

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

### 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
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2018/2019	4	133	133

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	NURIA CASAL DABLANCA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O mercado do pan tradicional véñse reducindo de xeito progresivo nas últimas décadas, a pesar de que aumentan con forza os pans de maior valor engadido, como os artesanais. De aí que a formación profesional dos panadeiros e panadeiras debe incidir no desenvolvemento das competencias que permitan manter a fidelidade da poboación consumidora ao produto e atraer, co desenvolvemento de especialidades funcionais e innovadoras, o sector da poboación que ve no consumo do pan unha ameaza, polos problemas de sobrepeso e da obesidade.

En Galicia existe unha alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar, o que incrementa a necesidade da intervención de profesionais no sector.

Ademais, este sector produtivo está a experimentar unha evolución ascendente na automatización dos procesos de fabricación; esta innovación tecnolóxica e produtiva debe verse como un dos principais factores estratéxicos de competitividade. Os técnicos de panadaría, repostaría e confeitaría serán unha peza clave nesta evolución, xa que poderán asumir funcións de calidade, mantemento de primeiro nivel, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Unha fonte de emprego crecente para esta ocupación é a hostalaría, cunha demanda notable en hoteis de calidade e restaurantes tradicionais, e tendo en conta que Galicia ven de converterse nun importante destino turístico é evidente a necesidade da formación de profesionais de calidade que ocupen os postos que demanda o mercado.

As ensinanzas deste módulo céntranse no estudo e coñecemento das características e propiedades das materias primas e auxiliares e os procesos necesarios para elaborar os produtos do sector, imprescindibles para a elaboración dos produtos máis demandados, sofisticados e de maior calidade.

Por último, a profesión de pasteiro ou pasteira vese cada vez máis ligada á preocupación por unha dieta sa, incluíndo as necesidades alimentarias de colectivos con características especiais (doenza celíaca, alerxias alimentarias, etc.), polo que neste módulo tamén se achega aos alumnos a esta nova realidade no ámbito alimentario e trata de sensibilizalos ao respecto para que actúen de maneira responsable seguindo unhas normas específicas en cada caso.

**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	Características das materias primas e auxiliares	Caracterización das principais materias primas e auxiliares empregadas en panadaría, pastelería e repostería, así como o estudo das súas funcións e controis básicos aos que deberán ser sometidas.	58	40
2	Procesos e equipamento necesarios para a elaboración de produtos de panadaría, pastelería e repostería	Descrición dos principais procesos de elaboración en panadaría, pastelería e repostería, e caracterización dos equipamentos e instalacións necesarios para levar a cabo eses procesos.	40	30
3	Caracterización dos produtos de panadaría, pastelería e repostería	Descrición das características, tipos e propiedades físicas, químicas e organolépticas dos principais produtos de panadaría, pastelería e repostería. Identificación da normativa aplicable a cada tipo de produto.	20	15
4	Aplicación de procesos de conservación en produtos de panadaría, pastelería e repostería	Caracterización dos distintos métodos de conservación utilizados para no caso dos produtos de panadaría, pastelería e repostería, así como para a conservación de produtos intermedios (ex. masas conxeladas).	15	15



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das materias primas e auxiliares	58

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.	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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Defínense os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.10 Aplícanse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición das principais materias primas e auxiliares: función tecnolóxica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas e organolépticas, conservación e deterioracións.
Interpretación da normativa da calidade das materias primas e auxiliares.
Selección de materias primas e auxiliares en función do produto que se queira obter.
Procedementos de toma e identificación das mostras.
Determinacións organolépticas, físicas e químicas básicas de materias primas e auxiliares, e de produtos.
Probas e tests sensoriais.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Procesos e equipamento necesarios para a elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.	SI
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.4 Descríbense as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.
CA4.1 Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Descríbense os principios de funcionamento dos equipamentos.
CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
CA4.5 Identifícanse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
----------



**Contidos**

Procesos de elaboración de produtos de panadería e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.

Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostería: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.

Procesos de elaboración de produtos de galletaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.

Procesos de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.

Manexo das TIC na formalización de rexistros, partes e incidencias.

O obradoiro: características e localización dos equipamentos.

Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións.

Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.

Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse os principais produtos de panadería e pastelería.
CA2.2 Descríbense as súas principais características físicas e químicas.
CA2.3 Recoñécense as súas características organolépticas.
CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.
CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.
CA2.6 Recoñécense as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Produtos de panadería e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de pastelería e repostería: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de galletaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de confeitaría e outras especialidades: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicación de procesos de conservación en produtos de panadería, pastelería e repostería	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Descríbironse os métodos de conservación.
CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
Métodos de conservación dos alimentos.
Caducidade dos produtos.





