

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
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2018/2019	9	192	192
MPMP00_27	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2018/2019	9	50	50
MPMP00_27	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2018/2019	9	90	90
MPMP00_27	Elaboración de xeados artesanais	2018/2019	9	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	VÍCTOR TEO RÍOS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo elaboracións de confeitaría e outras especialidades, pertencente ao ciclo formativo de grao medio de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría; tomado como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título: o perfil do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría determínase pola competencia xeral, competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de cualificacións profesionais.

Competencia xeral: consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros, establecementos de restauración, con aplicación de lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais

Competencias profesionais, persoais e sociais: : as que se relacionan no artigo 5 do decreto 224/2008. Técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

Asociado á unidade de competencia: UC0307_2: realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades.

Esta función abrangue aspectos como:

Preparación e regulación dos equipamentos e as instalacións.

Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.

Execución e control do proceso produtivo.

Control do produto durante o proceso.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

Produtos de confeitaría.

Outros produtos como turróns, mazapáns, chocolates, larpeiradas, etc.

Especialidades tradicionais, rexionais e temporais.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) e q) do ciclo formativo, e as competencias, b), c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) e t) do título. As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

Preparación de produtos de confeitaría e outras especialidades, así como 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, de rexistros de control e da 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.

Obxectivos xerais.

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:



- c) Interpretar e describir fichas técnicas de fabricación en relación coas características do produto final para o seu deseño ou a súa modificación.
- d) Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos en relación coas variables do proceso para os regular ou para os programar.
- e) Describir e aplicar as operacións de transformación en relación coas características dos produtos de panadería, pastelería e confeitaría, para a súa elaboración.
- g) Seleccionar e aplicar as elaboracións complementarias e de decoración, e xustificar o deseño do produto final, para compor e presentar os produtos acabados.
- i) Organizar e clasificar os produtos acabados, baseándose na análise dos seus requisitos de conservación e das necesidades de espazos para a súa almacenaxe.
- j) Identificar e medir parámetros de calidade dos produtos, e describir as súas condicións hixiénico-sanitarias para verificar a súa calidade.
- k) Identificar e caracterizar as necesidades de limpeza e desinfección dos equipamentos e das instalacións, seleccionar os produtos e aplicar as técnicas axeitadas para garantir a súa hixiene.
- l) Identificar as necesidades de mantemento dos equipamentos, das máquinas e das instalacións, e xustificar as súas exixencias para a súa preparación e o seu mantemento.
- o) Analizar e aplicar a normativa de seguridade alimentaria, interpretar e describir os factores e as situacións de risco, para garantir a salubridade dos produtos elaborados.
- p) Identificar os problemas ambientais asociados á súa actividade, e recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección ambiental.
- q) Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- b) Diseñar e modificar as fichas técnicas de fabricación consonte a demanda do mercado.
- c) Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- d) Elaborar produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría, controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- f) Compor, acabar e presentar os produtos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- h) Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- i) Verificar a calidade dos produtos elaborados realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- j) Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- m) Garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria.
- n) Garantir a protección ambiental utilizando eficientemente os recursos e recollendo os residuos de xeito selectivo.
- o) Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, consonte o establecido no proceso de elaboración do produto.
- p) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
- q) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.
- r) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixinaldos por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

Estos obxectivos conseguiranse tratando os seguintes contidos:

Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns.

Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.

Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).

Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).



Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.

Proceso de elaboración de mazapáns.

Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.

Elaboración de turróns de diferentes tipos.

Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.

Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.

Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.

Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.

Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.

Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.

Elaboración de caramelos duros e brandos.

Elaboración de regalicia.

Elaboración de xelatinas.

Elaboración de gomas de mascar e nubes.

Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.

Elaboración doutros doces e larpeiradas.

Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.

Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de améndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e melindres.

Maquinaria e equipamentos.

Formulación e principais elaboracións: xeadado manteigado, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.

Elaboración de biscuit glacé, parfaits e tortas xeadas.

Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.

