

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
MP0025	Elaboracións de panadería e bolaría	2023/2024	10	347	347
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2023/2024	10	30	30
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2023/2024	10	190	190
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2023/2024	10	127	127

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESTHER JUAN SALVADORES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo Elaboracións de Panadería e Bolaría pertence ao primeiro curso do CM Panadería, Repostería e Confeitaría, da familia profesional de Industrias Alimentarias. Panadería e bolaría, Decreto 224/2008, do 25 de setembro, que abrangue a unidade de competencia:

UC0034_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadería e bolaría.

Consonte o anterior, o presente decreto desenvolve o currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadería e bolaría.

Esta función abrangue aspectos coma:

- Preparación e regulación dos equipamentos e das instalacións.
- Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.
- Execución e control do proceso produtivo.
- Control do produto durante o proceso.
- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- > Produtos de panadería con recheos e cubertas ou sen eles.
- > Produtos de bolaría con recheos e cubertas ou sen eles.

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

- > Preparación de masas fermentables, a súa fermentación, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- > Realización de cálculos numéricos para obter as cantidades necesarias de cada ingrediente.

- > Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.
- > Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- > Uso eficiente dos recursos para garantir a protección ambiental.
- > Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

O desenvolvemento desta programación realízase no CIFP Manuel Antonio, centro no que se imparten ciclos formativos da familia profesional de Industrias Alimentarias.

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	Presentación do módulo. Maquinaria, residuos e organización no taller	Ubicación no ciclo e secuencia de UD. Establecemento de normas. Avaliación de coñecementos previos.	30	10
2	Prefermentos e aspectos comúns		16	10
3	Elaboración de pan común		36	10
4	Masas de bolaría		36	10
5	Elaboración de pans de baixa hidratación		29	10
6	Elaboración de pans de alta hidratación		18	10
7	Elaboración de pans especiais		31	10
8	Masas de bolaría hoxaldrada		24	10
9	Recheos, cremas e granillos		127	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Presentación do módulo. Maquinaria, residuos e organización no taller	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.
CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.4 Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Descríbiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.

4.1.e) Contidos

Contidos
Procedementos de posta en marcha, regulación e parada dos equipamentos: fundamentos e características.
Mantemento de primeiro nivel de equipamentos e instalacións.
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Prefermentos e aspectos comuns	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.
CA1.3 Relaciónáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.7 Relaciónáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA3.1 Descríbiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Descríbiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.

Criterios de avaliación
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.</p> <p>Preparación da masa nai.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.</p> <p>Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de pan común	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.

Criterios de avaliación
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corrixióronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

Criterios de avaliación

CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.3.e) Contidos**Contidos**

Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.

Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.

Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.

Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.

Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

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

Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.

Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.

Localización e control das pezas formadas.

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

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

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

Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.

Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

Contidos
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos. Normas de seguridade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Masas de bolaría	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbironse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corrixióronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícaronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identifícaronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
Operacións de elaboración de masas fermentables de bolaría simple e composta.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.
Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.
Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
Localización e control das pezas formadas.

Contidos
<p>Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.</p> <p>Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.</p> <p>Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.</p> <p>Normas de seguridade.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de pans de baixa hidratación	29

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.

Criterios de avaliación
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.1 Descríbiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Descríbiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.

Criterios de avaliación
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.
Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.

Contidos
<p>Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.</p> <p>Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.</p> <p>Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.</p> <p>Localización e control das pezas formadas.</p> <p>Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.</p> <p>Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.</p> <p>Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.</p> <p>Normas de seguridade.</p>

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de pans de alta hidratación	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
CA1.3 Relaciónáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
CA1.7 Relaciónáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.

Criterios de avaliación
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
CA4.1 Identifícanse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identifícanse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.</p> <p>Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.</p> <p>Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.</p> <p>Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.</p> <p>Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.</p> <p>Localización e control das pezas formadas.</p> <p>Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.</p> <p>Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.</p> <p>Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.</p> <p>Normas de seguridade.</p>

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Elaboración de pans especiais	31

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

Criterios de avaliación
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.

Criterios de avaliación

CA4.6 Asegúrese o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.

CA4.7 Identifícaronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.7.e) Contidos
Contidos

Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.

Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.

Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.

Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

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

Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.

Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.

Localización e control das pezas formadas.

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

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

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

Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.

Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.