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

Os mínimos exigibles para cada unha das unidades didácticas son os que se indican a continuación:

UD1" Caracteriza materias primas e auxiliares".

Relacionado co RA1. Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en funcións do produto que se queira obter.

CA1.1 - Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.

CA1.2 - Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.

CA1.3 - Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.

CA1.4 - Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.

CA1.5 - Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.

CA1.7 - Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.

CA1.9 - Defínense os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.

Na UD2" Procesos e equipamento necesarios para a elaboración de produtos de panadaría, pastelería e repostería".

Relacionados co RA3. Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se van a obter.

CA3.1 - Descríbense os principais procesos de elaboración en panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.

CA3.3 - Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.

CA3.4 - Descríbense as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.

CA3.5 - Enuméranse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.

CA3.6 - Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.

Relacionados co RA4. Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.

CA4.2 - Determináronse as características técnicas dos equipamentos.

CA4.3 - Descríbense os principios de funcionamento dos equipamentos.

CA4.4 - Recoñécéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.

CA4.8 - Recoñécéronse as características propias dun obradoiro.

CA4.9 - Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

Na UD3" Caracterización dos produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas".

CA2.1 - Identifícanse os principais produtos de panadaría e pastelería.

CA2.4-Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.

CA2.3 - Recoñécéronse as súas características organolépticas.

CA2.5 - Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.

Na UD4" Aplicación de procesos de conservación en produtos de panadaría, pastelería e repostería".

Relacionados co RA5.

CA5.2 - Descríbense os métodos de conservación.

CA5.4 - Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.

CA5.5 - Identifícanse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).

CA5.6 - Xustificouse a caducidade dos produtos.

Os criterios de cualificación que se aplicarán serán os seguintes:



CONTIDOS ACTITUDINAIS: 10% da calificación (puntuación máxima: 1 punto)

- Elementos avaliados: Asistencia e comportamento
- Baremación dos contidos e observacións: neste apartado terase en conta a puntualidade, a motivación e o interese polos contidos do módulo e as actividades propostas, comportamento na aula ou obradoiro, participación activa, e responsabilidade na realización e entrega de tarefas.

CONTIDOS CONCEPTUAIS/PROCEDIMENTAIS: 90% da calificación

- Elementos avaliados: Exames e probas escritas; 70% da calificación (puntuación máxima 7)
- Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas inclúiran preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Esta nota dividirase entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. A non asistencia a algunha destas probas suporá a cualificación negativa da avaliación. Os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática. Para acadar o aprobado na avaliación a nota mínima de cada unha das probas escritas será de 4 puntos (valorada sobre un total de 10).
- Elementos avaliados: Traballos e exercicios 20% da calificación (puntuación máxima 2)
- Baremación dos contidos e observacións: Estes traballos, exercicios e prácticas estarán relacionados coa materia impartida durante a avaliación. A entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. A nota cualifica, non só o resultado final, senón tamén o prantexamento e o procedemento de elaboración dos traballos, exercicios e prácticas. Esta nota dividirase entre o número de traballos que se propoñan para cada avaliación. Cando en algunha avaliación non se realicen eses exercicios ou prácticas, o punto acumularase á puntuación da proba escrita.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así coma as anotacións feitas no caderno do profesor.
- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.
- Aqueles alumnos que non superen os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación establecido no mes de xuño.
- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das tres avaliacións, debendo ser esta como mínimo un 5 para poder considerar aprobado o módulo. Para o redondeo teranse en conta os contidos actitudinais.
- En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación do alumnado.
- O alumno que supere o 10% de faltas non xustificadas no módulo perderá o dereito a avaliación continua, tendo que realiza-la proba extraordinaria sinalada no Apartado 6b) desta programación.
- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Naqueles casos nos que o alumno promocióne ao 2º curso co módulo de Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostería suspenso, deberá establecerse o seguinte procedemento de recuperación:

- Para a recuperación de cada avaliación non superada programaranse actividades e traballos que poidan ser realizados polo alumno de forma autónoma durante o período ordinario de recuperación, que será de outubro a marzo do 2º ano do ciclo. Estas actividades serán de carácter individual e permitiránlle ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar. No seu caso o/a alumno/a deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento

facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Tamén se poderán realizar probas escritas baseadas nos contidos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo a preguntas curtas ou a resolución de casos prácticos baseados nos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o/ alumno/a demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ó remate do curso.

