

**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 de proba libre

**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	0	347	0
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2023/2024	0	30	0
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2023/2024	0	127	0
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2023/2024	0	190	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ESTHER JUAN SALVADORES, MARÍA INÉS GONZÁLEZ GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0025_13) RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
(MP0025_33) RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
(MP0025_23) RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
(MP0025_23) RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
(MP0025_33) RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
(MP0025_23) RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
(MP0025_23) RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_13) CA1.1 Identifícase o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0025_23) CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
(MP0025_33) CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
(MP0025_33) CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
(MP0025_23) CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
(MP0025_33) CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_23) CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
(MP0025_13) CA1.4 Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0025_23) CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
(MP0025_33) CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
(MP0025_23) CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
(MP0025_13) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
(MP0025_23) CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
(MP0025_13) CA1.7 Descríronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
(MP0025_23) CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
(MP0025_33) CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
(MP0025_13) CA1.8 Descríbiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.
(MP0025_23) CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
(MP0025_33) CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
(MP0025_33) CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
(MP0025_23) CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
(MP0025_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
(MP0025_33) CA2.1 Descríronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
(MP0025_23) CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

Cráterios de avaliación do currículo
(MP0025_33) CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
(MP0025_33) CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
(MP0025_33) CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
(MP0025_23) CA2.5 Detectáronse e corriúronse desviacións nas pezas.
(MP0025_33) CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_33) CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.
(MP0025_23) CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
(MP0025_23) CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
(MP0025_23) CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
(MP0025_23) CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
(MP0025_23) CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
(MP0025_23) CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
(MP0025_23) CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
(MP0025_23) CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
(MP0025_23) CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
(MP0025_23) CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_23) CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
(MP0025_23) CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
(MP0025_23) CA4.7 Identifícaronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_23) CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0025_13) RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
(MP0025_33) RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
(MP0025_23) RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
(MP0025_23) RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
(MP0025_33) RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
(MP0025_23) RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
(MP0025_23) RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_13) CA1.1 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0025_23) CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.

**Crterios de avaliación do currículo**

(MP0025\_13) CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.

(MP0025\_23) CA1.2 Descríbóronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.

(MP0025\_33) CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.

(MP0025\_13) CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.

(MP0025\_23) CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.

(MP0025\_33) CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.

(MP0025\_13) CA1.4 Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.

(MP0025\_23) CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.

(MP0025\_33) CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.

(MP0025\_13) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.

(MP0025\_23) CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.

(MP0025\_33) CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.

(MP0025\_13) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.

(MP0025\_23) CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.

(MP0025\_33) CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.

(MP0025\_13) CA1.7 Descríbóronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.

(MP0025\_23) CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.

(MP0025\_33) CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.

**Cráterios de avaliación do currículo**

(MP0025\_13) CA1.8 Describiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.

(MP0025\_23) CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.

(MP0025\_33) CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.

(MP0025\_33) CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.

(MP0025\_23) CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.

(MP0025\_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.

(MP0025\_33) CA2.1 Describíronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.

(MP0025\_23) CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.

(MP0025\_33) CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.

(MP0025\_23) CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.

(MP0025\_33) CA2.3 Aplícouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.

(MP0025\_23) CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplícouse o repouso.

(MP0025\_33) CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.

(MP0025\_23) CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.

(MP0025\_33) CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.

(MP0025\_23) CA2.5 Detectáronse e corríxíronse desviacións nas pezas.

(MP0025\_33) CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

(MP0025\_23) CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.

**Cráterios de avaliación do currículo**

(MP0025\_33) CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

(MP0025\_23) CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.

(MP0025\_23) CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.

(MP0025\_23) CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.

(MP0025\_23) CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).

(MP0025\_23) CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.

(MP0025\_23) CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.

(MP0025\_23) CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.

(MP0025\_23) CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

(MP0025\_23) CA4.1 Identifícaronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).

(MP0025\_23) CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.

(MP0025\_23) CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.

(MP0025\_23) CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.

(MP0025\_23) CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.

(MP0025\_23) CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.

(MP0025\_23) CA4.7 Identifícaronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

(MP0025\_23) CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.





### 3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Co fin de garantir o dereito das persoas aspirantes a seren avaliadas con plena obxectividade e de acordo o establecido na normativa vixente, a programación da proba libre terá como referente a correspondente programación presentada para o módulo profesional no curso académico de realización da proba.

#### a) PRIMEIRA PARTE

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos nesta programación para esta parte.

O profesor do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos.

Para a súa superación, as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Non serán puntuados os seguintes casos:

- As respostas entregadas a lapis.
- As respostas que se atopen nunha folla sen nome do alumno, DNI e firma.
- As respostas que inclúan opcións ou resultados contradictorios.

Son condicións indispensables para o acceso á aula:

- Documento identificativo con foto.
- Un bolígrafo azul ou negro.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación comunicarán a puntuación obtida polas persoas aspirantes polos cauces correspondentes.

#### b) SEGUNDA PARTE

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba, realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos.

Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos

Para a superación da proba as persoas candidatas deberán de obter como mínimo 5 puntos.

Si esta segunda parte da proba, a proba práctica, non se supera, dado que ten carácter eliminatorio, o resultado final do exame será unha avaliación negativa.

Son condicións indispensables para o acceso ó taller:

- Uniforme adecuado,

- Ferramentas necesarias.
- Documento identificativo con foto.
- Un bolígrafo azul ou negro.

Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtida polas persoas aspirantes polos cauces correspondentes.

Para presentarse as dúas probas é imprescindible presentarse puntualmente na hora establecida nas correspondentes aulas, gardándose exclusivamente 10 minutos de cortesía. De non presentarse neste tempo, dase por feito que o alumno/alumna renuncia á proba.

Os mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva son os recollidos no apartado 2b de esta programación.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

- Características da proba:

A avaliación destes contidos realizarase por medio dunha proba teórica (preguntas, problemas, desenrolo de supostos) con cuestións relativas os bloques de contidos indicados nas táboas anteriores.

- Instrumentos necesarios:

Para esta parte da proba se necesitará traer calculadora científica non programable e bolígrafo de cor azul ou negro e un documento identificativo con foto.

##### 4.b) Segunda parte da proba

- Características da proba:

Esta parte da proba consistirá na realización de varios supostos prácticos que deber realizar cada aspirante individualmente, referentes os bloques de contidos indicados no currículo..

A proba cualificarase de 0 a 10 puntos.

- Instrumentos necesarios



Os instrumentos, materiais e uniforme necesarios que debe traer o alumno describense a continuación:

- Uniforme completo: zocas, pantalón e chaquetilla profesional, mandil, gorro, pico e panos de cociña.
- Ferramentas: Raspeta o cuerna, termómetro ou sonda térmica, espátula longa flexible, espátula de pintor rectangular, manga pasteleira, xogo de boquillas, brocha, lengua flexible, coitelo tipo puntilla, coitelo tipo ceboleiro, batedor, tesoiras, coitela para o grañado das masas.
- Materiais: calculadora, bolígrafo de cor azul ou negra, chisqueiro.

O resto será proporcionado polo docente.