Contidos
Normas de seguridade.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Masas de bolaría hoxaldrada	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbironse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
CA2.5 Detectáronse e corrixióronse desviacións nas pezas.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícaronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.7 Identifícaronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.8.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
Operacións de elaboración de masas fermentables de bolaría simple e composta.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.
Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.
Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
Operacións de elaboración de pezas de panadaría e pastelería salgada empregando masas de panadaría e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
Localización e control das pezas formadas.

Contidos
<p>Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.</p> <p>Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.</p> <p>Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.</p> <p>Normas de seguridade.</p>

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Recheos, cremas e granillos	127

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.	SI
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.

Criterios de avaliación
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.5 Fíxáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

4.9.e) Contidos

Contidos
Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.
Elaboración e conservación de cremas con ovo, batidas e lixeiras.
Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboracións salgadas con masas de panadería e bolaría, etc.).
Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de améndoas, chocolate e brillos).

Contidos

Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

Procedementos e técnicas de recheo.

Selección dos equipamentos e dos útiles.

Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadaría e pastelería salgada, aplicando as técnicas axeitadas.

Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.

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

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

RA1: Por a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñecer os dispositivos e o seu funcionamento

RA2: Obter masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustificar a súa composición.

RA3: Formar pezas e relacionar as operacións co produtos que se queira obter.

RA4: Controlar o proceso de fermentación e describir os seus fundamentos e as técnicas asociadas.

RA5: Cocer o fritir as pezas, e seleccionar o tratamento térmico en función das características do produtos final.

RA6: Elaborar recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.

RA7: Compoñer produtos finais e xustificar a súa presentación.

5 b)Criterios de cualificación.

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

A cualificación componse da seguinte maneira:

1º - CONCEPTUAIS --> suporá 40% da cualificación . 4 PTOS

.- Proba escrita dos contidos teóricos --> suporá 40% da nota xeral.

Valorarase cunha ou varias probas escritas dos contidos teóricos.

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

Para poder sumar este porcentaxe ós resultados das probas procedimentais é necesario acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10.

.A nota final das probas conceptuais obterase da media entre o número de probas que se poidan propoñer para cada avaliación.

.- A NON ASISTENCIA AS PROBAS DE VALORACIONES DOS COÑECIMENTOS EN CADA AVALIACIÓN; DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORA QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN POSITIVA

A non asistencia as probas darán lugar a non presentado sempre que non sexan faltas de asistencia xustificadas, en cuxo caso sí terán dereito á determinación dunha nova data.

2º - PROCEDIMENTAIS : suporá 60% da cualificación .6 PTOS

.- Valorarase cunha ou varias probas prácticas relacionadas cos contidos prácticos realizados ó longo das clases practicas.

- Terá o valor do 50% da cualificación xeral.

.-Traballos: suporán 10% da nota xeral.

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

No caso de non ter traballos, este 10% sumarase á proba práctica.

As destrezas puntuaranse en cada unha das probas prácticas elixidas en cada avaliación en relación cos criterios de avaliación correspondentes ás UD.

Para poder sumar este porcentaxe ós resultados das probas conceptuais é necesario acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10.

A nota final das probas procedimentais obterase da media entre o número de probas que se poidan propoñer para cada avaliación.

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

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

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

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

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

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

A non asistencia as probas darán lugar a non presentado sempre que non sexan faltas de asistencia xustificadas, en cuxo caso sí terán dereito á determinación dunha nova data.

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

Non se farán recuperacións, nin se aprazarán probas por non asistir as mesmas; polo tanto unha avaliación negativa recuperarase no mes de xuño.

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

Para acadar unha avaliación positiva final do módulo, terá que superar tódalas avaliacións.

A nota final será o resultado da media das avaliacións, debendo obter un mínimo de 5 en cada unha delas.

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

Proceso de recuperación

As recuperacións faranse en xuño.

Os alumnos que non acaden unha avaliación posia en xuño terán que:

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

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

Os alumnos/as con PD; terán que superar as probas correspondentes ó PD.

Para acudir os exames será obrigatorio presentarse co material necesario para a realización do mesmo.

