



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CD2INA000100	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	2024/2025	3	103	103

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	PAULA MOLDES PEÑAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo



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 - Auga, sal e lévedos	Caracterización da auga, sal e lévedos empregadas en panadaría, pastelería e repostaría, así como o estudo das súas funcións e controis básicos aos que deberán ser sometidas.	13	13
2	Características das materias primas e auxiliares - Fariñas	Caracterización dos distintos tipos de fariñas empregadas en panadaría, pastelería e repostaría, así como o estudo das súas funcións e controis básicos aos que deberán ser sometidas.	13	13
3	Características das materias primas e auxiliares - Azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.	Caracterización dos azucres e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes empregadas en panadaría, pastelería e repostaría, así como o estudo das súas funcións e controis básicos aos que deberán ser sometidas.	13	12



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Características das materias primas e auxiliares - Ovos e ovoproductos, Graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.	Caracterización dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos, empregadas en panadería, pastelería e repostería, así como o estudo das súas funcións e controis básicos aos que deberán ser sometidas.	13	13
5	Características das materias primas e auxiliares - Cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.	Caracterización do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas. empregadas en panadería, pastelería e repostería, así como o estudo das súas funcións e controis básicos aos que deberán ser sometidas.	13	12
6	Procesos e equipamento necesarios para a elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	Descrición dos principais procesos de elaboración en panadería, pastelería e repostería, e caracterización dos equipamentos e instalacións necesarios para levar a cabo eses procesos.	13	12
7	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	Descrición das características, tipos e propiedades físicas, químicas e organolépticas dos principais produtos de panadería, pastelería e repostería. Identificación da normativa aplicable a cada tipo de produto.	13	13
8	Aplicación de procesos de conservación en produtos de panadería, pastelería e repostería	Caracterización dos distintos métodos de conservación utilizados para no caso dos produtos de panadería, pastelería e repostería, así como para a conservación de produtos intermedios (ex. masas conxeladas).	12	12

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 - Auga, sal e lévedos	13

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.	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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais de auga, sal e lévedos.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.



Criterios de avaliación
CA1.2.1 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas da auga, sal e lévedos.
CA1.3 Identifícanse e diferénciáronse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.3.1 Identifícanse e diferénciáronse as funcións que estas exercen nos produtos a auga, o sal e os lévedos.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.4.1 Enuméranse os parámetros de calidade da auga, o sal e os lévedos. e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.5.1 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación da auga, o sal e os lévedos.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.6.1 Enuméranse as deterioracións e as alteracións da auga, o sal e os lévedos, e valorouse a súa repercusión.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.8.1 Avaliouse a idoneidade da auga, o sal e os lévedos mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.9.1 Definíronse os controis básicos da auga, o sal e os lévedos
CA1.10 Aplícanse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
0 CA1.10.1 Aplícanse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas da auga, o sal e os lévedos.

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.



Contidos
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	Características das materias primas e auxiliares - Fariñas	13

4.2.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.1.2 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos e as presentacións comerciais dos diferentes tipos de fariñas
CA1.2 Descríbonse as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.2.2 Descríbonse as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas dos diferentes tipos de fariñas.
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.3.2 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos os diferentes tipos de fariñas.
CA1.4 Enumeráronse os parámetros de calidade e relacionáronse coa súa aptitude de uso.



Criterios de avaliación
CA1.4.2 Enumeráronse os parámetros de calidade dos diferentes tipos de fariñas. e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbironse as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.5.2 Descríbironse as condicións de almacenaxe e conservación dos diferentes tipos de fariñas.
CA1.6 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.6.2 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións dos diferentes tipos de fariñas, e valorouse a súa repercusión.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.8.2 Avaliouse a idoneidade dos diferentes tipos de fariñas mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.9.2 Definíronse os controis básicos dos diferentes tipos de fariñas, e de produtos.
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
0 CA1.10.2 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas dos diferentes tipos de fariñas.

4.2.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.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Características das materias primas e auxiliares - Azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.	13

4.3.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.	NO

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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.1.3 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.2.3 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.3.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos o azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.4.3 Enuméranse os parámetros de calidade do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes, e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.5.3 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.

Criterios de avaliación
CA1.6.3 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterizáronse 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.
CA1.8.3 Avaliouse a idoneidade do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.9.3 Definíronse os controis básicos do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes, e de produtos.
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
0 CA1.10.3 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas do azucre e outros edulcorantes, aditivos e coadyuvantes.

4.3.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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Características das materias primas e auxiliares - Ovos e ovoproductos, Graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.	13



4.4.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.1.4 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.2.4 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.3.4 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos os ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.
CA1.4 Enumeráanse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.4.4 Enumeráanse os parámetros de calidade dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.5.4 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.
CA1.6 Enumeráanse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.6.4 Enumeráanse as deterioracións e as alteracións dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos, e valorouse a súa repercusión.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.8.4 Avaliouse a idoneidade dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos mediante a toma de mostras e controis básicos.



Criterios de avaliación
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.9.4 Definíronse os controis básicos dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), leite e produtos lácteos, e de produtos.
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
0 CA1.10.4 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas dos ovos e ovoproductos, graxas (lípidos), e leite e produtos lácteos.

4.4.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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Características das materias primas e auxiliares - Cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.	13

4.5.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.	NO



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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.1.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.2.5 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.3.5 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos o cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.4.5 Enuméranse os parámetros de calidade do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas, e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.5.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.6.5 Enuméranse as deterioracións e as alteracións do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas, e valorouse a súa repercusión.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.8.5 Avaliouse a idoneidade do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.9.5 Definíronse os controis básicos do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas, e de produtos.
CA1.10 Aplícanse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.