Maquinaria e equipamentos.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

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

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



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	Elaboracións de masas e produtos de galletería	Elaboracións de distintos tipos de masas azucaradas (masas e pastas secas, pastas de manga, tellas, tulipas e barquillos, macarons e outras especialidades diversas)	21	10
2	Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades	Elaboracións de distintos produtos de mazapáns, turróns e outras especialidades	30	30
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final	50	30
4	Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas	Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica técnica seleccionada.	40	10
5	Elaboración de xeados artesanais	Obtención de xeados artesanais, describindo a técnica de elaboración empregada	51	20



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboracións de masas e produtos de galletería	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletería, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletería e os produtos asociados.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletería.
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Incidenias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletería.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).
Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).
Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>OMaquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.</p> <p>Proceso de elaboración de mazapáns.</p> <p>Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.</p> <p>Elaboración de turróns de diferentes tipos.</p> <p>Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.</p> <p>Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.</p>



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de productos a base de chocolate	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o 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 Recoñécéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.5 Recoñécéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
CA1.7 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates.
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.
Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

4.4.e) Contidos

Contidos
Elaboración de caramelos duros e brandos.
Elaboración de regalicia.
Elaboración de xelatinas.
Elaboración de gomas de mascar e nubes.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
Elaboración doutros doces e larpeiradas.
Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de améndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e



Contidos

Maquinaria e equipamentos.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de xeados artesanais	51

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	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 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

4.5.e) Contidos

Contidos
Formulación e principais elaboracións: xeados manteigados, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.
Elaboración de biscuit glacé, parfaits e tortas xeadas.
Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Recoñecer as características de cada tipo de masa de galletería e outros produtos asociados.

Realizar correctamente as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc, no proceso de elaboración de masas e pastas.

Obter turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describir o procedemento de elaboración.

Recoñecer os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.

Realizar correctamente as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do chocolate

Obter produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.

Realizar motivos de decoración a partir de chocolate.

Caracterizar as mesturas básicas para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.

Coñecer os ingredientes complementarios na elaboración de caramelos, confeitos e outros (aromas, colorantes, acidulantes, etc)

Elaborar produtos baseados en diversas especialidades como (cocadas, xemas, gofres, filloas, pestiños, merengues, roscas de baño...)

Elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas aplicando as técnicas necesarias (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento,

Identificación e caracterización dos diferentes tipos de xeados, e dos seus ingredientes.

Formulación dos xeados. Xustificación das variacións.

Realización das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.

Manter as medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

Respecto ós criterios de cualificación, quedan do seguinte xeito:

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Os criterios de cualificación expresados en porcentaxes serán os seguintes:

Asistencia e puntualidade 5%. O control de asistencia rexistrárase a través da aplicación informática XADE. Puntuarase con ata 0,5 puntos ao alumnado que asista puntual e regularmente ás clases.

Comportamento 15%. Valorarase a través da ficha de seguimento. A actitude debe ser positiva, con perfil profesional axeitado e cumprimento das normas de convivencia do centro, as normas de uso dos talleres e respecto pola deontoloxía profesional. Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

A utilización do teléfono móbil no taller/aula (sen a correspondente autorización) restará toda a nota do apartado.

Cada chamada á orde restará 0.10 do apartado.



A incorporación do alumno/a ó taller /aula máis tarde (15 minutos despois do aviso de entrada) da hora regulamentaria suporá unha falta de retraso, unha vez acadados 3 retrasos, conlevará a unha falta de asistencia.

A reincidencia (3 veces ou máis) de calquera dos casos anteriores restará toda a nota do apartado.

Traballo diario no obradoiro de pastelería 30%. da nota

Terase en conta o correcto desenvolvemento das actividades realizadas no obradoiro de pastelería, incluíndo as normas de seguridade e hixiene, elaboración correcta de pedidos, posta a punto de útiles e maquinaria, correcta mise en place, desbarasado e limpeza. Traballo en equipo, dotes de liderazgo e compañeirismo. Como instrumento para a obtención da calificación empregárase a ficha de actividades e seguimento da actividade semanal do docente, facendo constar nela as observacións oportunas. Non se permitirá o acceso ao obradoiro sen indumentaria profesional (chaquetilla, mandil, pantalón, zocas, etc).

