

**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
MP0029	Produtos de obradoiro	2023/2024	0	175	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	RUTH VÁZQUEZ MARTÍNEZ, SONIA MARÍA CABANAS ARIAS
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
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
RA2 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
RA3 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.

#### 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
CA1.1 Planificáronse 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.

**Cráterios de avaliación do currículo**

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.

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.

CA3.1 Identificáronse 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 Descríbóronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.

CA3.7 Descríbóronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.

Crterios de avaliación do currículo
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.
CA4.1 Describíronse 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.
CA4.4 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.
CA5.1 Describíronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
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.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.
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 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Comprobase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identifícouse e colocouse correctamente o produto.
CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

## **2.2. Segunda parte da proba**

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

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.

**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
CA1.1 Planificáronse 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.
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.

Crterios de avaliación do currículo
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse 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 Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Describíronse 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.
CA4.1 Describíronse 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.
CA4.4 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.

Crterios de avaliación do currículo
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.1 Descríbóronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
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.
CA6.1 Descríbóronse os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.
CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.



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

Os mínimos esixibles quedan expresados, en cada unha das partes da proba, mediante os criterios de avaliación indicados no apartado 2.b.

As probas cualificaranse de 0 a 10 puntos cada unha e para a superación das mesmas deberase obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos en cada unha das partes. Estas probas terán carácter eliminatorio.

Aquelas persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun 0 na segunda parte. En todo caso, aquelas persoas que suspendan a segunda parte da proba a puntuación máxima que lle será asignada será de 4 puntos.

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

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

Será unha proba escrita que terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2 e estará formada por un mínimo de 50 - 75 preguntas tipo test e non máis de 5 preguntas de desenvolvemento curto.

Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin as preguntas curtas.

Nesta proba tamén deberá demostrarse o dominio das normas de ortografía e gramática.

Instrumentos para o desenvolvemento: para a realización desta proba o alumnado virá provisto de calculadora, bolígrafo azul ou negro.

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

Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se indicaron no apartado 2 e estará formada por supostos prácticos e situacións de simulación onde a persoa demostre o dominio das diferentes tarefas que conforman o traballo nun obradoiro de panadaría e pastelería.

Esta proba estará comprendida de dúas partes: a primeira parte da proba consistirá na resolución dun mínimo de 5 supostos prácticos nos que o candidato poña de relevancia o dominio das diferentes operacións que ten o traballo nun obradoiro. Serán do tipo:

- Resolver supostos prácticos escritos que parten dunha situación real co fin de solucionar situacións dadas no obradoiro aplicando os contidos conceptuais do módulo.
- Cumprimentar documentación asociada aos procesos produtivos do obradoiro.
- Realizar os cálculos necesarios para levar a cabo unha produción determinada.
- Seleccionar as materias primas axeitadas para a elaboración de produtos aptos para determinadas afeccións alérxicas e de intolerancias.



A segunda parte da proba comprenderá a realización dunha elaboración no obradoiro de panadaría-pastelería.

Instrumentos para o desenvolvemento: para a realización da primeira parte da proba o alumnado virá provisto de calculadora, bolígrafo azul ou negro e para a segunda parte da proba requirirase que veña coa indumentaria e maletín de traballo.