



I.E.S. ASTURICA AUGUSTA



DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO: 2024 / 2025

PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS CORRESPONDIENTES A:

C.F. DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

- **Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería**
- **Elaboraciones de panadería-bollería**
- **Procesos básicos de pastelería y repostería**
- **Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria**
- **Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**
- **Modulo Optativo: transformaciones del sistema productivo.**
- **Formación en empresa en primer curso.**
- **Elaboraciones de confitería y otras especialidades**
- **Postres en restauración**
- **Productos de obrador**
- **Presentación y venta de productos de panadería y pastelería**
- **Módulo de FCT**

CGS DIRECCIÓN DE COCINA

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN

2.- LEGISLACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA

3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS

4.- REFERENCIA AL ENTORNO PRODUCTIVO

5.- APOYO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PLANES GENERALES DEL CENTRO

5.1. Medidas para el fomento de la lectura y la comprensión lectora.

5.2. Plan de acogida

5.3. Plan de convivencia

5.4. Plan de atención a la diversidad

5.5. Plan de acción tutorial

5.6 Plan Tic

5.7 Plan de formación permanente

6.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

7. ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES

8. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA Y PRÁCTICA DOCENTE.

9.- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA CONSIDERACIONES GENERALES

10.- MODULOS FORMATIVOS DE PRIMER CURSO

11.- MODULOS FORMATIVOS DE SEGUNDO CURSO

1.- INTRODUCCIÓN

Tal y como se indica en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, la Economía del Crecimiento depende del dinamismo social y económico de un país, que proviene de la existencia de una amplia población laboral con cualificaciones adecuadas a las necesidades que demandan el cambio técnico y económico. La creatividad e innovación de una economía es el resultado del talento de toda la población, construido entre jóvenes en su periodo inicial de formación previo a su primera inserción laboral y personas trabajadoras. Tanto la formación profesional de las personas jóvenes como de la población activa, ocupada y desempleada, en España se encuentra en índices por debajo de lo que todas las perspectivas indican necesarios.

Con esta programación se pretende mejorar los mecanismos de formación y recualificación, y ajustarlos a las necesidades próximas a los desempeños profesionales, para que el alumnado, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional demandadas por el mundo laboral.

Aunque la principal actividad del departamento de industrias alimentarias consiste en la impartición de los módulos y materias a él asignado, también realiza otras actividades secundarias.

Mantiene una relación con antiguos alumnos. Orientándolos en la busca de empleo. Haciéndoles llegar las ofertas de trabajo que recibe el departamento de las empresas con las que se mantiene relación o de las que tiene conocimiento por cualquier otra vía.

El departamento también trata de establecer una estrecha relación con las empresas, asociaciones de empresarios y cámara de comercio de la comarca. Relación que entendemos como básica, al ser uno de nuestros objetivos como formadores el de proporcionar a la sociedad trabajadores cualificados que las empresas demandan. En este sentido nos interesamos por conocer los sistemas de producción de las empresas radicadas en nuestra zona de influencia, que tipo de formación sería más conveniente, etc.

Una tercera función del departamento tiene como objetivo la divulgación y difusión de los estudios de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias en la comarca de Astorga. Para ello se realizan diferentes actividades de charlas en colegios e institutos de nuestro entorno: Jornadas de puertas abiertas. Talleres para alumnos de la ESO. Publicidad en prensa y radio, participación en ferias de ASEMAC o en el SICA...y ferias a nivel nacional como INTERSICOP en IFEMA participando también en el campeonato de escuelas de pastelería y en los Skills de formación profesional.

2.- LEGISLACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA

Para elaborar la siguiente programación se han tenido en cuenta aquellas disposiciones legales vigentes que regulan nuestro actual sistema educativo en general; la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, que tiene por objeto la constitución y ordenación de un sistema único e integrado de formación profesional. La finalidad de la norma es regular un régimen de formación y acompañamiento profesionales que, sirviendo al fortalecimiento, la competitividad y la sostenibilidad de la economía española, sea

capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y a las competencias demandadas por las nuevas necesidades productivas y sectoriales tanto para el aumento de la productividad como para la generación de empleo.

El desarrollo legislativo de la citada Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo se ha realizado mediante la publicación de las siguientes normas:

- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 497/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen, en el ámbito de la Formación Profesional, cursos de especialización de grado medio y superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Título de Técnico en Panadería, Pastelería y Confitería REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre (BOE de 24 de noviembre)

Currículo Castilla y León de Técnico en Panadería, Pastelería y Confitería DECRETO 65/2008, de 28 de agosto (BOCyL de 3 de septiembre)

A la espera del resto del desarrollo legislativo e implantación de lo establecido en la vigente Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, se han tenido en cuenta también las anteriores leyes.

Por lo que se refiere a la evaluación se han tenido en cuenta los aspectos que respecto a esta materia aparecen en las normas anteriormente citadas, así como, más concretamente la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, modificada por ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio.

3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ALUMNOS

Aunque el alumnado varía cada año, en términos generales podemos caracterizarlo de manera genérica en dos grupos:

- Alumnado, de edad comprendida entre 16 y 20 años. Puede proceder del propio centro, y del resto de la provincia, está formado por alumnos de la formación profesional básica o alumnos con título de la ESO.

Se trata de un alumnado que en general busca la adquisición de conocimientos prácticos y que suele tener más problemas en la adquisición de los conocimientos teóricos.

- Alumnado, con edad superior a los 20 años. Son personas que suelen compaginar el estudio con la actividad laboral y/o las obligaciones familiares. Son en general personas que muestran un gran esfuerzo e interés, por lo que los resultados suelen ser muy satisfactorios.

4.- REFERENCIA AL ENTORNO PRODUCTIVO

El sector de panadería, galletería, repostería y confitería es uno de los sectores agroalimentarios de mayor importancia en Castilla y León. Este sector es el primero, dentro de las industrias alimentarias, por número de empresas existentes y el segundo por número de personas que trabajan en él, únicamente superado por el sector de industrias cárnicas y mataderos.

En el subsector de galletería el 50% de la producción nacional se elabora en Castilla y León y la producción de bollería industrial y de productos semielaborados (precocidos y refrigerados/congelados) es una de las más importantes de España debido a las grandes empresas que disponen de plantas de fabricación en la región.

Las ocupaciones de panadero y pastelero son las más demandadas en Castilla y León, además de los puestos de operador de máquinas de envasado de productos de Panadería/pastelería y galletería industrial, dependiente de panadería/pastelería y confitería y operador de hornos de panadería/pastelería y galletería industrial.

El sector en la comunidad de Castilla y León está claramente diferenciado en dos tipos de industrias, lo que lleva a que este profesional domine tanto las técnicas industriales como las artesanales:

– Grandes empresas, que cuentan con líneas de producción mecanizadas (generalmente en continuo), amplios canales de distribución, departamentos de control de calidad e I+D+i y personal cualificado. Generalmente fabrican productos de larga duración o semielaborados (fundamentalmente masas congeladas, cada vez más demandada por los consumidores) que suponen una alternativa a los productos de panadería/pastelería elaborados tradicionalmente.

El alto grado de utilización de nuevas tecnologías por parte de este tipo de empresas obliga a que el profesional sea capaz de operar con los procesos de fabricación automatizada y las técnicas de frío en panadería/pastelería, maneje con destreza la maquinaria de alta tecnología y conozca los nuevos ingredientes existentes (mejorantes para potenciar las cualidades de la masa, aditivos que prolonguen la vida útil de los productos, etc.).

– Pequeñas y medianas empresas (en muchas ocasiones de carácter familiar) que, en su mayor parte realizan una elaboración artesanal

La ciudad de Astorga y su comarca carece de un importante tejido industrial. Sin embargo el subsector derivados de la harina, (panadero, pastelero...) es uno de los más importantes. Sus características más generales que lo definen son:

- Gran atomización y predominio de las microempresas de carácter familiar, El 95% de las empresas tiene menos de 20 trabajadores.
- Coexistencia de empresas muy poco competitivas, junto a otras que acaparan gran parte del mercado a través de sus mejores canales de distribución.
- Dualidad en los sistemas de producción, existen empresas que elaboran productos *frescos* de forma artesanal, frente a otras más mecanizadas que elaboran productos de larga duración.
- Estabilidad con pretensiones de expansión. Más del 50% de los empresarios consideran que se encuentran con un mercado estable a pesar de las crisis.

5.- APOYO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PLANES GENERALES DEL CENTRO

5.1. Medidas para el fomento de la lectura y la comprensión lectora.

La ley reconoce que el fomento del hábito y del gusto por la lectura impacta directamente y de manera positiva en la mejora de la comprensión lectora, la capacidad de expresarse, la gestión de la información, el pensamiento crítico y el aprendizaje de nuevos conocimientos. La lectura constituye de este modo, una actividad clave en la educación por ser uno de los principales instrumentos de aprendizaje cuyo dominio abre las puertas a nuevos conocimientos.

Nuestro propósito es fomentar el gusto por la lectura y desarrollar el hábito lector, que es algo que se construye en el día a día y al que es necesario darle su espacio y tiempo. Para ello realizaremos las siguientes actividades:

Se procederá a la lectura de artículos de revistas, ya sean comentarios, críticas, reportajes, entrevistas, biografías, recetas... todos ellos relacionados con los diferentes módulos.

Así mismo se propondrá la lectura opcional de algún libro relacionado con la profesión con el objeto de despertar, aumentar y consolidar el interés del alumnado por la lectura.

- Libros recomendados para los alumnos de Formación de Grado medio:
- Un cadáver entre plato y plato. Thriller culinario Tom Hillenbrand.
- Mermelada de naranja amarga de Ana Vara de Rey
- La chocolatería más dulce de París de Jenny Cologan.

5.2. Plan de acogida

Para conseguir una adecuada integración de nuestro alumnado en la vida académica del centro y facilitar un conveniente progreso educativo, se adoptan metodologías de aula que desarrollan la cooperación y colaboración entre el alumnado.

Al inicio del periodo lectivo, se realiza una actividad de acogida, en la que además de explicar la normativa del IES, se realiza un recorrido de reconocimiento por el centro y sus instalaciones en compañía de los alumnos de mediación.

También durante el mes de septiembre se realizará una reunión para informar a las familias relativa al funcionamiento del centro, proyecto educativo, reglamento de régimen interior, plan de convivencia y características de la etapa educativa. Asimismo, se proporcionarán orientaciones generales de cómo ayudar a sus hijos en el estudio y también se recogerá de las familias aquella información de sus hijos que sea relevante para el proceso educativo.

Se realizarán actividades en grupo, como talleres y excursiones que fomenten la integración del alumnado en el centro

5.3. Plan de convivencia

En términos generales, se puede considerar que la convivencia en el centro es aceptable, manteniéndose en los últimos años unas relaciones razonablemente buenas entre los diferentes sectores de la comunidad educativa.

Desde el departamento se trabaja el fomento de un adecuado clima de convivencia, la detección y prevención de situaciones potencialmente conflictivas y se tratará de promover la resolución pacífica y educativa de los conflictos que surjan en el aula, basándose en el diálogo y la negociación. Se tratará de canalizar los conflictos del alumnado a través de la Mediación y del Equipo de Alumnos Ayudantes.

Se incidirá en el cumplimiento de las normas del centro y se mantendrá, por parte del profesorado, una línea de conducta coherente, uniforme y sistemática en el tratamiento del orden y la aplicación de estas normas.

En las tutorías con los alumnos, se insistirá en la asistencia a clase, la puntualidad, participación en las actividades programadas por el departamento, y el respeto, conservación y utilización correcta de las instalaciones del centro y los materiales didácticos.

Además, se participará en las actividades propuestas desde orientación o convivencia encaminadas a mejorar el clima de convivencia en el aula.

5.4. Plan de atención a la diversidad

En nuestros grupos existe una amplia variabilidad de necesidades, de intereses, de motivaciones, de expectativas, de ritmos de maduración, de capacidades, de condiciones socioculturales y de salud, a las que debemos proporcionar una respuesta educativa de calidad a lo largo de toda su escolaridad.

Desde el departamento se tratará de atender las necesidades e intereses de todos los alumnos, sobre todo de aquellos con necesidades educativas específicas. Pretendemos que todos nuestros alumnos alcancen el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional, asegurando los recursos necesarios para que aquellos que requieran una atención educativa diferente que les posibilite desarrollar al máximo sus capacidades personales, lo logren.

Se trabajará por lo tanto en la detección de casos de necesidad de apoyo educativo que pudieran surgir entre sus alumnos y se colaborará en la puesta en práctica de las medidas propuestas para aquellos que las requieran.

Además, trataremos de adquirir, por parte de todos, una actitud de respeto por la diversidad de opiniones, motivaciones, intereses.

5.5. Plan de Acción Tutorial

Desde el marco de la legislación educativa, donde se expresa un planteamiento integral y personalizado, la función tutorial forma parte de la función docente, y en cierto modo se identifica con ella. La función tutorial es un componente inseparable del proceso educativo y constituye la actuación nuclear en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, tanto en el aula como en el conjunto del centro.

Por todo ello, y teniendo en cuenta las características del centro y del alumnado del mismo, desde el Departamento de Industrias Alimentarias, en coordinación con el Departamento de Orientación, se trabajará entre otros muchos temas; la detección de dificultades de aprendizaje, la adecuada relación de convivencia entre alumnos, el desarrollo personal del alumnado, el fomento de valores cívicos y éticos...