SE O ALUMNO/A NON SE PRESENTA AS PROBAS NA DATA PROGRAMADA, DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORA QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN POSITIVA

A non asistencia as probas darán lugar a non presentado sempre que non sexan faltas de asistencia xustificadas, en cuxo caso sí terán dereito á determinación dunha nova data.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os procedementos para definir as actividades de recuperación consistirán en probas e traballos iguais ou similares ós desenvoltos nas diferentes unidades didácticas, orientadas para acadar os mínimos exisibles.

PARA OS ALUMNOS QUE SUSPENDERON O MÓDULO.

Para poder acadar a avaliación positiva do módulo o alumnado terá unhas clases de reforzo no periodo establecido por Xefatura de estudos.

O alumnado deberá presentarse ó exame de recuperación convocado na data que se fixe para estas probas (xuño) e deberá superar as mesmas nas condicións expostas nos Criterios de cualificación.

Se ó remate deste período de recuperación o alumno non acadase 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 alumno que perda o dereito á avaliación continua (PD) terá que:

- Facer as probas teóricas correspondentes a todo o módulo, é dicir, deberá facer un exame teórico que consistirá en contestar un exame tipo test, preguntas curtas ou de desenrolo sobre as unidades didácticas que forman a programación do módulo. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media ca proba práctica.

- Facer as probas prácticas correspondentes ó módulo; e dicir debera facer un exame práctico similar ós realizados ó longo do curso, onde demostre que adquiriu os obxectivos do módulo.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 4 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico.

SE O/A ALUMNO/A NON SE PRESENTA AS PROBAS TEÓRICAS E PRÁCTICAS NA DATA PROGRAMADA, A AVALIACION SERÁ NEGATIVA.

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

7 a.- Procedemento sobre o seguimento da programación.

Os principais indicadores do grao cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxetivos programados
- Os resultados académicos acadados

O desenvolvemento deste módulo non responderá a lóxica tradicional de comezar unha UD, rematala, comezar outra, rematala, etc. As actividades destas ensinanzas precisan para o seu desenvolvemento de Materias Primas perecedeiras, polo cal as dinámicas determinadas nos centros de hostelería están orientadas hacia unha Oferta gastronómica o máis atractiva posible, co fin de darlle saída a estos productos.

Por esta razón a estruturación dos contidos de cada unha das UD's desenvolverase partindo ;na primeira avaliación dunha visión xeral do

módulo, tocando distintos procesos, técnicas e elaboracions e na segunda e terceira avaliación tratarase de ir concretando e profundizando, e a súa vez aumentando o grado de complexidade das mesmas.

7.b) Avaliación da propia práctica docente

A avaliación da propia práctica docente realizarase tendo en conta:

- a) Na avaliación continua ou formativa, os resultados acadados polos alumnos, valorando se e preciso reorienta-lo proceso educativo e a propia práctica docente.
- b) Propostas do alumnado, departamento, equipo directivo.
- c) A través de enquisas anónimas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

8.b) Atención á diversidade

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

Para o alumnado con NEE procederase a solicitar a flexibilización modular.

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 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 do alumno/a é detectada na avaliación inicial, solicitarase ó equipo de orientación unha valoración da capacidade o adecuación para cursar este ciclo, xunto coas medidas específicas que o docente debe aplicar.

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.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de Flexibilidade Modular, tal e como establece a Orde correspondente.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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



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

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

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

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

Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e 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 en actos de carácter benéfico.

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

.- Visita a feiras do sector.

10. Outros apartados

10.1) Outros aspectos transversais

- Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliáveis.
- Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínscamente 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

10.2) Textos recomendados

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

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

- Panadería artesana, tecnoloxía y produción de Xavier Barriga
- El aprendiz de panadero de Peter Reinhart
- Nuevo Tratado de Panificación y Bollería de Jesús Calaveras
- El libro del pan de Roland Bilheux y Alain Escoffier
- Los libros de Francisco Tejero
- El sabor del pan de Raymond Calvel
- El pan de Jeffrey Hamelman

Pan casero de Ibán Yarza
Hecho a mano de Dan Lepard

10.3) Bibliografía

Elaboraciones de panadería y bollería. Enrique Medina. Editorial Síntesis

Manual de formación profesional en panadería. Ceopan.

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

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

Formulario moderno de pastelería, confitería y panadería. Carlos Artal

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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