos produtos de obradoiro	Identificación das operacións e técnicas de acabado e decoración, identificando os equipamentos e útiles precisos para levalas a cabo	35	20
3	Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro	Identificación de métodos, materiais e equipos de envasado así como a identificación da información necesaria para etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, repostaría e confeitaría	35	20
4	Elaboración de produtos para colectividade especiais	Descrición dos tipos de reaccións adversas ós alimentos. Adaptacións das fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais	40	20
5	Conservación e transporte de produtos de obradoiro	Descrición dos métodos de conservación e almacenamento dos produtos elaborados e procedementos e equipamentos para o seu traslado e venda	25	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización das tarefas de produción do obradoiro	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.	SI
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.

Criterios de avaliación
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.

4.1.e) Contidos

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

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Decoración dos produtos de obradoiro	35

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

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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.3.1 Cumpríronse as normas de hixiene na elaboración dos produtos e mantívose un nivel alto de autoexixencia na realización das decoracións
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.2.e) Contidos

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	NO
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA5.1 Descríbense os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identifícanse e caracterízanse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.

Criterios de avaliación
CA5.3 Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

4.3.e) Contidos

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

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de produtos para colectividade especiais	40

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

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

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

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

4.4.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.

Contidos
Adecuación de espazos e materiais para colectividade especiais.
Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Conservación e transporte de produtos de obradoiro	25

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

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

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

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

4.5.e) Contidos

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

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

Para a superación final do módulo, pediráselle ao alumnado a consecución dos mínimos exixibles para cada unha das unidades didácticas. Estes mínimos exixibles xa quedaron detallados no apartado 4c) desta programación.

Os criterios de cualificación que se aplicarán terán en conta os seguintes elementos avaliábeis:

- EXAMES E PROBAS ESCRITAS: 60% da cualificación

Estas probas escritas incluírán preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Esta nota dividirase entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. Para realizar a media coas outras probas e traballos e exercicios, deberá acadar na proba escrita alomenos 4 puntos (valorada sobre un total de 10). En caso de non acadar tal puntuación non se fará a media e no boletín figurará a nota acadada na proba escrita. O alumnado que non acuda á proba escrita na data establecida non terá dereito á repetición da proba salvo causa debidamente xustificada.

- TRABALLOS E EXERCICIOS: cualifica un 40%.

Estes traballos, exercicios e prácticas estarán relacionados coa materia impartida durante a avaliación. O traballo de obradoiro avaliarase de forma continua, polo que implica a asistencia a clase por parte do alumnado para poder desenvolver as tarefas, todas elas obxecto de avaliación. No caso de que o alumno/a non asista non se disporá de cualificación desa xornada pero computará igualmente na cualificación. Cando se encarguen traballos escritos, a entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. A nota cualifica, non só o resultado final, senón tamén o prantexamento e o procedemento de elaboración dos traballos, exercicios e prácticas. Neste senso, considerarase avaliábeis:

- A proactividade, a participación activa e a actitude motivadora que implique a participación nas tarefas realizadas, como axente activo do proceso de aprendizaxe.
- A capacidade autocrítica do alumnado nas situacións que así o requiran, sendo este o primeiro paso na asunción das responsabilidades.
- O traballo en equipo responsabilizándose da consecución dos obxectivos asignados (individualmente ou en grupo), respectando o traballo e as ideas dos demais; participando activamente na organización e desenvolvemento das tarefas colectivas, cooperando na superación das dificultades que se presenten.

En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación do alumnado.

A nota deste apartado dividirase entre o número de traballos que se propoñan para cada avaliación. Cando nalgunha avaliación non se realicen eses exercicios ou prácticas, a puntuación acumularase á puntuación da proba escrita.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, o redondeo farase de forma matemática na avaliación final do módulo.
- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.
- O alumnado que non supere os mínimos exixidos nalgunha das avaliacións, terá que recuperar a parte correspondente durante o periodo de recuperación establecido no mes de xuño.
- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das avaliacións, debendo ser esta como mínimo un 5 para poder considerar aprobado o módulo. O redondeo farase de forma matemática. No caso de que o alumnado tivese que recuperar algunha parte, a puntuación acadada nesta proba de recuperación fará media co resto das partes xa aprobadas a efectos do cálculo da nota final do módulo. No caso de que teña que facer a proba para recuperar todo o módulo a nota que figurará no boletín será a acadada nesa proba.
- O alumno que supere o 10% de faltas non xustificadas no módulo perderá o dereito a avaliación continua, tendo que realizar a proba extraordinaria sinalada no Apartado 6b) desta programación.
- O alumnado que non supere o módulo realizará as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.
- Os mínimos exixibles, para cada unha das unidades didácticas, son os mesmos detallados no apartado 4c) desta programación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación de cada avaliación non superada programaranse actividades e traballos que poidan ser realizados polo alumnado de forma autónoma durante o periodo ordinario de recuperación, que será no terceiro trimestre do curso académico. Estas actividades serán de carácter individual e permitiránlle ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos exixidos nas unidades didácticas a recuperar. No seu caso, o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumnado en relación coa avaliación correspondente. O tipo de actividades adecuarase ás necesidades do alumnado e poderán ser actividades do tipo:

- Realización de diferentes traballos e exercicios prácticos propostos.