Se llevará a cabo la atención individualizada a los alumnos, sobre todo para aquellos que más lo precisen, con el fin de mejorar su rendimiento y su integración y participación en el instituto, así como su interrelación con los demás miembros de la comunidad educativa; el tutor mantendrá diálogos y entrevistas individuales con cada alumno.

Se realizarán reuniones con las familias de los alumnos de formación profesional de grado básico, con el fin de informarles sobre los aspectos que puedan ser relevantes para el proceso educativo del alumno, intercambiar

información, implicarles en actividades de apoyo al aprendizaje y orientación de sus hijos y orientarles en algún tema específico que les preocupe.

5.6. Plan TIC

Pretendemos utilizar las TIC como principal medio de recogida y difusión de la información que se da en el aula. Para fomentar la conciencia de la protección del medioambiente y el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible a través de la reducción en el consumo de recursos (papel, tóner...), utilizamos los medios digitales en la práctica docente diaria.

En el centro contamos con varias aulas con proyectores, pantallas digitales y conexión a internet. La inmensa mayoría de nuestro alumnado cuentan con medios y recursos suficientes para acceder a las propuestas educativas mediante el uso de diversas plataformas, por lo que, desde el departamento de INA, trabajamos el fomento del uso de las nuevas tecnologías de forma responsable y el uso de la plataforma Teams. En las clases, asiduamente utilizamos la gamificación para el repaso de los contenidos tratados, cuestionarios interactivos, tipo Quizizz o Kahoot; infografías de Canva; presentaciones en Power Point o Genially entre muchas otras aplicaciones.

Participamos notablemente en las redes sociales del centro y tenemos cuentas propias en Instagram (lesasturica.hostypan) y facebook, en colaboración con el departamento de Industrias alimentarias, en las que aparecen reflejados diariamente, no solo muchas de las actividades que realizamos en el aula, cocina y obrador, sino también ofertas de trabajo.

5.7. Plan de Formación Permanente

Pretendemos utilizar las TIC como principal medio de recogida y difusión de la información que se da en todas las comunicaciones entre alumnos y profesores.

Nuestro Departamento junto con el de Hostelería y Turismo tienen un plan de formación permanente del profesorado que cada curso se dedica a cuestiones prácticas relacionadas con la mejora de la competencia práctica del profesorado, en este curso la formación que recibiremos es:

NUEVAS TECNICAS EN COCINA

JUSTIFICACIÓN Y DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES FORMATIVAS DETECTADAS Y LÍNEAS DE FORMACIÓN PROPUESTAS.

En el IES ASTURICA AUGUSTA se imparten ciclos de hostelería y turismo y panadería y pastelería, la posibilidad de acceder a formación práctica en estos sectores tan cambiantes es muy escasa dentro de la oferta habitual del CFIE por lo que pensamos que es necesario un seminario de formación específica.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Conseguir las herramientas y conocimientos necesarios para elaborar diferentes productos culinarios, siguiendo las operaciones de producción en

obradores artesanos y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS DEL PROYECTO

- Características e identificación de las principales materias primas de la Comunidad de Castilla y León.
- Análisis organolépticos de los diferentes productos.
- Aplicación de diferentes técnicas culinarias en función de sus características.
- Aplicación de los diferentes métodos de conservación y repercusión en el producto final. Vida útil.
- Diseño creativo de elaboraciones culinarias a base de estas materias primas.
- Creación de elaboraciones internacionales partiendo de materias primas de carácter local.
- Presentación y acabado de las elaboraciones propuestas.

METODOLOGÍA

Se impartirá de forma práctica siguiendo una metodología activa.

TEMPORALIZACIÓN DEL PROYECTO

20 horas en obrador.

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se participará en todas las actividades organizadas por el centro, relacionadas con el Departamento de Industrias Alimentarias en colaboración con el Departamento de Hostelería y Turismo.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Se realizarán jornadas de fomento de la alimentación saludable, del emprendimiento y de alimentación para colectividades especiales.
- Participación en catas/ charlas demostrativas de productos con IGP, DOP (mantecadas, cecina, vinos...).
- Se participará en todas aquellas charlas y talleres que organice el centro y puedan tener interés para los alumnos de nuestros ciclos formativos
- Concursos relacionados con la profesión

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

- Visita al obrador de pastelería Peñín en el polígono industrial de Valderey.

- Visita Hojaldres Alonso en Pradorey.
- Visita al museo del Chocolate de Astorga.
- Visita a la fábrica de la Mallorquina en Astorga
- Visita al obrador de pastelerías El Arriero Maragato, en el Polígono industrial de Astorga.
- Visita a la fábrica de Cecinas Nieto.
- Visita a la fábrica de embutidos Cecinas Pablo.
- Visita a la cervecería artesana Valle del Lúpulo en Brimeda.
- Visita taller ocupacional Cosamai
- Visita del Restaurante Serrano en Astorga
- Visita del Restaurante La Peseta en Astorga
- Visita del Restaurante Casa Maragata en Astorga y degustación de Cocido maragato.
- Visita a la panadería Cuatro Caminos en Astorga.
- Visita de diferentes restaurantes de Cocina Tradicional Maragata en Castrillo de los Polvazares.
- Visita del restaurante Casa Kika en Luyego
- Visita del restaurante Casa Lucinio en Santiago Millas
- Visita del Restaurante La Venta de Goyo en Valdespino de Somoza.
- Visita a la fábrica de Mahou San Miguel en Burgos.
- Visita a Campofrío en Burgos.
- Visita a Chocolates Trapa en Burgos.
- Participación en el programa de la Diputación provincial de León (Un paseo por tu provincia).

Asistencia a ferias y concursos relacionados con el sector de hostelería y turismo o de panadería y pastelería.

Visitas y actividades relacionadas con proyectos Aula- Empresa que desarrollen el departamento.

Queda abierta la posibilidad de hacer otras visitas aparte de las propuestas que por su interés pudieran surgir a lo largo del curso y siempre relacionadas con la especialidad.

7. ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES

Para asegurar que todo el alumnado pueda desarrollar el currículo, hay que presentarlo a través de diferentes formas de representación, expresión, acción y motivación. En el Departamento de INA seguiremos el enfoque del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), basado en la flexibilización del currículo, para que sea abierto y accesible desde su diseño de tal modo que facilite a todo el alumnado igualdad de oportunidades para aprender.

Este enfoque implica que pongamos nuestra mirada en la capacidad y no en la discapacidad, que huyamos del modelo de déficit para centrarnos en un modelo competencial, que veamos como discapacitantes los modos y medios con los que se presenta el currículo y no a las personas, porque todos tenemos capacidades, pero de un modo diferente.

Dicho modelo propone tres principios fundamentales y una serie de pautas que van a presidir nuestras prácticas educativas:

- 1. Proporcionar múltiples formas de representación. El QUÉ del aprendizaje. Siguiendo este principio, presentamos la información al alumnado mediante soportes variados y en formatos distintos, teniendo en cuenta las diferentes vías de acceso y procesamiento de dicha información.
- 2. Proporcionar múltiples formas de acción y expresión. El CÓMO del aprendizaje. Siguiendo este principio, ofrecemos al alumnado diferentes posibilidades para expresar lo que saben, para organizarse y planificarse.
- 3. Proporcionar múltiples formas de implicación. El PORQUÉ del aprendizaje. Utilizamos diferentes estrategias para motivar al alumnado, para mantener esa motivación y facilitar su participación activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

En el mes de Septiembre, inicio de curso, el Departamento de Orientación informa a tutores y profesores de las características del alumnado de n.e.e. escolarizado en cada nivel, con el fin de planificar conjuntamente la respuesta educativa en cada caso, en base a lo que establece la ORDEN EDU/2169/2008 de 15 de Diciembre que regula el proceso de evaluación de los alumnos que cursan enseñanzas de Formación Profesional Inicial en CyL (Artículo 5, apartados f) y g) en los que se contempla la adaptación en metodología y criterios y procedimientos de evaluación cuando el ciclo vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o algún tipo de discapacidad).

A lo largo del curso se mantendrá el Seguimiento de las medidas adoptadas en colaboración con el Departamento de Orientación. Por otra parte, y, tal cual contempla el II Plan de Atención a la Diversidad de Castilla y León (2017-2022), se establecerán desde el centro, actuaciones que favorezcan la igualdad, la cultura de la no violencia y el respeto a todas las personas.

Además, en el departamento se trabajará en:

- Desarrollo de actuaciones que impliquen la adaptación, integración y participación de todos los alumnos en la dinámica del centro y del aula.
- Medidas de detección de casos de necesidad de apoyo educativo que pudieran surgir entre sus alumnos.
- Medidas de refuerzo educativo, para aquellos alumnos que las necesiten.
- Planes de recuperación para aquellos alumnos que hayan promocionado con la materia suspensa.
- Promoción de actuaciones de sensibilización, concienciación y formación para la prevención de la Violencia. Partiendo de la importancia que el centro otorga a la sensibilización sobre la Violencia de Género y su prevención, se

aplicará el PROTOCOLO DE INTERVENCIÓN EDUCATIVA ANTE LA SOSPECHA O EVIDENCIA DE UN CASO DE VIOLENCIA DE GÉNERO establecido por la Dirección General de Innovación y Equidad Educativa (Junta de Castilla y León), cuando exista la sospecha o evidencia de un caso de Violencia de Género.

- Fomento de actuaciones y actividades encaminadas a la información y prevención de actitudes que pongan de manifiesto prejuicios sexistas o supongan discriminación y el no respeto a los derechos y libertad por motivos de Identidad o Expresión de género.

Se abordarán cuantas situaciones se produzcan siguiendo las fases establecidas por la Dirección General de Innovación y Equidad Educativa (Junta de Castilla y León), en el PROTOCOLO DE ATENCIÓN EDUCATIVA Y ACOMPAÑAMIENTO AL ALUMNADO EN SITUACIÓN DE TRANSEXUALIDAD Y ALUMNADO CON EXPRESIÓN DE GÉNERO NO NORMATIVA.

- Sensibilización de situaciones de posible acoso escolar. Partiendo de las medidas y actuaciones contempladas en el Plan de Convivencia del Centro, ante situaciones de conflicto que indiquen un supuesto de posible acoso, se seguirá el Protocolo específico de actuación establecido en ORDEN EDU/1071/2017, de 1 de diciembre, por la que se establece el «Protocolo específico de actuación en supuestos de posible acoso en centros docentes, sostenidos con fondos públicos que impartan enseñanzas no universitarias de la Comunidad de Castilla y León».

8. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA Y PRÁCTICA DOCENTE.

Partimos del concepto de que este proyecto, está sujeto a análisis y revisión para su adecuación a cada grupo de alumnos con el fin de favorecer el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para evaluar las programaciones didácticas se realizará un seguimiento de forma sistemática en las reuniones de departamento establecidas y de forma extraordinaria, por incidencias puntuales, que requieran la intervención del equipo educativo.

Además, se realizarán dos tipos de cuestionarios, uno a rellenar por el alumnado y otro por el profesorado. En estas encuestas se incluirán diferentes indicadores de logro, que entre otros puntos valorarán:

- La eficacia de la programación diseñada, afianzándola o bien reconduciéndola.
- La correcta relación entre los objetivos propuestos y las actividades planteadas.
- El desarrollo de conceptos previos que maneja el alumnado, sus intereses y dificultades.
- La utilidad de la metodología empleada

- La adecuación de los contenidos trabajados y su secuenciación.
- La funcionalidad de los recursos.

El Departamento, tras comparar el diseño de la programación didáctica y los resultados obtenidos cada evaluación, llevará a cabo el ajuste necesario de la misma, quedando a criterio del Departamento la modificación de alguna parte para ajustarse al tiempo disponible y a las características y dificultades del alumnado.

EJEMPLO DE CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE PARA EL ALUMNADO

Una vez llegado del trimestre, me gustaría saber tus sensaciones y valoraciones sobre la actividad docente para seguir mejorando en el futuro. Marca tu valoración de 1 a 5, siendo 1 la menor valoración y 5 la máxima, en relación a los aspectos que se indican a continuación

INDICADORES		VALORACIÓN (1 a 5)	OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE MEJORAS
MOTIVACIÓN			
1	Coordinación y colaboración del equipo educativo que imparte clases en tu grupo		
2	Entusiasmo y motivación en el desarrollo de las clases del profesorado		
3	Trato adecuado del profesorado hacia el alumnado		
PLANIFICACIÓN/PROGRAMACIÓN			
4	Ajustada a la normativa y currículo del título		
5	Secuencia lógica en las unidades didácticas		
6	Contenidos variados, contextualizados y actualizados		
7	Tiempo coherente para cada unidad didáctica		
8	Tiene en cuenta la atención de la diversidad		
METODOLOGÍA			
9	Fomenta la participación del alumnado		
10	Es variada, actual e innovadora		
11	Está adaptada al nivel del alumnado		
12	Resulta idónea respecto a la organización del aula		
13	Contempla actividades motivadoras		
14	Plantea actividades de refuerzo y ampliación		
15	Existe adecuación de materiales y recursos didácticos a las actividades		
16	Fomenta el uso de las TIC		
EVALUACIÓN			
17	Establece mecanismos de autoevaluación		
18	Criterios de evaluación conocidos por todo el alumnado		
19	Criterios de calificación conocidos y disponibles para su consulta por todo el alumnado		
20	Actividades e instrumentos de evaluación referidos directamente a criterios de evaluación		
21	Utiliza técnicas e instrumentos de evaluación variados y adaptados a la diversidad		
22	Criterios de evaluación y calificación coherentes con los resultados de aprendizaje		

9.- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA CONSIDERACIONES GENERALES

Competencia general

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Entorno profesional

Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles.
- Confitero.
- Repostero
- Turroneo.
- Elaborador de caramelos y dulces.
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.
- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.

- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el

equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.

- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico sanitarias, para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

**9.-
MODULO
S DE
PRIMER
CURSO**

9.1. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

ÍNDICE

- 1. Descripción del módulo.**
- 2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.**
- 3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.**
- 4. Metodología**
- 5. Recursos materiales y didácticos.**
- 6. Secuenciación temporal**
- 7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.**
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.

8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales

9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0024
	Módulo Profesional	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
	Familia Profesional	Industrias Alimentarias
	Título	Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

	Grado y Nivel	Medio
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Rut Campelo Isabel
Distribución horaria	Curso	Primero
	Horas totales	136
	Horas semanales	4

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.	10%	90%
R.A. 2 Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.	10%	90%
R.A. 3 Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.	10%	90%
R.A. 4 Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.	10%	90%
R.A. 5 Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia	10%	90%

Los resultados estimados de aprendizaje del Módulo Profesional son muy variables dependiendo de la empresa en la que el alumnado realice la participación, por lo que podría haber alguna modificación en los porcentajes establecidos en el momento de elaborar esta programación.

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

La formación del módulo durante el transcurso de las unidades de trabajo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales y competencias:

Objetivos generales

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación

Competencias profesionales, personales y sociales

- a) Se ha identificado la historia y evolución tecnológica en el sector de la panadería y pastelería.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

UT 1. EL OBRADOR. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.	
CONTENIDOS <small>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</small>	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Historia y evolución tecnológica en la panadería y pastelería.	a) Se ha identificado la historia y evolución tecnológica en el sector de la panadería y pastelería.
El obrador artesanal e industrial: características y ubicación de los equipos.	g) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador. i) Se han reconocido las características propias de un obrador.
*Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.	b) Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria. c) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos. d) Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos. e) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria. h) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.
*Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.	f) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.

*Líneas automáticas de fabricación. Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.	j) Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

UT 2. DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES
RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
--	--------------------------------

<p>*Clasificación y características generales de las principales materias primas y auxiliares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harinas • Agentes fermentadores • Agua y sal • Azúcares y edulcorantes • Huevos y ovoproductos • Grasas y aceites • Leche y productos lácteos • Cacao, chocolate y sucedáneos • Frutas y derivados • Frutos secos y semillas • Bebidas • Gomas y gelatinas • Aditivos y coadyuvantes tecnológicos 	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales. i) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.</p>
--	--

<p>*Descripción de las principales materias primas y auxiliares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Función tecnológica • Propiedades físicas, químicas y organolépticas • Valoración nutricional • Conservación y defectos <p>*Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener. Realización de supuestos prácticos.</p>	<p>b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas. c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos. e) Se ha evaluado la materia prima desde el punto de vista nutricional. g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación. h) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión. i) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.</p>
--	---

<p>Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares.</p>	<p>d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. f) Se han identificado las materias primas distinguidas en nuestra región con sello de calidad.</p>
--	---

<p>Análisis básicos de materias primas y productos en panadería, pastelería y confitería.</p>	<p>j) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos. k) Se han definido los controles básicos de materias primas/ auxiliares y productos.</p>
---	---

	l) Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.
--	--

UT 3. CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
-------------------	--------------------------------

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Clasificación de los productos de panadería, pastelería y repostería.	a) Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.
*Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.	b) Se han descrito sus principales características físicas, químicas. c) Se han reconocido sus características organolépticas. d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios. e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos. f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería. g) Se han analizado las tendencias de consumo de los productos.
*Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.	b) Se han descrito sus principales características físicas, químicas. c) Se han reconocido sus características organolépticas. d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios. e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos. f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería. g) Se han analizado las tendencias de consumo de los productos.
Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.	b) Se han descrito sus principales características físicas, químicas. c) Se han reconocido sus características organolépticas. d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.

	<p>e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.</p> <p>f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.</p> <p>g) Se han analizado las tendencias de consumo de los productos.</p>
<p>Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.</p>	<p>b) Se han descrito sus principales características físicas, químicas.</p> <p>c) Se han reconocido sus características organolépticas.</p> <p>d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.</p> <p>e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.</p> <p>f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.</p> <p>g) Se han analizado las tendencias de consumo de los productos.</p>

UT 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p> <p>*Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Representación mediante diagramas de flujo.</p>	<p>b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.</p> <p>c) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.</p> <p>d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.</p> <p>e) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.</p> <p>f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.</p> <p>g) Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.</p> <p>h) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.</p> <p>i) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.</p>
<p>*Procesos de elaboración de productos de</p>	<p>b) Se han descrito los principales procesos de</p>

<p>pastelería-repostería: tipos, características, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Representación mediante diagramas de flujo</p>	<p>elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería. c) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido. d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración. e) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos. f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras. g) Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas. h) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración. i) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.</p>
<p>Procesos de elaboración de productos de galletería: tipos, características, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Representación mediante diagramas de flujo</p>	<p>b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería. c) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido. d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración. e) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos. f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras. h) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración. i) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.</p>
<p>Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Representación mediante diagramas de flujo</p>	<p>b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería. c) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido. d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración. e) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos. f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras. h) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración. i) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.</p>

UT 5. CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>5. Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/ exigencia.</p>

CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros).	a) Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos. c) Se han identificado las consecuencias de una mala conservación. d) Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica. e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad y otros).
*Métodos de conservación de los alimentos (térmicos, químicos, reducción de actividad de agua, envasado en atmósfera protectora y otros).	b) Se han descrito los diferentes métodos de conservación. e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad y otros).
*Caducidad de los productos.	f) Se ha justificado la caducidad de los productos.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología aplicada se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Participación activa del alumnado y una visión del docente como guía facilitador del aprendizaje del alumno/a.
- Un enfoque constructivista a través del aprendizaje significativo.
- Promover la dimensión práctica de los contenidos mediante su aplicación en diferentes situaciones reales, evitando la excesiva teorización de los contenidos y promoviendo el pensamiento crítico.
- Aprendizaje funcional, que pueda relacionar con su vida cotidiana.
- Vinculación y contextualización con el mundo laboral y social.
- Individualización y personalización del aprendizaje atendiendo a las necesidades de cada estudiante; atención a la diversidad.
- Trabajo en equipo de manera colaborativa y con respeto y responsabilidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Al inicio de cada unidad de trabajo se van a realizar los siguientes tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y/o motivación: se realizarán una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos del alumnado y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado y encaminadas a crear grupo.
- Actividades de enseñanza aprendizaje: desarrollarán los contenidos propuestos para cada unidad didáctica. El docente entregará al alumnado los documentos y fuentes de

información necesarios y se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones que tendrá que resolver el alumnado de manera individual o en grupo, bien en clase o fuera de ella, que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Actividades de refuerzo y ampliación: como medidas de atención a la diversidad y a las necesidades educativas detectadas en el alumnado, que además proporcionarán una visión global del tema.
- Actividades de evaluación: para valorar la consecución de los objetivos propuestos; consistirán fundamentalmente, en la realización de casos prácticos, pruebas teóricas y trabajos para ampliar o aplicar lo aprendido con pensamiento crítico, que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, etc.

Asimismo, en la medida de lo posible se utilizarán metodologías innovadoras como el *flipped classroom* o aula invertida, el aprendizaje basado en proyectos o en problemas para la resolución de dificultades o problemáticas que se plantean en la vida real, el aprendizaje cooperativo o colaborativo para trabajar en equipo o la gamificación.

Se usaran recursos que permitan la impartición de los contenidos tanto de modo presencial como a distancia, teniendo muy presentes los recursos didácticos de carácter digital que permita el trabajo autónomo del alumnado.

En caso de que exista algún alumno que no pueda asistir de forma presencial al desarrollo total o parcial del módulo, por razones sanitarias, se le facilitaran los medios necesarios para garantizar la impartición de los contenidos tratados y el seguimiento del módulo de forma telemática.

4.3. Metodología a través de las TICs

En la medida de lo posible se utilizarán las TICs para el desarrollo del módulo profesional y se empleará la plataforma de *Teams* para compartir los recursos educativos, la presentación de actividades y la comunicación con el alumnado de manera telemática.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado. Además, para el desarrollo del módulo se contará con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.

Taller de cocina y office	<p>Generadores de calor.</p> <p>Generadores de frío.</p> <p>Batería de cocina.</p> <p>Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros.</p> <p>Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros.</p> <p>Equipos y medios de seguridad.</p>
Taller de restaurante y bar	<p>Generadores de frío.</p> <p>Cafetera automática.</p> <p>Tirador de cerveza.</p> <p>Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros).</p> <p>Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros)</p> <p>Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.</p> <p>Equipos y medios de seguridad.</p>

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Apuntes y otros materiales facilitados por la profesora, ya sea de manera presencial en el aula o de manera telemática a través de la plataforma de *Teams*.
- Documentación asociada a los procesos de elaboración, fichas técnicas, procedimientos, instrucciones de trabajo y registros.
- Normativa y reglamentación relacionada con las materias primas y auxiliares.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO
Primera evaluación	1 y 2
Segunda evaluación	2 (continuación) y 3
Tercera evaluación	4 y 5

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

Al inicio del curso se realizará una evaluación inicial para conocer los conocimientos previos que tiene el alumnado sobre la materia.

El sistema de evaluación será continuo, realizándose tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (*ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León*)

- La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
- La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
- La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y primera convocatoria en primer curso, que será en el mes de junio.
- La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de junio La información para ello se obtendrá de los elementos de evaluación empleados.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales y para calificar al alumnado durante la evaluación trimestral, se utilizarán diferentes **instrumentos de evaluación** como pruebas objetivas (exámenes), actividades prácticas como resolución de casos prácticos aplicables a la realidad y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y constancia analizadas mediante la observación sistemática, tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

PRUEBAS OBJETIVAS (EXÁMENES)	70%	Los contenidos superados tendrán carácter eliminatorio (en cada evaluación). Será preciso obtener al menos una nota numérica de 5 sobre 10 para realizar media con el resto de apartados.
TRABAJOS Y RESOLUCIÓN DE CASOS PRÁCTICOS	20%	El desarrollo de casos prácticos y la realización de trabajos de investigación (presentación, contenido, organización, realización de actividades, etc.). Será imprescindible para obtener una calificación positiva, la presentación de la tarea de clase de forma completa, ordenada y dentro de los plazos marcados. En caso de no entregarlo, la calificación de dicho trabajo será 0 y si se presenta fuera de plazo, la nota máxima de dicho trabajo o tarea será de 5.
ACTITUD Y PARTICIPACIÓN	10%	Se tendrá en cuenta aspectos como: <ul style="list-style-type: none"> • La participación activa en clase y demostración de la adquisición de conocimientos y habilidades en el

		<p>tema.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realización de ejercicios propuestos en clase. • Asistencia y atención en clase. • Respeto a los compañeros y a los profesores del módulo, trabajando en equipo. • Uso de los recursos facilitados por la profesora o seguimiento de las indicaciones verbales. • Aprovechamiento de los recursos informáticos en la resolución de cuestiones curriculares.
TOTAL 100%		

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cinco puntos sobre diez para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10 y la nota final del módulo será la media de las notas de las tres evaluaciones, siempre que en cada evaluación la nota sea igual o superior a 5 sobre 10.

Para considerar superado el módulo será necesario que el alumno/a haya aprobado todos los trimestres en los que se divide el mismo. Por cada trimestre no superado, se realizará una prueba de recuperación. En ella, la profesora informará al alumno de cómo será la prueba (si sólo prueba escrita, repetición de trabajos, desarrollo de casos prácticos...) en función de la parte o partes que el estudiante no haya superado. La nota que puede obtener en la recuperación no será mayor a un 5.

Cuando el alumnado no haya superado un trimestre después de realizar la recuperación, tiene la opción de hacer un examen de sólo de esa parte en junio, pero cuando tiene dos o tres evaluaciones no superadas, tendrá que ir al examen de junio con toda la materia. Si aún no supera la materia en esa convocatoria, tiene la opción de poder aprobar el módulo en la convocatoria extraordinaria que se llevará a cabo a finales de junio, examinándose de toda la materia del curso, salvo que la profesora indique lo contrario.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse a alguna prueba por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

Todo estudiante que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

Primera convocatoria final (junio) con pérdida de evaluación continua

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas superior al 20% de las horas del módulo o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba. Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que la profesora considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación y teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo.