Nas Prácticas de taller ou aula:

Cotexarase o resultado entre as actividades propostas inicialmente e o resultado final obtido polo alumno/a.

Cotexarase a calidade das elaboracións e preelaboracións realizadas.

A nota media de este apartado calcularase ponderando o número de días ou semanas de actividades realizadas por avaliación. Suporán un 30 % da cualificación do módulo.

No suposto que o alumno chegue tarde as clases unha vez efectuado o reparto de tarefas, para non alterar o normal funcionamento das actividades, este poderá asistir o obrador, pero non se avaliara os procedementos realizados dese día, para non interferir na avaliación dos compañeiros que xa tiñan asignado unha tarefa concreta.

Cada chamada á orde por non realizar desbarasado e limpeza do taller durante ou ó final da actividade lectiva restará 0.10 puntos do apartado.

Restarase 0.10 puntos do apartado por non acudir ó taller co gorro, mandil, zocas ou zapatos ata un máximo de 3 ocasións; a partir de ese momento considerarase como unha chamada á orde.

Restarase 0.10 puntos do apartado por acudir ó taller coa roupa sucia.

Restarase 0.10 puntos do apartado por acudir ó taller con cadeas, aneis, piercing (estes deberán ir tapados cun esparadrapo, venda ou similar)

Restarase 0.10 puntos do apartado por acudir ó taller sen o maletín de ferramentas ou sen material de traballo para desenvolver as actividades.

Non se permitirá o acceso ó taller sen indumentaria profesional (chaquetilla, mandil, pantalón, zocas, etc).

A falta de atención e/ou comportamento no desenvolvemento das actividades restará toda a nota dese día.

A reincidencia de calquera dos casos anteriores (3 veces ou máis) restará a nota total do apartado. (30%)

Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa inferior a 1,

Probas prácticas 20%. Realizarase varias probas prácticas por trimestre, desenvolvendo elaboracións semellante ás realizadas no traballo diario no obradoiro, para observar en casos concretos o desenvolvemento do traballo individual cun tempo limitado. Servirá de axuda para a obtención desta puntuación a táboa de observación, que cubre o profesor sobre o traballo realizado polo alumnado.

Probas escritas 30% da nota ou calificación parcial de cada avaliación e/ou final. Poderán ser de tipo obxectivo ou convencional. Realizaranse a lo menos unha ou dúas probas escritas por trimestre, (según se observe a nota de conocimientos adquieran os alumnos) con indicación da puntuación de cada pregunta. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo. Tamén poderanse realizar outras probas obxectivas das unidades didácticas de forma individual. Poderán ser traballos gráficos ou documentais e/ou oral revisados polo alumnado para favorecer o seu aprendizaxe. neste suposto se descontaría o 10% da nota deste apartado. Realizaranse a lo menos un por cada trimestre. Non se admitirán traballos fora do prazo de entrega.



Nas probas escritas, ao lado do enunciado da pregunta constará o seu valor numérico. As probas cualificaranse sobre valores numéricos totais de 10 (ou seus múltiplos).

Non se efectuaran recuperacións trimestrais parciais polo que unha avaliación non superada recuperarase ao superar a seguinte avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. O docente realizará un informe de avaliación individualizado (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01), que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas actividades de recuperación poderán ser realizables de forma autónoma polo alumnado, realizando actividades en función dos obxectivos non acadados, e constarán basicamente de:

-Lectura e estudo dos contidos conceptuais do módulo, explicados polo profesor ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido, comezando do mais sinxelo ao mais complexo e do singular ao particular.

-Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos, e elaboración de traballos sobre masas de galletería e outras especialidades, elaboracións a base de chocolate, elaboracións de mazapáns e turróns, elaboracións de confeitos, larpeiradas e caramelos, e elaboracións de xeados artesanais.

-Realizar pedidos e fichas técnicas a base de estas elaboracións.