- No caso de que o/a alumno/a non logre recuperar as partes non superadas no periodo descrito anteriormente, levaranse a cabo actividades de reforzo durante o periodo de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo. Durante este periodo as actividades de reforzo serán obrigatoriamente presenciais, e a ausencia do/a alumno/a dará lugar a unha cualificación negativa do módulo.

Ao remate deste periodo o/a alumno/a deberá demostrar ter acadados os coñecementos mínimos esixidos nas unidades didácticas a recuperar mediante a presentación de traballos específicos ou a realización dunha proba escrita baseada nos contidos non superados.

- Se ao remate deste último periodo de recuperación o/a alumno/a non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetir o módulo completo, debendo realizar unha nova matrícula do mesmo.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación unha vez rematado o módulo, pero en todo caso sempre antes da última avaliación do curso. Esta proba terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación, e poderá estar formada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos. Nesta proba o/a alumno/a tamén deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática.

Tamén se lle poderá propor ao alumno/a a realización de diferentes traballos escritos de carácter individual ou en grupo.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá acadar como mínimo un 5 para a superación do módulo.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

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

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

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

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

A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar á profesora

información sobre o que realmente progresa o alumno ao longo do curso respecto aos seus coñecementos iniciais.

Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social máis achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumnado.

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

Dado que se pode presentar o caso de que a este tipo de estudos se acheguen alumnos con necesidades educativas especiais, resulta conveniente establecer as medidas necesarias para permitir que estes estudantes poidan adaptarse con normalidade ao entorno habitual da aula. Estas necesidades educativas especiais poden ser debidas a presentaren carencias importantes na súa formación básica ou ben por tratárense de alumnos con características específicas (por exemplo, inmigrantes con pouco dominio do noso idioma, persoas con trastornos auditivos, deficiencias visuais, etc.), aos que se lles facilitará o apoio e o soporte necesario para que poidan acadar os obxectivos de aprendizaxe de xeito adecuado.

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

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do/s alumno/s.
- Actividades diferenciadas, propoñendo aos/as alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
- Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
- Adaptaranse as actividades de ensino e aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
- Realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
- Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
- Se o alumno non supera a avaliación, volveranse realizar actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumno presente maiores dificultades.
- No caso de que non responda ou non progrese coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, como podería ser a solicitude de apoio educativo ou chegado o caso a flexibilización modular.
- En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos máis esenciais que permitan a consecución da competencia xeral característica do título.

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

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

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 o respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo, traballaranse a través de diferentes actividades.

Nos contidos do módulo de Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostería atopámonos valores e actitudes relacionados con



estes aspectos transversais e estarán presentes na aula de forma permanente:

- Educación moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- Educación para a igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos tamén deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos que eles elaboran, pódose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: a alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta, ademais das normas básicas de hixiene e seguridade alimentaria, os requirimentos de determinados grupos de poboación e os novos hábitos alimentarios.
- Educación medioambiental: para fomentar o respecto ao medio ambiente que se volverá unha das actitudes máis relevantes a ter en conta, xa que son moitas as empresas que se preocupan por este tema e tratan seriamente de implantar un sistema de xestión medioambiental para poder presentarse no mercado como una empresa con conciencia ecolóxica. As boas prácticas medioambientais teranse en conta na empresa sobre todo naquelas etapas de aprovisionamento e tratamento e xestión de residuos.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Prográmanse en conxunto cos docentes doutros módulos a impartición de xornadas formativas por persoal externo sobre necesidades alimenticias especiais (enfermidade celíaca, diabetes,...)
- Co fin de motivar, e ademais presentarlle ós alumnos algún exemplo real de funcionamento dalgunha empresa do sector, prevese realizar visitas a establecementos dacordo ás seguintes características:
  - Tipo de establecemento/ industria
  - Importancia do mesmo dentro do sector, e tipo de servizos que realiza
  - Dependencias ou distribución funcional
  - Ofertas gastronómicas que ofrecen

Como posibilidade de empresas plantéxase visitar industrias punteiras no sector da panificación e das novas tecnoloxías aplicadas ó mundo da panadaría, obradoiros máis pequeno, fábrica fariñas, empanadas ou tartas, fábrica de masas conxeladas.

Estas visitas están planificadas pero non teñen data fixa, levaranse a cabo no periodo de tempo que o equipo docente estime oportuno con fin de organizar as actividades previstas polos diferentes Módulos que compoñen este ciclo formativo con fin de acadar o maior proveito posible.

Consideraranse as posibles actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos de ciclo poidan pagar, e sempre que sexan debidamente autorizadas coma visitas a eventos e feiras gastronómicas así coma as actividades ou eventos especiais desenvolto no propio centro relacionadas co sector.