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Segunda convocatoria final

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso y realizar las actividades que la profesora considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación y teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo. La fecha, hora y condiciones del examen estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. La nota que puede obtener no será mayor a un 5.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo

2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

Para el alumnado matriculado en segundo curso con este módulo pendiente, se programarán actividades de recuperación específicas para cada estudiante en cada una de las evaluaciones en función de sus necesidades educativas. Estas actividades, que contarán un 30% podrán ser, entre otras:

- Resolución de casos prácticos.
- Ejecución de problemas y cuestiones.
- Elaboración de trabajos específicos.

Asimismo, realizarán un examen teórico al finalizar cada evaluación, que contará un 70% de la nota final.

Para que el módulo se considere recuperado, deberán sacar un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas.

El alumnado que no recuperen por evaluaciones, tendrán derecho a una recuperación final, teórico-práctica, que abarcará todos los contenidos.

9.2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Se procede a la elaboración de una programación preliminar de este módulo profesional, basándose en la legislación anterior, a la espera de la concreción del currículum del ciclo formativo.

Identificación	Código	025
	Módulo Profesional	ELABORACIONES DE PANADERÍA-BOLLERÍA
	Familia Profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
	Título	PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
	Grado y Nivel	GRADO MEDIO
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ FERNÁNDEZ
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	340

	Horas semanales	10
--	------------------------	----

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados estimados de aprendizaje del Módulo Profesional son muy variables dependiendo de la empresa en la que los alumnos realicen la FCT, por lo que no es posible concretar este apartado en el momento en que se elabora esta programación.

3. OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería:

Maquinaria y equipos de panadería y bollería.

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos fundamentos y características.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

2. Obtención de masas fermentables

Documentación del proceso. Caracterización de las fórmulas de panadería. Relación de los tipos de masa y productos a obtener.

Clasificación de las masas según el contenido en agua: alta hidratación, moderada hidratación y baja hidratación.

Masas enriquecidas. Masas azucaradas, de mantequilla, con fibra, de otros cereales, sin gluten y otras.

Masas de bollería: bollería simple, bollería hojaldrada.

Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

Operaciones previas. Programación y precalentamiento del horno y cámara de fermentación. Cálculo de la temperatura del agua en función de la temperatura base.

Tamizado de la harina.

Acondicionamiento de la levadura panaria.

Sistemas de panificación: directo, mixto y otros.

Preparación de la masa madre. Tipos: natural, esponja, poolish, prefermentos líquidos.

Operaciones de elaboración de masas fermentables. Amasado y fresaje. Refinado de masas de baja hidratación.

Factores que influyen en la fuerza de la masa. Harina, amasado, sal, mejorantes, masa madre (pH), temperatura final de la masa, tiempo de reposo, grado de mecanización.

Masas ultracongeladas. Equipos. Regulación y control. Influencia de la temperatura en el producto.

Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.

Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras.

Aplicación de normas de seguridad e higiene

3. Formado de piezas.

Reposo en masa o en bloque.

Operaciones de formado de piezas: división, heñido o boleado manual o mecánicamente. Características, secuencia de ejecución, parámetros de control y normas de seguridad e higiene.

Reposo en bola y en pieza.

Regeneración de masas ultracongeladas.

Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.

Ubicación y control de las piezas formadas: entablado.

Productos de bollería simple, rellena, bollería hojaldrada. Formatos y características.

4. Control del proceso de fermentación

Proceso de fermentación. Fundamentos, tipos, parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo), anomalías y medidas correctoras.

Adaptación de las fórmulas y proceso de elaboración de masas fermentables con aplicación de frío industrial.

Aplicación de normas de seguridad e higiene.

5. Cocción/fritura de piezas fermentadas:

Equipos de tratamiento térmico. Hornos y Freidoras. Tipos y características.

Operaciones previas a la cocción/ fritura: características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.

Tratamientos térmicos de aplicación (cocción de piezas de panadería y bollería y fritura de piezas de bollería): Transformaciones físico-químicas. Características, parámetros de control y su influencia sobre el producto final.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Deshornado y enfriado de las piezas. Condiciones. Influencia en el producto final y conservación.

Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.

Normas de Seguridad.

6. Elaboraciones de pan común

Elaboración de productos con hidratación moderada.

Elaboración de productos de baja hidratación.

Elaboración de productos con alta hidratación.

Panes de Castilla y León. Pan candeal (lechuguino, de cuatro canteros, de cuadros, de polea), fabiola, torta de Aranda, rosca, hogaza de León, libreta, molleta, barra de flama y alcachofa. Marca de garantía Pan de Valladolid y otras.

7. Elaboraciones de panes especiales

Masas azucaradas y con grasa.

Panes integrales.

Masas de harinas de otros cereales.

Masas sin gluten.

8. Elaboración de rellenos y cubiertas

Selección de cremas, rellenos y cubiertas sobre la base del tipo de producto a obtener.

Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras: secuencia de operaciones, punto óptimo de montado, enfriamiento, conservación y normas de higiene. Cremas pasteleras, trufas, natas y otras.

Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel), enfriamiento.

Elaboración y conservación de cubiertas (glaseados, fondant, pralinés, baños, pasta de almendra, chocolate, brillos): secuencia de operaciones, consistencia, enfriamiento y normas de higiene.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

9. Elaboración de productos de bollería

Masa de bollería simple.

Masas de bollería hojaldrada.

Piezas de bollería salada.

10. Composición de productos finales

Procedimientos y técnicas de relleno: descripción y características. Posibilidades de acabado y decoración.

Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener.

Productos tradicionales de bollería. Roscón de reyes, rosco de San Lesmes, corona de San Pedro y otros.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

11. Procesos de Panificación en Diferido

Reposo bloqueado.

Fermentación controlada clásica.

Fermentación lenta.

Fermentación bloqueada.

Precocción.

Congelación de masa boleada o de piezas formadas.

Equipos específicos: Cámaras de fermentación controlada. Congeladores, túneles de congelación. Cámaras de refrigeración.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones, que el alumno deberá resolver bien en clase o fuera de ella, que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Al inicio de cada unidad o tema se podrán realizar una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos de los alumnos y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado.

En una segunda etapa se procederá a desarrollar los diferentes contenidos de la unidad. El profesor entregará al alumnado los documentos y fuentes de información necesarios.

En una etapa final, se procederá a la realización de actividades de refuerzo y profundización, que además proporcionarán una visión global del tema.

Al ser la mayor parte de los contenidos del módulo de naturaleza práctica, una parte importante de las actividades de enseñanza-aprendizaje, estarán constituidas por la elaboración total o parcial de diferentes productos de panadería y bollería.

Estos trabajos se podrán desarrollar en pequeños grupos de trabajo o equipos, buscando potenciar la capacidad de trabajo en grupo y las habilidades de relación con los compañeros de trabajo, tan necesarias en su posterior actividad profesional.

4.3. Metodología a través de las TICs

En la medida de lo posible se utilizarán las TICs para el desarrollo del módulo profesional.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado.

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Obrador de panadería	Hornos. Generadores de frío. Fermentadora. Amasadoras, laminadoras... Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.

Los alumnos deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal, un paño.
- Utillaje propio de panadería.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS aprox.
Primera evaluación		

	Unidades 1, 2, 3, 4, 5 y 6	120
Segunda evaluación	Unidades 7, 8 y 9	120
Tercera evaluación	Unidades 10 y 11	100

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los equipos. Se ha seleccionado la maquinaria y equipos utilizados en el obrador.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.</p> <p>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>e) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.</p> <p>f) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.</p> <p>g) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>h) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p>

<p>2. Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.</p>	<p>a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.</p> <p>c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.</p> <p>d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.</p> <p>e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones previas para la elaboración de masas fermentables.</p> <p>g) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.</p> <p>h) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.</p> <p>i) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.</p> <p>j) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.</p> <p>k) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.</p>
<p>3. Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.</p>	<p>a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.</p> <p>b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.</p> <p>c) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.</p> <p>d) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.</p> <p>e) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas.</p> <p>f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.</p> <p>g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.</p>
<p>4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.</p>	<p>a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.</p> <p>b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de</p>

	<p>fermentación.</p> <p>c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación, y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).</p> <p>d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa y del proceso en caso de aplicación de frío industrial.</p> <p>e) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.</p> <p>f) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.</p> <p>g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.</p>
<p>5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.</p>	<p>a) Se han descrito las reacciones físico-químicas en la masa durante el tratamiento térmico.</p> <p>b) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/ freidoras).</p> <p>c) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.</p> <p>d) Se ha seleccionado el horno/ freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.</p> <p>e) Se ha cargado o alimentado el horno/ freidora, controlándose la cocción/ fritura.</p> <p>f) Se han contrastado las características del producto cocido/ frito con sus especificaciones.</p> <p>g) Se ha deshornado y asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.</p> <p>h) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</p> <p>i) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.</p>
<p>6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.</p>	<p>a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.</p> <p>b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.</p> <p>c) Se ha explicado el proceso de elaboración</p>

	<p>de cremas, rellenos y cubiertas.</p> <p>d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.</p> <p>e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.</p> <p>f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>g) Se ha contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.</p> <p>h) Se han aplicado los tratamientos de enfriamiento y conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.</p> <p>i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.</p>
<p>7. Compone productos finales, justificando su presentación.</p>	<p>a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.</p> <p>b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.</p> <p>c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada y de forma atractiva para el consumidor.</p> <p>d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones.</p> <p>e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.</p> <p>f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</p> <p>g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.</p>

La evaluación debe contemplar diferentes aspectos, siendo un proceso continuo. Para valorar el aprendizaje se tendrá en cuenta lo siguiente:

Observación directa del alumno en el aula para evaluar su interés, participación, iniciativa y dominio de los conceptos y técnicas

Al ser la evaluación continua, y tratarse de un módulo predominantemente práctico el trabajo y actividades del alumno/a en la clase (tanto individual como en grupo) determinarán en gran medida la nota del alumno/a.

En todo caso para que la valoración sea positiva será necesario que el alumnado no deje de asistir a clase de forma injustificada un 20% de las horas de dicho módulo, pues supondría la pérdida del derecho de evaluación continua y serían evaluados mediante una prueba en el mes de junio y/o septiembre, debiendo entregar antes el formulario anual del módulo en cuestión.

Se realizará, al menos, una prueba teórica escrita por trimestre, su puntuación supone el 25% de la nota final de la evaluación.

En el caso de realizarse más de un examen teórico escrito será necesario que la media de los exámenes sea igual o superior a 5 y que en ninguno de ellos la calificación sea inferior a 4. En este último caso, en el examen final del trimestre se incluirá un número proporcional de cuestiones de las partes, o parte, calificadas con menos de un 4. En caso de suspenso el alumno podrá presentarse a un examen de recuperación que se realizará en el trimestre siguiente.

Si se considera necesario se realizará un examen o prueba práctica por escrito al trimestre, en el que se valorará la capacidad del alumno para el cálculo de cantidades y, en definitiva, la adecuada interpretación y ejecución de las fórmulas y recetas propias del módulo. En caso de realizarse será necesario alcanzar una calificación igual o superior a 5 para aprobar el trimestre. Con la nota de este ejercicio se realizaría una media ponderada con el desarrollo de las prácticas, en la que el examen supondría el 20% de la calificación y las prácticas el 80% restante. En su conjunto la nota de las prácticas representa el 70% de la calificación del trimestre.

Durante el desarrollo de las prácticas el profesor podrá anotar en una ficha individualizada, como la mostrada a continuación, cómo desempeña cada alumno su actividad en cada una de ellas. Esta ficha sirve para la calificación directa de las prácticas ordinarias, mediante la media de las mismas. Para aprobar el trimestre no se pueden calificar con menos de un 5 más de 4 prácticas.

ALUMNO:			
Puntualidad		Limpieza e higiene	
Actitud y comportamiento		Organización	
Destrezas y conocimientos		NOTA	
OBSERVACIONES:			

Al final de cada trimestre los alumnos tendrán la nota de la parte práctica, que supone el 70% de la nota final del trimestre. Esta calificación se obtendrá de la siguiente forma:

- El 50% de la parte práctica se obtendrá haciendo la media ponderada de la calificación de las prácticas propiamente dichas.
- El 25% de la parte práctica corresponderá a una nota del cuaderno, los trabajos formularios y fichas de las elaboraciones que el profesor/a indique que tienen que

entregar los alumnos. En caso de faltar alguna ficha de elaboración se calificará con un cero. Es imprescindible que la calificación del cuaderno y/o de los trabajos encomendados sea igual o superior a 5 para superar el módulo.

- El 25% restante de la parte práctica corresponderá con un examen práctico, que se realizará si el profesor/a lo estima necesario, en el que el alumno tendrá que realizar una de las elaboraciones realizadas durante el trimestre. En la valoración de esta prueba se tendrán en cuenta aspectos como la actitud e iniciativa del alumno a la hora de realizar la práctica, uniforme, medidas de seguridad, limpieza e higiene, organización, destreza y manipulación a la hora de realizar la práctica, etc. En caso de no realizarse examen práctico, la calificación de las prácticas diarias supondrá el 75% de la nota en este apartado.

En el caso de que la calificación del aspecto práctico del módulo sea inferior a 5, el alumno deberá presentarse a un examen práctico de recuperación. Si la calificación del cuaderno de prácticas y las fichas de las elaboraciones es inferior a 5 deberá corregirlo hasta que apruebe este aspecto.

