



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2024/2025	0	133	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	PAULA MOLDES PEÑAS,RUTH VÁZQUEZ MARTÍNEZ
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
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
CA2.1 Identificáronse os principais produtos de panadería e pastelería.
CA2.2 Describíronse as súas principais características físicas e químicas.
CA2.3 Recoñecéronse 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 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.
CA3.1 Describíronse os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.4 Describíronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.
CA4.1 Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Describíronse os principios de funcionamento dos equipamentos.
CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
CA4.5 Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Describíronse os métodos de conservación.
CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.



2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enumeráronse os parámetros de calidade e relacionáronse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
CA2.1 Identificáronse os principais produtos de panadería e pastelería.
CA2.2 Describíronse as súas principais características físicas e químicas.
CA2.3 Recoñecéronse 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 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.
CA3.1 Describíronse os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.4 Describíronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.
CA4.1 Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Describíronse os principios de funcionamento dos equipamentos.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
CA4.5 Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Describíronse os métodos de conservación.
CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES

R.A 1. Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.

Criterios de avaliación esixibles:



- ¿ Descripción 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.
- ¿ Controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
- ¿ Probas e tests sensoriais.

R2: Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.

Criterios de avaliación esixibles:

- ¿ 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.

R3: Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.

Criterios de avaliación esixibles:

- ¿ 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.
- ¿ Identificación das variables de control dos procesos de elaboración.

R4: Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.

Criterios de avaliación esixibles

- ¿ O obradoiro: características e localización dos equipamentos.
- ¿ Tipos, funcionamento e aplicación de máquinas e instalacións.
- ¿ Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.
- ¿ Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

R5: Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou exixencia.

Criterios de avaliación esixibles



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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

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

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

Superada a primeira proba, que terá carácter eliminatorio, procederase a realizar a segunda parte que 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 a 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 das 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

Será unha proba escrita que terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.b, e estará formada por un mínimo de 50 preguntas tipo test e non máis de 5 preguntas de desenvolvemento curto. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Nesta proba o alumnado tamén deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática.

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.

4.b) Segunda parte da proba

Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.b, e consistirá nun exame práctico onde o alumnado deberá resolver un máximo de 5 supostos:

- Resolver supostos prácticos escritos que parten dunha situación real co fin de solucionar situacións dadas no obradoiro aplicando os contidos conceptuais do módulo.
- Cumprimentar fichas de control de materias primas e/ou procesos de elaboración.



Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro e calculadora.