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

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

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

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación unha vez rematado o módulo. Neste caso deberá realizar unha proba que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo e que consistirá en:

PROBA TEÓRICA.- consistirá en responder un exame tipo test de resposta múltiple ou verdadeiro/falso e incluírá algunhas preguntas curtas sobre as unidades didácticas que forman a programación do módulo. Esta proba teórica puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico. O peso desta puntuación na nota final será do 60%. O alumno/a deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática.

Exemplo:

Establecer a secuencia do proceso de elaboración do produto e elaborar o diagrama de fluxo.

Caracterizar o envase e embalaxe adecuada para o produto elaborado.

Describir o método de conservación apropiado.

Realizar o escandallo dun produto.

Calcular os ingredientes necesarios para a elaboración dun produto.

Calcular os recursos humanos e materiais necesarios para unha determinada produción.

Características das alerxias e intolerancias alimentarias.

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado os coñecementos e destrezas mínimas exixidas de acordo coa programación. Este exame puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico. O peso desta puntuación na nota final será do 40 %.

Exemplo:

A partir da proposta do docente de varios ingredientes, o alumno deberá realizar a proposta de unha ou varias elaboracións de panadaría/pastelería, incluíndo a decoración e presentación das mesmas.

Propor a elaboración do mesmo produto adaptado a un colectivo especial.

Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas polo docente, así como os utensilios habituais para a obtención dun resultado satisfactorio.

Esta proba de carácter teórico e práctico poderá desenvolverse en diferentes xornadas.

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

Para o seguimento da programación seguirase o establecido nos procedementos de xestión de calidade. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados e as dificultades atopadas no desenvolvemento desta.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia no sector, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social mais achegado. En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumnado.

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

Tódolos alumnos que non conseqan un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente ós obxectivos programados, deberán ser tratados de xeito individualizado aplicando algunha/s das seguintes actuacións, sempre no marco das reunións e acordos do equipo docente do ciclo e en colaboración co titor e orientador:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do alumnado.
- Actividades diferenciadas, propoñendo ós alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
- Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ó alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
- Adaptaranse as actividades de ensino e aprendizaxe exixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
- Realización de traballos que comprendan o mais esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
- Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
- Se o alumno/a non supera a avaliación, realizará as actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumnado presente maiores dificultades.
- No caso de que non responda ou non progresa coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional.

En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos mais esenciais que permitan a consecución da competencia xeral característica do título.

Tamén pode darse o caso de atoparnos con alumnos/as que requiran de materiais e información mais ampliada dado que a súa capacidade e motivación son polo xeral maiores que as da media do grupo. En tal suposto, a profesora faralle entrega de material e exercicios complementarios e con maior grao de dificultade, de maneira que se facilite o desenvolvemento do alumno.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Os aspectos transversais serán procesos activos, permanentes e preventivos que estarán presentes na aula de forma permanente e que se deberán converter en importantes principios didácticos que aporten carácter a todo o currículo. Nos contidos deste módulo atopámonos valores e actitudes relacionados con estes temas:

-Educación moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.

-Educación para a igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.

-Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación.

-Educación para o consumidor: o alumnado tamén deberá ter empatía co consumidor ó cal van dirixidos os produtos que eles elaboran, poñéndose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.

-Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así coma os novos hábitos alimentarios.

-Educación medioambiental: para fomentar o respecto ó medio ambiente que se volverá unha das actitudes mais relevantes a ter en conta, xa que son moitas as empresas que se preocupan por este tema e tratan seriamente de implantar un sistema de xestión medioambiental para poder presentarse no mercado como una empresa con conciencia ecolóxica. Os boas prácticas medioambientais teranse en conta na empresa sobre todo naquelas etapas de aprovisionamento e tratamento e xestión de residuos (aforro dos recursos, segregación de residuos).

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

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, ao profesorado, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Estímase realizar:

- Visitas a empresas do sector.

- Xornadas ou clases maxistras relacionadas cos contidos do módulo.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante as primeiras sesións do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

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

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na web do Centro educativo e na aula virtual do módulo.

10.2) Bibliografía

Bibliografía de apoio ao módulo:

"Técnicas de elaboración de pastelería y confitería". Rubio, E. e col. Ed. CETECE. Palencia, 2008.

"Técnicas de elaboración de panadería y bollería". Rubio, E. e col. Ed. CETECE. Palencia, 2008.

"Curso de formulación completa en pastelería". Pérez, S. Montagud editores. Barcelona, 2004

"Productos de obrador". Bolós, M. e col. Ed. Síntesis. Madrid, 2016.