Se consideran como causas de suspenso automático de una práctica las siguientes:

- comer y/o beber en el obrador durante el desarrollo de las prácticas.
- hacer un uso inadecuado del móvil.
- no cumplir escrupulosamente las normas de seguridad explicadas por el profesor.

En cualquier caso, no se puede acceder al obrador sin la vestimenta adecuada, por lo que el alumno no podrá participar en la realización de la práctica correspondiente.

La no realización de una práctica por una causa no justificada supone una calificación de 0 en la misma.

El 5% de la calificación restante se calcula a partir de la actitud del alumno en las actividades complementarias internas (limpieza general semanal, congresos, exposiciones) o extraescolares. También es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 para aprobar el módulo. Es necesario participar en todas aquellas actividades establecidas por el profesor como obligatorias.

.

Para poder aprobar el módulo será necesario superar tanto la parte teórica como la parte práctica con una nota mínima de 5.

Al final del tercer trimestre, y según el criterio del profesor, los alumnos podrán realizar una prueba individual de carácter práctico, en la que realizarán total o parcialmente alguna de las elaboraciones realizadas durante el curso. En tal caso la nota práctica final de módulo se obtendrá de la siguiente forma:

- 40% de la nota prueba final individual práctica.
- 60% la media de las notas de los trimestres anteriores.

En cualquier caso, para aprobar el módulo los alumnos deberán obtener en la prueba individual práctica una calificación mínima de 4 y haber entregado el formulario, recetas o fichas de elaboraciones del curso según los criterios establecidos por el profesor.

En el mes de septiembre se realizará una prueba teórico-práctica para aquellos alumnos/as que no hayan conseguido alcanzar los objetivos mínimos a lo largo del curso, antes de la cual deberán entregar el formulario, recetas o fichas de elaboraciones del curso completo y en

condiciones correctas, así como los posibles trabajos que el profesor pida para los meses de julio y agosto. En caso de no entregarlas será motivo de suspenso del módulo.

TABLA RESUMEN DE CALIFICACIONES:

	% NOTA	SUBAPARTADOS	
TEORÍA	25%	Examen teórico	
PRÁCTICA	70%	Examen práctico	25%
		Desarrollo de prácticas diarias	50%
		Cuaderno/fichas elaboración	25%
OTROS	5%	Actitud del alumno	

ELEMENTOS CLAVE PARA EL APRENDIZAJE

Se considera que los siguientes aprendizajes propios de este módulo son imprescindibles, y por lo tanto tienen carácter prioritario:

-Obtención de masas fermentables

- Caracterización de las fórmulas de panadería.
- Clasificación de las masas según el contenido en agua
- Masas de bollería: bollería simple, bollería hojaldrada.
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- Cálculo de la temperatura del agua en función de la temperatura base.
- Acondicionamiento de la levadura panaria.
- Sistemas de panificación: directo, mixto y otros.
- Preparación de la masa madre. Tipos: natural, esponja, polish, prefermentos líquidos.
- Operaciones de elaboración de masas fermentables
- Refinado de masas de baja hidratación.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene

-Formado de piezas

- Reposo en masa o en bloque.
- Operaciones de formado de piezas: división, heñido o boleado manual o mecánicamente.
- Reposo en bola y en pieza.
- Productos de bollería simple, rellena, bollería hojaldrada. Formatos y características.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

-Control del proceso de fermentación

- Proceso de fermentación. Fundamentos, tipos, parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo).
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

-Cocción de piezas fermentadas

- Equipos de tratamiento térmico. Hornos y Freidoras. Tipos y características.
- Tratamientos térmicos de aplicación. Transformaciones físico-químicas. Características, parámetros de control y su influencia sobre el producto final.
- Deshornado y enfriado de las piezas. Condiciones. Influencia en el producto final y conservación.
- Normas de Seguridad.

-Procesos de panificación en diferido

Reposo bloqueado.
Fermentación controlada clásica.
Fermentación lenta.
Fermentación bloqueada.
Precocción.
Congelación de masa boleada o de piezas formadas.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas superior al 20% del total del módulo o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

9.3. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

ÍNDICE

10. Descripción del módulo.
11. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
12. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
13. Metodología
14. Recursos materiales y didácticos.
15. Secuenciación temporal
16. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 16.1. Evaluación inicial
 - 16.2. Evaluación trimestral
 - 16.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 16.4. Segunda convocatoria final.
17. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
18. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0026
	Módulo Profesional	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
	Familia Profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
	Título	PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERIA
	Grado y Nivel	1º GRADO MEDIO
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	ARIADNA CERDEIRA BARREDO
Distribución horaria	Curso	2024/2025
	Horas totales	170 HORAS
	Horas semanales	5 HORAS

Síntesis del módulo

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y confitería. Esta función incluye aspectos como:

Puesta a punto, reconocimiento y funcionamiento de equipos e instalaciones de pastelería y confitería.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.

Decoración de los productos finales.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el RD 65/2008, son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos	10%	90%
R.A. 2 Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	10%	90%
R.A. 3 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	10%	90%
R.A. 4 Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos	
R.A. 2 Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	
R.A. 3 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
R.A. 4 Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación	Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo
Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos	Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos
Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería para su elaboración	Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas innovadoras
Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados	Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición
Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje	Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad	Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y	Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene	
Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos	Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados	Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto
Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental	Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales	Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
	Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
	Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>UT1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. – Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. – Limpieza de equipos y útiles. – Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. – Incidencias tipo en la manipulación de alimentos. – Eliminación de residuos. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras. h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las

	<p>tareas.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>l) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>UT2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. – Preparación de latas y moldes. – Manejo del rodillo. – Manejo de espátula. – Trabajos con manga pastelera. – Trabajos con cartucho. – Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre: básico, compacto, invertido, rápido y otros. Principales elaboraciones de masas hojaldradas. – Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos súper ligeros, ligeros y pesados. Aplicaciones. – Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones. – Masas azucaradas: Fundamento y proceso general de elaboración de masas azucaradas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones con masas azucaradas. – Masas fermentadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas fermentadas. – Conservación de productos semielaborados y terminados de pastelería y repostería. – Refrigeración y congelación de productos de pastelería. 	<p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre, fermentadas, etc.).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos.</p> <p>d) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de materias primas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.</p> <p>h) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>i) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).</p> <p>j) Se han realizado las diferentes operaciones para obtener piezas a partir de masas y pastas de múltiples aplicaciones.</p> <p>k) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>l) Se han identificado las características del proceso de cocción adecuado a las diferentes masas y pastas obtenidas.</p> <p>m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>

	<p>ñ) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>p) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>UT3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:</p> <p>– Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. Cremas pasteleras y derivadas. Yemas pasteleras. Merengues. Cremas de mantequilla y otras.</p> <p>– Elaboración y conservación de rellenos salados.</p> <p>– Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. Brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis, y otros.</p> <p>– Preparación y conservación de coberturas de chocolate. Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. Elaboración de “ganaches” y baños para coberturas.</p> <p>– Elaboración y conservación de jarabes. Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesa jarabes, refractómetro y termómetro). Puntos de cocción del azúcar.</p> <p>– Obtención y conservación de semifríos.</p>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>k) Se han utilizado en todo momento los medios disponibles evitando costes y desgastes innecesarios.</p> <p>l) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>n) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
	<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus</p>

<p>UT4. Decoración de productos de pastelería y repostería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Diseño previo de bocetos. Cenefas y perfiles. Las superficies y los volúmenes. Control y valoración de resultados. - Técnicas de decoración. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 	<p>alternativas de uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos, g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. m) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.
---	--

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica, integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

Hay que tener en cuenta que la intervención del alumno durante las clases es imprescindible, por tanto, la metodología debería basarse en el constructivismo y el aprendizaje significativo:

- ✓ Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y sus aprendizajes previos asegurando la construcción de aprendizajes significativos a través de la movilización de sus conocimientos y de la memorización comprensiva.

- ✓ Fomentar una actitud positiva hacia el aprendizaje proporcionando situaciones que exijan una intensa actividad mental del alumno, estableciendo relaciones entre los contenidos nuevos y los ya existentes.
- ✓ Funcionalidad de los aprendizajes, de modo que lo aprendido pueda ser utilizado y aplicado a circunstancias reales, a la vez que facilitan la adquisición de otros aprendizajes.
- ✓ El alumno como sujeto activo de su propio aprendizaje. Estimular el descubrimiento. Aprender a aprender.
- ✓ Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- ✓ El profesor ha de actuar como guía y mediador para facilitar la construcción de conocimientos.
- ✓ Utilización de distintos tipos de actividades y recursos variados.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

- Metodología activa y participativa

Se potenciarán estrategias didácticas de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, la analice, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.

- Metodología de trabajo en equipo

Se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas. Se prestará un especial interés a la planificación y desarrollo de los distintos trabajos y elaboraciones, así como el grado de implicación del alumno en cada uno de ellos.

Los trabajos se expondrán en clase y se dará opción al diálogo y al debate.

- Metodología motivadora

Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo, que su autoestima aumente.

Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y la reflexión.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que aparece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas.

Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para lo cual podemos integrar el uso de las TICs en el módulo de la siguiente forma:

- Utilización de procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Realización de presentación de contenidos a través de programas como PowerPoint y visualización de vídeos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, etc.
- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo, Teams, etc.
- Realización de actividades y cuestionarios a través de aplicaciones como Kahoot, Quizzi, etc.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
AUTOR / ES	ANTONIO ROQUET-JALMAR
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-84-16415-27-4

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Mobiliario de aula. Medios audiovisuales. PC's instalados en red. Equipamiento informático en red. Aplicaciones informáticas de uso general y específico del ciclo formativo.
Taller de panadería y repostería	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. Freidora, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina de al menos dos focos de calor.

	<p>Temperador de cobertura. Refinadora-trituradora de azúcar. Molino de azúcar.</p> <p>Elaboradora de helados o mantecadora.</p> <p>Balanza de precisión y básculas.</p> <p>Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear.</p> <p>Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión.</p> <p>Utensilios para contener cuencos, cubetas, bandejas, moldes...</p> <p>Utensilios para medir: jarras medidoras.</p> <p>Utensilios para mezclar: lenguas, espátulas...</p> <p>Utensilios para extender y cortar: espátulas y cuchillos de diferente tamaño.</p> <p>Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos. Batería de cocción.</p>
--	--

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, delantal sin peto, dos paños.
- Utillaje: dos boles de diferente tamaño, una lengua, una báscula digital pequeña, una cornalina, dos tipos de boquillas (rizada y lisa)

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT 1, UT 2, UT 3, UT 4	68
Segunda evaluación	UT 2, UT3, UT 4	64
Tercera evaluación	UT2, UT 3, UT4	38

Hacer constar que las UT3 y UT4 referente a la obtención de coberturas, rellenos y decoración de productos, se trabaja de manera transversal a lo largo del curso, puesto que se utilizan técnicas de decoración y rellenos en cada elaboración que se realiza en las prácticas de obrador.

La secuenciación de las UT podría verse alterada en función del desarrollo de las clases y las necesidades específicas del alumnado.

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realizará en el mes de septiembre.
- Será cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

1. **Evaluación formativa:** a través de la cual se irá viendo el proceso de aprendizaje del alumnado, esta evaluación nos aporta información para tomar medidas correctoras en el proceso de enseñanza aprendizaje.
2. **Evaluación sumativa:** nos proporciona información del nivel de aprendizaje adquirido por el alumno, esta evaluación se hará al menos trimestralmente y quedará recogida en las sesiones de evaluación.

A la hora de evaluar se considerarán los **contenidos mínimos** y los **objetivos** recogidos en esta programación, y que el alumno debe alcanzar al finalizar el módulo.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas

Los criterios de calificación serán los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN		Porcentaje
Pruebas escritas	Examen I 50%	30 %
	Examen II 50%	
Prueba práctica de obrador	Ejecución 60 %	30 %
	Destreza y habilidades 10%	
	Uso de maquinaria y utensilios adecuados 10%	
	Limpieza y orden 10%	
	Actitud 10%	
Supuestos prácticos/trabajos Prácticas diarias en obrador	Contenidos 50%	50%
	Búsqueda de información 10 %	
	Interpretación de resultados y conclusiones 10 %	
	Entrega puntual 10%	
	Valoración uso TIC 10%	
	Presentación y/o exposición oral 10 %	
		30%

	Observación de las prácticas diarias en obrador	50%	
Actitud	Interés, comportamiento, cumplimiento de normas, responsabilidad, pulcritud, ...		10 %

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un 5.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO, *se obtendrá de la media de todos los trimestres, calificando con los instrumentos que se han desarrollado en la tabla anterior.*

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario..

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 170 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

34	FALTAS
----	--------

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba escrita y/o práctica	85%
Supuestos prácticos/trabajos	15%
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba escrita y/o práctica	85%
Supuestos prácticos/trabajo	15%
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar una prueba práctica y/o teórica, además, de la presentación de los trabajos indicados por el profesor que serán obligatorios.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

4. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
5. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
6. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MODULO DE 1º CURSO SUSPENSO	1. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO
	La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), ñ) o) y p) del ciclo formativo, establecidos en el artículo 9 del Decreto 65/2008: c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación,

relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

2. CONTENIDOS

Aparecen desarrollados en el Decreto 65/2008, de 28 de agosto, que se repartirán en 4 bloques de trabajo y se enumeran a continuación:

BLOQUE 1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería

BLOQUE 2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

BLOQUE 3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones

BLOQUE 4. Decoración de productos de pastelería y repostería

Cada uno de estos bloques se dividirán en unidades de trabajo correspondientes a:

BLOQUE 1: UT1, UT2, UT3, UT4

BLOQUE 2: UT2, UT3, UT4

BLOQUE 3: UT2, UT3, UT4.

