



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	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2024/2025	0	192	0
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2024/2025	0	90	0
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2024/2025	0	50	0
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2024/2025	0	52	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ MANUEL VARELA MOSQUERA, TRINIDAD ACUÑA ABALDE, JOSÉ CARLOS QUINTAS VÁZQUEZ (Subst.), MARIO VINAGRE REY (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0027_23) RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.
(MP0027_13) RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.
(MP0027_33) RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.
(MP0027_23) RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
(MP0027_33) CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
(MP0027_13) CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
(MP0027_23) CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
(MP0027_33) CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_13) 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.
(MP0027_23) CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
(MP0027_33) CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.



Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_13) CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_23) CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_33) CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
(MP0027_13) CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
(MP0027_33) CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
(MP0027_13) CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
(MP0027_33) CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
(MP0027_13) CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
(MP0027_23) CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
(MP0027_33) CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
(MP0027_13) CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
(MP0027_23) CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
(MP0027_33) CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
(MP0027_13) CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
(MP0027_23) CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
(MP0027_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_13) CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
(MP0027_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
(MP0027_13) CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
(MP0027_13) CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_13) CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
(MP0027_23) CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
(MP0027_23) CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) 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.).
(MP0027_23) CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
(MP0027_23) CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
(MP0027_23) CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
(MP0027_23) CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.



2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0027_23) RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.
(MP0027_13) RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.
(MP0027_33) RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.
(MP0027_23) RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
(MP0027_33) CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
(MP0027_13) CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
(MP0027_23) CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
(MP0027_33) CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_13) 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.
(MP0027_23) CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
(MP0027_33) CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
(MP0027_13) CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_33) CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
(MP0027_13) CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
(MP0027_33) CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
(MP0027_13) CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
(MP0027_33) CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
(MP0027_13) CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
(MP0027_23) CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
(MP0027_33) CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
(MP0027_13) CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
(MP0027_23) CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
(MP0027_33) CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
(MP0027_13) CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
(MP0027_23) CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
(MP0027_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
(MP0027_13) CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
(MP0027_13) CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_13) CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
(MP0027_23) CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
(MP0027_23) CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) 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.).
(MP0027_23) CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
(MP0027_23) CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
(MP0027_23) CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
(MP0027_23) CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.



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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

Relacionados co RA1 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, de Toledo, figuriñas e panellets.
- Elaboración de turróns de diferentes tipos.
- Envasado de distintos tipos de turróns , mazapans segundo a súa conservación.
- Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.
- Maquinaria e equipos
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria

Relacionados co RA2

Elaboración de produtos á base de chocolate

- 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 arrinque 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.

Relacionados co RA3

Elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas

- Elaboración de caramelos duros e brandos.
- Elaboración de regaliz (regalicia).
- Elaboración de xelatinas.
- Elaboración de gomas de mascar e nubes.



- Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas
- Elaboración doutros doces e larpeiradas.
- Posibles anomalías, causas e correccións.
- Maquinaria, equipamentos e útiles.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

Elaboración de especialidades diversas

- 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 (torta de mazá, de amendoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e melindres.
- Maquinaria e equipamentos.
- Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

Relacionados co RA4 Elaboración de xeados artesanais

- 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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas e/ou non contestadas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética de las cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.



4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá na resolución dun cuestionario tipo test que versará sobre os contidos conceptuais do módulo e abranguerá os criterios de avaliación mais significativos do mesmo.
O alumno/a debe responder correctamente o cuestionario tendo en conta que a resposta acertada suma; a non contestada, ou contestada mal, resta a metade dunha ben respostada.
Cualifícase de 0 a 10 puntos; para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
Para o desenvolvemento da proba debe traer o necesario para escribir, borrar....

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico no que contido poderá consistir en:

- Diseñar ficha técnica de ingredientes necesarios para o desenrolamento do exame práctico.
- Cumprimentar ficha técnica coa elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico
- Realización de tres probas prácticas agrupando contidos en cada unha das probas.
- Duración de cada proba práctica nun tempo determinado (a decidir polo tribunal nomeado)

Para a realización desta proba práctica o candidato/a deberá presentarse coa uniformidade axeitada de pasteleiro/a, e deberá traer os utensilios/ferramentas necesarias: varilla, lingua, espátula pasteleira longa, espátula tipo pintor ($\pm 20\text{cm}$), tixeira, manga pasteleira, boquillas, cortapastas, coitelo cebolero, puntilla, espátula-culler de madeira e aqueloutros que se consideren...