E como reforzo deseñaranse actividades sobre os puntos de maior carencia, e poderán chegar a ser presenciais a lo menos catro sesións semanais, para a resolución de dúbidas, corrección de exercicios e realización de probas.

Ao finalizar este período realizaranse probas prácticas e probas escritas para avaliar a consecución dos obxectivos non superados na última avaliación parcial.

A cualificación das probas, que versarán sobre os criterios de avaliación desta programación, puntuaranse de cero a dez puntos. Deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos para superar cada unha delas.

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial), o alumnado ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

-Nunha proba teórica cos contidos de todo o módulo.

A cualificación desta proba terá unha puntuación que irá de cero a dez puntos. Para a superación desta proba deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos

Dado o carácter fundamentalmente desta proba dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación nesta proba sexa negativa ou inferior a 5 polo que non da lugar a seguir realizando a seguinte proba.

-Nunha proba práctica das actividades realizadas o longo do curso, e de similar natureza ás desenvolvidas no obradoiro.

A cualificación destas probas terá unha puntuación que irá de cero a dez puntos. Para a superación destas probas deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos en cada unha delas.

En cada unha das partes terá que superar a nota mínima de 5, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas no caso de non acadar a nota mínima, nin de gardar a parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, DOG do 7 de agosto de 2018 publicouse a Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018-2019. Na disposición cuarta, para o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua e realizase unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos, con respecto a resolucións de cursos pasados, suprímese *¿*que a cualificación obtida na proba se consignará na avaliación final de módulos*¿*. Na práctica, isto permite realizar a proba final extraordinaria con anterioridade á realización da FCT, e a cualificación obtida na proba poderá consignarse na avaliación parcial previa á FCT. O alumnado que nesta avaliación teña superados todos os módulos poderá realizar a FCT co resto do alumnado.

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

Realízase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.es/programacions. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados pola titora e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.



Segundo o Plan de atención á Diversidade do centro, en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, na primeira reunión do Equipo Docente, estableceráanse as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía.

Algunhas destas medidas son:

O profesorado favorecerá a integración social do alumno na aula e no centro.

O alumno estará situado nun lugar próximo ao profesor, para favorecer a súa atención e unha mellor comprensión das explicacións.

Recibirá os contidos dos temas alomenos unha semana antes de que o profesorado os explique na aula.

Comprobar si o alumno ou alumna entende a explicación, preguntando ao grupo en xeral, o que non se comprendeu ben, (dirixirse en particular ao alumno que non pregunte).

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros.

Un alumno ou alumna seleccionado polo profesor, desenvolverá as tarefas indicadas en equipo con aquel compañeiro ou compañeira que a criterio do profesor lle poida resultar beneficioso.

Nas tarefas habituais na aula e nas avaliacións, aplicarse unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorecezan o remate das mesmas.

No caso de contemplar a necesidade de algunha outra flexibilización, o equipo docente poporá ás prioridades en relación con aqueles módulos cunha dificultade asumible para o alumnado que o precise.

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as actuacións, de acordo co equipo docente, baseándose na aplicación do establecido no apartado de contidos mínimos, reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo, e tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo traballarase coa educación en valores non so a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

-Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

-Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.



-Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ao desenvolvemento das actividades de ensino-aprendizaxe realizadas no centro realizaranse outra serie de actividades e servirán fundamentalmente para achegar ao alumnado á realidade do sector. Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro sempre que sexan compatibles cas unidades didácticas programadas do módulo.

- Presentación de produtos de pastelería e panadería (se son realizadas no centro)
- Presentación de equipos e charlas especializadas do sector.
- Conferencias e charlas especializadas, como conferencia informativa sobre a Celiaquía.

Visita a obradoiros de pastelería, fábricas de fariña, e todas aquelas que estean relacionadas co módulo, sempre que sexan viables e planificadas dende o Departamento de industrias ou de hostalería.

10.Outros apartados

10.1) caderno ou libro de aula

se utilizara como referencia base y contenidos básicos los reflejados no libro " Elaboración de Confitería y otras especialidades" de la editorial síntesis.