Todas las unidades de alguna u otra manera se tratan de manera transversal en todos los bloques.

3. ACTIVIDADES PROGRAMADAS

Para el desarrollo de las actividades programadas se empleará el libro:

Procesos básicos de pastelería y repostería. Editorial Altamar.

A continuación, se adjunta una tabla en la cual se especifican las actividades a realizar y la temporalización de las mismas:

QUINCENAS	ACTIVIDADES DESARROLLAR	A
Del 17 al 30 de octubre de 2022	Resumen del tema 2 y realización de un vídeo explicativo de la elaboración de una plancha de bizcocho usando la receta de genovesa (pag. 43)	
Del 31 de octubre al 10 de noviembre	Resumen del tercer tema	
Del 14 al 28 de noviembre	Resumen del cuarto tema y Resumen del primer tema y realización de un vídeo con el proceso de elaboración de una plancha de hojaldre.	
Del 9 al 23 de enero	Resumen del quinto tema y realización de la actividad de elaboración de cruasanes	
Del 23 de enero al 7 de febrero	Resumen del sexto tema y resumen del séptimo tema y realización de un vídeo explicativo de la elaboración de una crema de mousse de chocolate (pág. 161)	
Del 10 al 25 de febrero	Resumen del décimo tema y realización de las actividades del mismo	

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y FECHAS DE EVALUACIÓN

Se realizarán dos exámenes teóricos – prácticos, uno en el primer trimestre del curso y otro en el segundo trimestre.

El primer examen se realizará el **3 de diciembre** y abarcará los 4 primeros temas del temario, además tendrá que saber elaborar los rellenos del tema 6, ya que se considera un tema transversal, el segundo examen se realizará el **27 de febrero** y abarcará los 5 últimos temas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE EN NOTA
PRESENTACIÓN DE RESUMENES Y TRABAJOS	25%
EXAMENES TEÓRICOS-PRÁCTICOS	75%

9.4. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE OPERACIONES DE CONTROL DE ALMACÉN EN LA IA

ÍNDICE

- 19. Descripción del módulo.**
- 20. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.**
- 21. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.**
- 22. Metodología**
- 23. Recursos materiales y didácticos.**
- 24. Secuenciación temporal**
- 25. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.**
 - 25.1. Evaluación inicial
 - 25.2. Evaluación trimestral
 - 25.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 25.4. Segunda convocatoria final.
- 26. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales**
- 27. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.**

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Se procede a la elaboración de una programación preliminar de este módulo profesional, basándose en la legislación anterior, a la espera de la concreción del currículum del ciclo formativo.

Identificación	Código	030
	Módulo Profesional	OPERACIONES DE CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
	Familia Profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
	Título	PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
	Grado y Nivel	GRADO MEDIO
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	FRANCISCO JOSÉ ÁLVAREZ FERNÁNDEZ
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	68
	Horas semanales	2

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados estimados de aprendizaje del Módulo Profesional son muy variables dependiendo de la empresa en la que los alumnos realicen la FCT, por lo que no es posible concretar este apartado en el momento en que se elabora esta programación.

3. OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

Los siguientes contenidos resultan imprescindibles para el desarrollo de las competencias clave del alumnado, los marcados con un * tendrán carácter prioritario.

0. Introducción. El almacén.

Introducción.

El almacén. Tipos de almacén.

1. Aprovisionamiento del almacén:

*Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

*Pedido. Albarán o nota de entrega. Hoja de recepción. Factura.

Tipos de stock. Definición, características y variables que intervienen.

*Control de existencias. Inventario y sus tipos. Proceso de elaboración de inventarios.

*Transporte interno. Condiciones y medios de transporte. Adaptabilidad del transporte interno al tipo de producto. Seguridad.

2. Recepción de mercancías:

Operaciones y comprobaciones generales. Controles básicos en la recepción de las mercancías (temperatura y pH de la materia prima, fecha de caducidad, estado general de la materia prima y auxiliar y otros controles).

*Organización de la recepción.

Medición y pesaje de cantidades. Métodos. Registro.

*Documentación de entrada. Comprobación de pedido, albarán y mercancía.

3. Almacenamiento:

*Sistemas de almacenaje y tipos de almacén. Clasificación y características.

Almacenes automatizados.

Clasificación y codificación de mercancías. Criterios, técnicas y medios.

Ubicación de mercancías y señalización.

Condiciones generales de conservación. Registros.

*Documentación de gestión del almacén.

4. Expedición de mercancías:

Operaciones y comprobaciones generales.

*Organización de la expedición.

*Documentación de salida.

*Transporte externo. Condiciones y seguridad. Características.

5. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

*Operaciones básicas en el manejo del ordenador.

Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).

Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Una metodología basada en la participación activa del alumnado y una visión del profesor como guía facilitador del aprendizaje del alumno.
- Un enfoque constructivista a través del aprendizaje significativo.
- Una potenciación de la dimensión práctica de los contenidos.
- Aprendizaje funcional, que pueda relacionar con su vida cotidiana.
- Vinculación y contextualización con el mundo del trabajo
- Individualización y personalización y atención a la diversidad.

Es conveniente evitar la excesiva teorización de los contenidos y llegar a la abstracción a través de la aplicación reiterada de cada aprendizaje a diferentes situaciones concretas. Proponer tareas en las que se establezcan relaciones entre lo aprendido y lo nuevo, que no resulten repetitivas, sino que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, etc.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Conforme a la metodología expuesta, para cada unidad didáctica se van a realizar los siguientes tipos de actividades:

- **ACTIVIDADES DE INICIACIÓN Y/O MOTIVACIÓN:** haciendo aparecer las ideas y conocimientos previos de los alumnos, además de servir para centrar el tema y motivarles de cara a profundizar en el. Suele tratarse de cuestiones planteadas al grupo clase y pequeños debates. Estarán encaminadas a crear grupo y motivar a los alumnos, de manera que el entorno sea agradable para el trabajo.
- **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:** con las que se desarrollan los contenidos propuestos para cada unidad didáctica, que serán distintas en función de cada tema, pero que tienen en común su realización por parte de los alumnos, bien individualmente, bien en grupo, con el objetivo de romper sus esquemas de conocimiento previos y construir aprendizajes significativos.
- **ACTIVIDADES DE REFUERZO Y AMPLIACIÓN,** como medidas de atención a la diversidad, en función de las necesidades detectadas en los alumnos.
- **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:** para valorar la consecución de los objetivos propuestos; consistirán fundamentalmente, en la realización de prácticas y pruebas teóricas además de la realización de trabajos por parte de los alumnos.

En caso de que exista algún alumno que no pueda asistir de forma presencial al desarrollo total o parcial del módulo, por razones sanitarias, se le facilitaran los medios necesarios para garantizar la impartición de los contenidos tratados a lo largo de ese periodo.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se fomentará el uso de las TICs en desarrollo de este módulo.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos van a ayudar al docente a dirigir, orientar, motivar, posibilitar y consolidar el proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de unos estímulos y materiales.

Los recursos didácticos de los que se hará uso son:

Recursos funcionales:

- El aula polivalente.
- Recursos de la familia profesional

Recursos didácticos:

- Generales:
 - Recursos bibliográficos, como libros de consulta, catálogos, revistas, guías didácticas, prensa técnica, textos, catálogos, revistas, programas de prácticas, etc...
 - Recursos para las Aulas: Ordenador, cañón, pantalla, sistema de iluminación ventilación y calefacción, pizarra, mesas y sillas, perchas,...
- Digitales que permitan un trabajo autónomo de los alumnos tanto en la enseñanza presencial como a distancia.
 - Ordenador, cañón, pantalla, en el aula.
 - Acceso a plataforma Teams, en la que se creará un grupo específico para este módulo, y en el que se colgará periódicamente, contenidos, tareas, vídeos, enlaces a páginas web, etc.
 - Webgrafías.
 - Educaplay, etc.

Los alumnos deben disponer del siguiente material:

- Calculadora y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias facilitadas por el profesor.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

PRIMER TRIMESTRE	Unidades: 0 y 1
SEGUNDO TRIMESTRE	Unidades: 2 y 3
TERCER TRIMESTRE	Unidad 4 y 5

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El sistema de evaluación será continuo a lo largo del tiempo que dure el proceso de enseñanza aprendizaje. La información para ello se obtendrá de los elementos de evaluación empleados.

La evaluación de cada Módulo Específico comprenderá:

- Evaluación de pruebas prácticas y de los trabajos escritos realizados en el aula o en el taller.

- Evaluación de las pruebas objetivas (exámenes).
- Evaluación de las actitudes del alumno/a (Puntualidad, comportamiento,...).

- Criterios de calificación de los **contenidos conceptuales y procedimentales**

El 90 % de la nota final de la evaluación se hallará de la siguiente forma:

- 70 % pruebas escritas. Los contenidos superados tendrán carácter eliminatorio (en cada evaluación). Será preciso obtener al menos una nota numérica de 5 sobre 10 para realizar media con el resto de apartados.
- 20% el cuaderno de trabajo y/o realización de trabajos de investigación (presentación, contenido, organización, realización de actividades, etc.). Será imprescindible para obtener una calificación positiva, la presentación de la tarea de clase de forma completa, ordenada y dentro de los plazos marcados. En caso de no entregarlo, la calificación de dicho trabajo será 0 y si se presenta fuera de plazo, la nota máxima de dicho trabajo o tarea será de 5.

- Criterios de calificación de los **contenidos actitudinales: observación sistemática.**

El 10 % de la nota final de la evaluación. Se tendrán en cuenta aspectos como:

- La participación activa en clase (demostrando la adquisición de conceptos): 15% de la nota en este apartado.
- Realización de ejercicios propuestos en clase: 25% de nota del apartado.
- Asistencia a visitas: 5% de la nota en este apartado.
- Aprovechamiento de los recursos informáticos en la resolución de cuestiones curriculares: 20% de la nota del apartado.
- Respeto a los compañeros y a los profesores del módulo, trabajando en equipo: 25% de la nota del apartado.
- Uso de los guiones preparados o seguimiento de las indicaciones verbales del profesor en prácticas: 10% de la nota del apartado.

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cinco puntos para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

La nota final del módulo será la media de las notas de las tres evaluaciones, siempre que en cada evaluación la nota sea igual o superior a 5 puntos.

Para considerar SUPERADO el módulo será necesario que el alumno/a haya aprobado TODOS los trimestres en los que se divide el mismo.

Por cada trimestre no superado, se realizará una prueba de recuperación. En ella, la profesora informará al alumno de cómo será la prueba (si sólo prueba escrita, examen práctico, repetición de trabajos,...) en función de la parte o partes que el alumno/a no haya superado. La nota que puede obtener el alumno en la recuperación no será mayor a un 5, salvo que el alumno/a no pudiera presentarse a los exámenes por causa justificada, en cuyo caso, se pondrá la nota obtenida en la recuperación.

Cuando el alumno/a no haya superado un trimestre después de realizar la recuperación, tiene la opción de hacer un examen de sólo de esa parte en junio. Cuando tiene dos o tres evaluaciones no superadas, dicho alumno/a tiene que ir al examen de junio con toda la materia.

Si aún no supera la materia en esa convocatoria, tiene la opción de poder aprobar el módulo en la convocatoria extraordinaria que llevará a cabo a finales de junio. En este caso, el alumno irá con toda la materia del curso, salvo que la profesora indique lo contrario.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas superior al 20% de las horas del módulo o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Planificación de las actividades de recuperación de los alumnos con el módulo pendiente

Para los alumnos con este módulo pendiente matriculados en segundo curso se programarán actividades de recuperación específicas para cada uno de ellos, en cada una de las evaluaciones, siendo elegidas estas actividades a tenor de las necesidades educativas de cada alumno.

Estas actividades, que contarán un 30% podrán ser, entre otras:

- Realización de ejercicios prácticos.
- Resolución de problemas y cuestiones.
- Elaboración de trabajos específicos.

Realizarán un examen teórico (70%) al finalizar cada evaluación.

Los alumnos deberán sacar un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas, para que el módulo se considera recuperado.

Los alumnos que no recuperen por evaluaciones, tendrán derecho a una recuperación final, teórico-práctica, que abarcará todos los contenidos.

Pérdida de evaluación continua

Se indica a continuación el número de horas de faltas que provoca la pérdida de evaluación continua del presente módulo:

- Máximo número de faltas: 20% del total de horas del módulo

Procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado con pérdida de evaluación continua.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua realizarán una prueba escrita teórico-práctica de todos los contenidos tratados en el módulo. En este caso, esta prueba contará el 100% de la calificación, y por lo tanto será necesario obtener 5 puntos sobre un total de 10, para aprobar el módulo.

La realización de esta prueba global se realizará al final del tercer trimestre

9.5. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ÍNDICE

28. Descripción del módulo.

29. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.

30. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.

31. Metodología

32. Recursos materiales y didácticos.

33. Secuenciación temporal

34. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.