Criterios de avaliación

0 CA1.10.5 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas do cacao, froitas e derivados e froitos secos e xelatinas.

4.5.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.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Procesos e equipamento necesarios para a elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	13

4.6.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



4.6.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 panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría.
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 Clasifícanse 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 Recoñécéronse 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 Recoñécéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñécéronse as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.



4.6.e) 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.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	13

4.7.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

4.7.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.



Criterios de avaliación
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.

4.7.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.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Aplicación de procesos de conservación en produtos de panadería, pastelería e repostería	12

4.8.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



4.8.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 Descríbíronse os métodos de conservación.
CA5.3 Identifícaronse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identifícaronse 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.

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

Os mínimos exixibles para cada unha das unidades didácticas xa quedaron detallados no apartado 4c) desta programación e son os seguintes:

CA1.1.1, CA1.2.1, CA1.3.1, CA1.4.1, CA1.5.1, CA1.9.1, CA1.10.1; CA2.1, CA2.2, CA2.3, CA2.5; CA3.1, CA3.3, CA3.4, CA3.5, CA3.6; CA4.2, CA4.3, CA4.4, CA4.8, CA4.9; CA5.2, CA5.4, CA5.5, CA5.6.

Os criterios de cualificación que se aplicarán terán en conta os seguintes elementos avaliábeis:



- EXAMES E PROBAS ESCRITAS: 70% da cualificación

Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas incluírán preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Todas as unidades didácticas terán unha nota entre 1 e 10 puntos e realizarase un exame por cada unha de elas. A nota destas probas escritas para cada avaliación será a media aritmética dos exames realizados e tendo en conta que é preciso acadar un 5 para facer a media. No caso de non acadar tal puntuación, non se fará a media e no boletín figurará a nota acadada nesta proba escrita. O alumnado deberá demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto.

Aquel alumn@ que empregue obxectos, materiais ou actitudes non autorizadas polo profesorado durante a realización de algunha proba de avaliación terá que abandonar o exame e obterá unha calificación de 1.

- TRABALLOS E EXERCICIOS: 30% da cualificación

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.

Neste senso, considerarase avaliable:

-A proactividade, a participación activa e a actitude motivadora que implique a participación nas tarefas realizadas, como axente activo do proceso de aprendizaxe.

-A capacidade autocrítica do alumnado nas situacións que así o requiran, sendo este o primeiro paso na asunción das responsabilidades.-O traballo en equipo responsabilizándose da consecución dos obxectivos asignados (individualmente ou en grupo), respectando o traballo e as ideas dos demais; participando activamente na organización e desenvolvemento das tarefas colectivas, cooperando na superación das dificultades que se presenten.

A nota de todas as probas realizadas na avaliación calcularase coa media aritmética de todas as que se realizaron na avaliación. No caso de que non se realicen eses exercicios ou prácticas, este apartado acumularase coa 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 as anotacións feitas no caderno do profesor.

- Para considerar que unha avaliación é positiva, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.

- Para o cálculo da derradeira avaliación (en caso de ter todo aprobado) multiplicarase a nota acadada en cada unidade polo coeficiente establecido para cada unha de elas no punto 3 desta programación.

- Aqueles alumnos que non superen os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o período de recuperación establecido.

- 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 considerarse avaliación positiva. No caso de que tivera que recuperar unha parte, a puntuación acadada nesta proba de recuperación fará media co resto das partes xa aprobadas a efectos do cálculo da nota final do módulo.

- 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

O alumnado que non supere alguna das avaliacións dispón dun período ordinario de recuperación indicado pola xefatura de estudos, comprendido entre o fin da 3ª avaliación e antes das probas finais. Nese tempo reforzase os contidos coas explicacións e con actividades relacionadas co RA e os CA non superados, centrándose nos mínimos esixibles.

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 período descrito anteriormente, levaranse a cabo actividades de reforzo durante o período de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo.

Ao remate deste período 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 período 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.

Ao alumnado que por calquera causa acade PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto do alumnado do módulo, sempre que estas non presenten un perigo para a súa integridade física e sempre que non teñan un apercibimento disciplinario. Estas probas non se cualificarán.

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 e farase un seguimento quincenal da programación na plataforma. 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 enquisas ao alumnado. Nelas solicitarase a valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación,...

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 enfronta 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. Todos estes son aspectos transversais que estarán presentes na aula de forma permanente e que deberán converterse en importantes principios didácticos que aporten carácter a todo o currículo. Así, temos:

- 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

A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das disponibilidades orzamentarias e da programación. Poderían ser:

- Visita a empresas do sector (ex. fábrica de fariñas, obradoiro de panadería ou pastelería, fábrica de masas conxeladas...).
- As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos de ciclo poidan pagar, e sempre que sexan debidamente autorizadas.
- Visitas a eventos e feiras gastronómicas.
- Charlas coloquio e/ou conferencias especializadas no centro: ex. charla sobre a celiaquía e outras alerxias e intolerancias alimentarias.
- Actividades ou eventos especiais desenvolto no propio centro relacionadas co sector.

10.Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante as primeiras semanas do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Normas básicas.
4. Criterios de avaliación e mínimos exixibles.
5. Proceso de recuperación, de ser o caso.
6. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta na aula virtual do alumnado.
Esta comunicación farase verbalmente, expoñédoa na aula con todo o grupo e xerarase un rexistro para a súa evidencia.

A bibliografía utilizada neste módulo é a seguinte:

- "Materias primas de panadería y Pastelería" Fundación Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE).2008
"Materias primas y procesos en panadería pastelería y repostería"Ed. Síntesis.2017