34.1. Evaluación inicial

34.2. Evaluación trimestral

34.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua

34.4. Segunda convocatoria final.

35. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales

36. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0031
	Módulo Profesional	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
	Familia Profesional	Industrias alimentarias
	Título	Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería
	Grado y Nivel	Medio
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Rut Campelo Isabel
Distribución horaria	Curso	Primero
	Horas totales	68
	Horas semanales	2
	Transversal	Transversal a todos los módulos del ciclo formativo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%	90%
R.A. 2 Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	10%	90%
R.A. 3 3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%	90%
R.A. 4 Aplica los sistemas de autocontrol basados en la metodología de APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	10%	90%
R.A. 5 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados	10%	90%
R.A. 6 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%	90%

Los resultados estimados de aprendizaje del Módulo Profesional son muy variables dependiendo de la empresa en la que el alumnado realice la participación, por lo que podría haber alguna modificación en los porcentajes establecidos en el momento de elaborar esta programación.

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

La formación del módulo durante el transcurso de las unidades de trabajo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales y competencias:

Objetivos generales

- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales

Competencias profesionales, personales y sociales

- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

UT 1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad

higiénico-sanitaria de los productos.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Conceptos y niveles de limpieza. Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.</p> <p>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L + D).</p> <p>d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>f) Se han evaluado los resultados tras la limpieza/desinfección relacionándolos con los parámetros requeridos.</p> <p>g) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD) con especial incidencia en aquellos destinados a la prevención.</p> <p>h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>i) Se han clasificado los agentes y productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p> <p>j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>
Diseño de cocinas y obradores de panadería, pastelería y confitería. *Condiciones higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p>
*Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p>

	<p>g) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD) con especial incidencia en aquellos destinados a la prevención.</p> <p>j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>
<p>*Técnicas de prevención y eliminación de vectores de contaminación. *Procesos y productos de limpieza. Instalaciones CIP para la limpieza de procesos industriales.</p>	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.</p> <p>c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L + D).</p> <p>d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</p> <p>i) Se han clasificado los agentes y productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</p>
<p>Evaluación del tratamiento de limpieza/desinfección</p>	<p>a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.</p> <p>e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>f) Se han evaluado los resultados tras la limpieza/desinfección relacionándolos con los parámetros requeridos.</p> <p>j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>

UT 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.</p>	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p>	

<p>Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</p>	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>
<p>*Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.</p>	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>
<p>*Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</p>	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración. f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p>

UT 3. APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Normativa general de manipulación de alimentos.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias obligatorias relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.

*Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias.
*Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias obligatorias relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.

Métodos de conservación de los alimentos.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias obligatorias relacionadas con las

	<p>Prácticas de Manipulación.</p> <p>c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</p> <p>d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</p> <p>e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</p> <p>f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</p> <p>g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.</p>
*Buenas prácticas de fabricación y su relación con la manipulación de alimentos.	<p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias obligatorias relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</p> <p>b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</p> <p>c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</p> <p>d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</p> <p>e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</p> <p>f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</p> <p>g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p> <p>j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.</p>

UT 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en la metodología de APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p> <p>Medidas de control relacionadas con los peligros</p>	<p>a) Se ha identificado la necesidad y</p>

<p>sanitarios en la manipulación de los alimentos. Tipos de peligros físicos, químicos y microbiológicos, principales enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos.</p>	<p>trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.</p>
<p>* Sistema de autocontrol APPCC: Pasos previos a los siete principios (prerrequisitos). Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Terminología. Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Implantación práctica.</p>	<p>a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han elaborado y rectificado, si procede, los diagramas de flujo. e) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. f) Se ha dispuesto un sistema de control de prerrequisitos en el sistema de autocontrol. g) Se ha realizado el análisis de peligros correspondiente a cada etapa. h) Se han determinado los Puntos de Control Crítico en el área de producción alimentaria. i) Se han establecido los cuadros de gestión correspondientes a los Puntos de Control Crítico j) Se ha identificado y propuesto la documentación relativa al registro de datos justificando su estructura.</p>
<p>*Trazabilidad.</p>	<p>k) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. l) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. m) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.</p>
<p>Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).</p>	<p>n) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).</p>

UT 5. UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.</p>	
<p>CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p>	<p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p>

Impacto ambiental provocado por el uso.	a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca. d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
Concepto de las 3 R-s: reducción, reutilización y reciclado.	b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
*Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.	b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

UT 6. RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Legislación ambiental.	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo. c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección

	<p>ambiental.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>
Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.	<p>a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p> <p>b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.</p>
*Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	<p>c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</p> <p>e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>
*Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.	<p>a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p> <p>b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.</p> <p>c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</p> <p>e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</p> <p>f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología aplicada se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Participación activa del alumnado y una visión del docente como guía facilitador del aprendizaje del alumno/a.
- Un enfoque constructivista a través del aprendizaje significativo.

- Promover la dimensión práctica de los contenidos mediante su aplicación en diferentes situaciones reales, evitando la excesiva teorización de los contenidos y promoviendo el pensamiento crítico.
- Aprendizaje funcional, que pueda relacionar con su vida cotidiana.
- Vinculación y contextualización con el mundo laboral y social.
- Individualización y personalización del aprendizaje atendiendo a las necesidades de cada estudiante; atención a la diversidad.
- Trabajo en equipo de manera colaborativa y con respeto y responsabilidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Al inicio de cada unidad de trabajo se van a realizar los siguientes tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y/o motivación: se realizarán una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos del alumnado y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado y encaminadas a crear grupo.
- Actividades de enseñanza aprendizaje: desarrollarán los contenidos propuestos para cada unidad didáctica. El docente entregará al alumnado los documentos y fuentes de información necesarios y se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones que tendrá que resolver el alumnado de manera individual o en grupo, bien en clase o fuera de ella, que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Actividades de refuerzo y ampliación: como medidas de atención a la diversidad y a las necesidades educativas detectadas en el alumnado, que además proporcionarán una visión global del tema.
- Actividades de evaluación: para valorar la consecución de los objetivos propuestos; consistirán fundamentalmente, en la realización de casos prácticos, pruebas teóricas y trabajos para ampliar o aplicar lo aprendido con pensamiento crítico, que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, etc.

Asimismo, en la medida de lo posible se utilizarán metodologías innovadoras como el *flipped classroom* o aula invertida, el aprendizaje basado en proyectos o en problemas para la resolución de dificultades o problemáticas que se plantean en la vida real, el aprendizaje cooperativo o colaborativo para trabajar en equipo o la gamificación.

Se usaran recursos que permitan la impartición de los contenidos tanto de modo presencial como a distancia, teniendo muy presentes los recursos didácticos de carácter digital que permita el trabajo autónomo de los alumnos.

En caso de que exista algún alumno que no pueda asistir de forma presencial al desarrollo total o parcial del módulo, por razones sanitarias, se le facilitaran los medios necesarios para garantizar la impartición de los contenidos tratados y el seguimiento del módulo de forma telemática.

4.3. Metodología a través de las TICs

En la medida de lo posible se utilizarán las TICs para el desarrollo del módulo profesional y se empleará la plataforma de *Teams* para compartir los recursos educativos, la presentación de actividades y la comunicación con el alumnado de manera telemática.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado. Además, para el desarrollo del módulo se contará con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, el alumnado deberá disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo.
- Apuntes y otros materiales facilitados por la profesora, ya sea de manera presencial en el aula o de manera telemática a través de la plataforma de *Teams*.
- Normativa y reglamentación relacionada con la seguridad e higiene alimentaria.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO
Primera evaluación	1 y 2
Segunda evaluación	3 y 4
Tercera evaluación	5 y 6

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

Al inicio del curso se realizará una **evaluación inicial** para conocer los conocimientos previos que tiene el alumnado sobre la materia.

El **sistema de evaluación será continuo**, realizándose **tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias** como marca la norma de evaluación (*ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León*)

- La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
- La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
- La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA convocatoria en primer curso, que será en el mes de junio.
- La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de junio la información para ello se obtendrá de los elementos de evaluación empleados.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales y para calificar al alumnado durante la evaluación trimestral, se utilizarán diferentes **instrumentos de evaluación** como pruebas objetivas (exámenes), actividades prácticas como resolución de casos prácticos aplicables a la realidad y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo.

También el trabajo diario, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y constancia analizadas mediante la **observación sistemática**, tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

Los **criterios de calificación** serán los siguientes:

PRUEBAS	70%	Los contenidos superados tendrán carácter eliminatorio
----------------	-----	--

OBJETIVAS (EXÁMENES)		(en cada evaluación). Será preciso obtener al menos una nota numérica de 5 sobre 10 para realizar media con el resto de apartados.
TRABAJOS Y RESOLUCIÓN DE CASOS PRÁCTICOS	20%	El desarrollo de casos prácticos y la realización de trabajos de investigación (presentación, contenido, organización, realización de actividades, etc.). Será imprescindible para obtener una calificación positiva, la presentación de la tarea de clase de forma completa, ordenada y dentro de los plazos marcados. En caso de no entregarlo, la calificación de dicho trabajo será 0 y si se presenta fuera de plazo, la nota máxima de dicho trabajo o tarea será de 5.
ACTITUD Y PARTICIPACIÓN	10%	Se tendrá en cuenta aspectos como: <ul style="list-style-type: none"> • La participación activa en clase y demostración de la adquisición de conocimientos y habilidades en el tema. • Realización de ejercicios propuestos en clase. • Asistencia y atención en clase. • Respeto a los compañeros y a los profesores del módulo, trabajando en equipo. • Uso de los recursos facilitados por la profesora o seguimiento de las indicaciones verbales. • Aprovechamiento de los recursos informáticos en la resolución de cuestiones curriculares.
TOTAL 100%		

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cinco puntos sobre diez para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10 y la nota final del módulo será la media de las notas de las tres evaluaciones, siempre que en cada evaluación la nota sea igual o superior a 5 sobre 10.

Para considerar superado el módulo será necesario que el alumno/a haya aprobado todos los trimestres en los que se divide el mismo. Por cada trimestre no superado, se realizará una prueba de recuperación. En ella, la profesora informará al alumno de cómo será la prueba (si sólo prueba escrita, repetición de trabajos, desarrollo de casos prácticos...) en función de la

parte o partes que el estudiante no haya superado. La nota que puede obtener en la recuperación no será mayor a un 5.

Cuando el alumnado no haya superado un trimestre después de realizar la recuperación, tiene la opción de hacer un examen de sólo de esa parte en junio, pero cuando tiene dos o tres evaluaciones no superadas, tendrá que ir al examen de junio con toda la materia. Si aún no supera la materia en esa convocatoria, tiene la opción de poder aprobar el módulo en la convocatoria extraordinaria que se llevará a cabo a finales de junio, examinándose de toda la materia del curso, salvo que la profesora indique lo contrario.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse a alguna prueba por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

Todo estudiante que en las pruebas realizadas a lo largo del curso sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

Primera convocatoria final (junio) con pérdida de evaluación continua

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas superior al 20% de las horas del módulo o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

Se seguirá el siguiente procedimiento de evaluación: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba. Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que la profesora considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación y teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo.

La calificación final se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Segunda convocatoria final

Se seguirá el siguiente procedimiento de evaluación: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso y realizar las actividades que la profesora considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación y teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

La calificación final se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. La nota que puede obtener no será mayor a un 5.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

- El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
- Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
- Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

Para el alumnado matriculado en segundo curso con este módulo pendiente, se programarán actividades de recuperación específicas para cada estudiante en cada una de las evaluaciones en función de sus necesidades educativas. Estas actividades, que contarán un 30% podrán ser, entre otras:

- Resolución de casos prácticos.
- Ejecución de problemas y cuestiones.
- Elaboración de trabajos específicos.

Asimismo, realizarán un examen teórico al finalizar cada evaluación, que contará un 70% de la nota final.

Para que el módulo se considere recuperado, deberán sacar un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas.

El alumnado que no recuperen por evaluaciones, tendrán derecho a una recuperación final, teórico-práctica, que abarcará todos los contenidos.

9.6. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE TRANSFORMACIONES DEL SISTEMA PRODUCTIVO

ÍNDICE

- 37. Descripción del módulo.**
- 38. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.**
- 39. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.**
- 40. Metodología**
- 41. Recursos materiales y didácticos.**
- 42. Secuenciación temporal**
- 43. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.**
 - 43.1. Evaluación inicial
 - 43.2. Evaluación trimestral
 - 43.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 43.4. Segunda convocatoria final.
- 44. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales**
- 45. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.**

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	MODULO OPATIVO I
	Módulo Profesional	TRANSFORMACIONES DEL SISTEMA PRODUCTIVO
	Familia Profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
	Título	PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
	Grado y Nivel	GRADO MEDIO
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	ARIADNA CERDEIRA BARREDO
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	34
	Horas semanales	2
Síntesis del módulo		

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el RD 659/2023, son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Comprende los principios y conceptos fundamentales de la transformación del sistema productivo	10%	90%
R.A. 2 Analiza las tecnologías emergentes y su impacto en los procesos productivos	10%	90%
R.A. 3 Desarrolla habilidades para gestionar el cambio y la innovación en entornos productivos	10%	90%
R.A. 4 Comprende los principios de la mejora continua de los procesos productivos	10%	90%
R.A. 5 Identificar estrategias para mejorar la eficiencia, sostenibilidad y competitividad de los sistemas productivos	10%	90%
R.A. 6 Anticipar las futuras tendencias y desafíos en la producción	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
COMPRENDE LOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS FUNDAMENTALES LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Evolución histórica y conceptos fundamentales	Se ha identificado y explicado los conceptos clave en la evolución de los sistemas productivos y la importancia de la transformación y la innovación
Tendencias actuales en la industria y los servicios	Se ha evaluado el contexto histórico y las tendencias actuales en la industria y los servicios.
Factores impulsores de la transformación; globalización, digitalización y sostenibilidad.	Se ha identificado y valorado los factores que impulsan la transformación de los sectores productivos, como la globalización y sostenibilidad.
Comparación entre modelos de negocio tradicionales y modernos	Se ha comparado y valorado las diferencias entre modelos de negocio tradicionales y modernos.

UT 2. TECNOLOGÍAS EMERGENTES EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
ANALIZA LAS TECNOLOGÍAS EMERGENTES Y SU IMPACTO EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Digitalización y automatización en la industria	Se ha identificado las tecnologías emergentes y su aplicación en la industria.
Impacto IoT, Big Data e Inteligencia artificial en la producción.	Se ha evaluado el impacto de la digitalización y la automatización en los procesos productivos.
Automatización y robótica; aplicaciones y efectos	Se ha analizado y valorado el impacto de las tecnologías emergentes como IoT, Big Data, Inteligencia Artificial en la transformación de los procesos productivos.
Potencialidades de la impresión 3D y fabricación aditiva	Se ha identificado y evaluado las potencialidades de la impresión 3D y la fabricación aditiva.

UT 3. GESTIÓN DEL CAMBIO Y LA INNOVACIÓN EN ENTORNOS PRODUCTIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
DESARROLLA HABILIDADES PARA GESTIONAR EL CAMBIO Y LA INNOVACIÓN EN ENTORNOS PRODUCTIVOS	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Teorías y modelos de gestión del cambio	Se ha evaluado la comprensión de las teorías y modelos de gestión del cambio.
Cultura organizacional y resistencia del cambio	Se ha evaluado la comprensión del concepto de cultura organizacional y su impacto de resistencia al cambio.
Habilidades de liderazgo para la gestión del cambio	Se han identificado habilidades para liderar procesos de cambio en la organización.
Métodos y herramientas para fomentar la innovación	Se han identificado métodos y herramientas para fomentar la innovación en entornos productivos. Se han analizado estrategias de innovación y creatividad en la producción

UT 4. PRINCIPIOS DE MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
COMPRENDE LOS PRINCIPIOS DE LA MEJORA CONINUA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Lean Manufacturing; eliminación de desperdicios y valor para el cliente.	Se ha evaluado la comprensión de los principios y herramientas del Lean Manufacturing. Se han identificado técnicas de mejora continua para optimizar procesos
Técnicas de mejora continua; 5S, Kaizen, Kanban VSM	Se han descrito diferentes herramientas de mejora continua como 5S, Kaizen, Kanban, VSM
Casos de éxito en la implementación de principios Lean	Se han analizado casos de éxito en la implementación de los principios de la mejora continua y del Lean

UT 5. ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA, SOSTENIBILIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
IDENTIFICAR ESTRATEGIAS PARA LA MEJORAR LA EFICIENCIA, SOSTENIBILIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Conceptos de sostenibilidad y economía circular	Se ha evaluado la descripción de los conceptos de sostenibilidad y economía circular y su evolución.
Marco internacional de sostenibilidad y economía circular	Se ha evaluado la descripción del marco internacional de la sostenibilidad y los principales desafíos ambientales y sociales como el consumo de agua y materias primas, generación de residuos, contaminación, etc.
Normativas y certificaciones ambientales	Se ha evaluado la descripción de normativas y certificaciones ambientales.
Estrategias de responsabilidad social empresarial (RSE)	Se han identificado estrategias de responsabilidad social empresarial (RSE)

Prácticas de producción responsable; impacto ambiental y social.	Se ha evaluado la comprensión de la importancia de la sostenibilidad en los sistemas productivos e identificando los aspectos relevantes del sector. Se han identificado y evaluado prácticas de producción responsable y su impacto ambiental y social.
--	--

UT 6. FUTURAS TENDENCIAS Y DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
ANTICIPAR LAS FUTURAS TENDENCIAS Y DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Prospectiva tecnológica en el sector productivo	Se ha evaluado la descripción de la prospectiva tecnológica y las tendencias futuras en el sector productivo.
Innovaciones disruptivas: Blockchain, realidad aumentada, energías renovables	Se ha evaluado la descripción de innovaciones disruptivas como Blockchain, realidad aumentada, energías renovables y su aplicación en el sector productivo.
Estrategias para adaptarse a cambios disruptivos	Se han analizado estrategias para adaptarse a cambios disruptivos en el sector productivo.
Resiliencia y adaptación al cambio en entornos productivos	Se han identificado estrategias de resiliencia y adaptación al cambio

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica, integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

Hay que tener en cuenta que la intervención del alumno durante las clases es imprescindible, por tanto, la metodología debería basarse en el constructivismo y el aprendizaje significativo:

- ✓ Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y sus aprendizajes previos asegurando la construcción de aprendizajes significativos a través de la movilización de sus conocimientos y de la memorización comprensiva.
- ✓ Fomentar una actitud positiva hacia el aprendizaje proporcionando situaciones que exijan una intensa actividad mental del alumno, estableciendo relaciones entre los contenidos nuevos y los ya existentes.

- ✓ Funcionalidad de los aprendizajes, de modo que lo aprendido pueda ser utilizado y aplicado a circunstancias reales, a la vez que facilitan la adquisición de otros aprendizajes.
- ✓ El alumno como sujeto activo de su propio aprendizaje. Estimular el descubrimiento. Aprender a aprender.
- ✓ Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- ✓ El profesor ha de actuar como guía y mediador para facilitar la construcción de conocimientos.
- ✓ Utilización de distintos tipos de actividades y recursos variados.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

- Metodología activa y participativa

Se potenciarán estrategias didácticas de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, la analice, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.

- Metodología de trabajo en equipo

Se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas. Se prestará un especial interés a la planificación y desarrollo de los distintos trabajos y elaboraciones, así como el grado de implicación del alumno en cada uno de ellos.

Los trabajos se expondrán en clase y se dará opción al diálogo y al debate.

- Metodología motivadora

Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo, que su autoestima aumente.

Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y la reflexión,

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que aparece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas.

Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para lo cual podemos integrar el uso de las TICs en el módulo de la siguiente forma:

- Utilización de procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Realización de presentación de contenidos a través de programas como PowerPoint y visualización de vídeos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, etc.
- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo, Teams, etc.
- Realización de actividades y cuestionarios a través de aplicaciones como Kahoot, Quizzi, etc.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado.

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	1,2,3,4	27 horas
Segunda evaluación	5 y 6	7 horas

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realizará en el mes de septiembre.
- Será cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN CUATRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

1. **Evaluación formativa:** a través de la cual se irá viendo el proceso de aprendizaje del alumnado, esta evaluación nos aporta información para tomar medidas correctoras en el proceso de enseñanza aprendizaje.
2. **Evaluación sumativa:** nos proporciona información del nivel de aprendizaje adquirido por el alumno, esta evaluación se hará al menos trimestralmente y quedará recogida en las sesiones de evaluación.

A la hora de evaluar se considerarán los **contenidos mínimos** y los **objetivos** recogidos en esta programación, y que el alumno debe alcanzar al finalizar el módulo.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN		Porcentaje
Pruebas escritas	Examen I 50%	60 %
	Examen II 50%	
Supuestos prácticos/trabajos	Contenidos 50%	30%
	Búsqueda de información 10 %	
	Interpretación de resultados y conclusiones 10 %	
	Entrega puntual 10%	
	Valoración uso TIC 10% *	
Presentación y/o exposición oral 10 %		
Actitud	Interés, comportamiento, cumplimiento de normas, responsabilidad, ...	10 %

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener una nota de 5.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO, *se obtendrá de se obtendrá de la media de todos los trimestres, calificando con los instrumentos que se han desarrollado en la tabla anterior.*

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 34 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

7	FALTAS
---	--------

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	85%
Supuestos prácticos/trabajos	15 %
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba escrita	85%
Supuestos prácticos/trabajos	15%

Total	100%
-------	------

La **calificación final** se obtendrá de realizar la media entre las notas obtenidas en el examen y los trabajos presentados, tal como se especifica en la tabla anterior.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

7. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
8. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
9. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MODULO DE 1º CURSO SUSPENSO	Debido a la nueva implantación de este módulo, no hay alumnos de segundo curso que tengan el mismo.
--	---

9.7 FORMACIÓN EN EMPRESA EN PRIMER CURSO

La fase de Formación en Empresa u organismo equiparado podrá desarrollarse, para el primer curso, a partir de la vigésimo sexta semana, siempre que el alumno cumpla los requisitos que establece el artículo 88.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio y haya disponibilidad de empresas suficientes para que todo el alumnado pueda desarrollar su estancia formativa en primer curso.

Los alumnos realizarán la Formación en Empresa ajustándose, lo más posible, a la jornada laboral de las empresas, realizando un total de 90 horas.

**10.-
MODULOS
DE
SEGUNDO
CURSO**

10. 1 ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES 0027

INDICE

- Contenidos
- Contribución del módulo a los objetivos generales del Ciclo
- Temporalización por evaluaciones
- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos
- Metodología
- Evaluación del módulo: Criterios de calificación y actuaciones para evaluar los resultados de aprendizaje
- Materiales y recursos didácticos.
- Medidas de atención a la diversidad

Contenidos

Se han establecido dos bloques, coincidentes en su mayor parte con el esquema general que se pretende dar al ciclo desde el departamento de Industrias Alimentarias:

- **BLOQUE 1:** UT1, UT3, UT6.
- **BLOQUE 2:** UT2, UT4, UT5.

Tanto las unidades de trabajo como los bloques pueden no tener una transposición directa en trimestres y sufrir variaciones, por una razón fundamental, en realidad **todas las unidades de alguna manera u otra se tratan de manera transversal en todos los bloques**, ya que, para el desarrollo de las sesiones de obrador y la obtención de los productos, los alumnos deben conocer todos los fundamentos para su elaboración, y estos, posteriormente se afianzan en las sesiones de aula. Aun así, en la temporalización se prevén unas horas dedicadas a su desarrollo.

UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS:

UT1. Elaboración de masas y productos de galletería:

- Materias primas utilizadas en galletería y su influencia en la masa y en el producto final.
- Proceso general de elaboración de masas de galletería.
- Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas).
- Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas).
- Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.
- Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

UT2. Elaboración de productos a base de chocolate:

- Tipos de chocolates. Coberturas comerciales.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
- Sucedáneos de chocolate. Características organolépticas. Composición.
- Adecuación de materias primas y auxiliares.
- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería. (Troceado, fundido, templado, moldeado y enfriado).
- Rellenos utilizados en los productos de chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.

- Principales elaboraciones de chocolate. Bombones cortados, moldeados y trufas. Tabletas, coberturas, coquillas, chokolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar.
- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- Decoración con chocolate: Atemperado del chocolate, decoración mediante cartucho y manga, aerógrafo. Técnicas en frío y en caliente.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos a base de chocolate.
- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
- Conservación de los productos a base de chocolate.
- Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

UT3. Elaboración de mazapanes y turrone:

- Proceso de elaboración de mazapanes. Materias primas para la elaboración de mazapán. Triturado de la almendra.
- Maquinaria y equipos. Normativa. Calidad.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets, huesos de santo, empiñonados, marquesas, cordiales y otras.
- Elaboración de diferentes tipos de turrone: duros, blandos, de chocolate, de coco, de nata y nueces, de yema, praliné y otras especialidades.
- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración.
- Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrone.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

UT4. Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Elaboración de caramelos duros y blandos.
- Elaboración de regaliz.
- Elaboración de gelatinas.
- Elaboración de chicles.
- Elaboración de grageas y confites.
- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Maquinaria, equipos y utillaje.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

UT5. Elaboración de helados artesanos:

- Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes.
- Mix vegetales. Características y conservación.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.

- Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

UT6. Elaboración de especialidades diversas:

- Productos regionales, tradicionales y estacionales. Relación con las zonas geográficas de producción y con las fechas o festividades típicas.
- Ingredientes y elaboración de merengues, pastas (aceitadas, blancos, amarguillos, duquesitas, feos, mantecados de portillo, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, rosquillas de yema, cucuruchos de Segovia, blasones de Castilla y León), pastas de hojaldre (almendrados, cañas de las monjas, hojaldres de Astorga, jesuitas, suspiros, teclas), masas batidas (I.G.P. Mantecadas de Astorga, Imperiales de la Bañeza, rebojos, bollo maimón), masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento), yemas (yemas de Ávila, yemas de León, tocinillos de cielo), cocadas, rosas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas), rosquillas de palo, capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas, retorcidos o tirabuzones, y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), tartas típicas de Castilla y León (tarta de San Lorenzo, costrada, ponche segoviano, postre de las candelas, tarta de San Marcos, cazuela de San Juan, cazuela de San Antolín), monas de Pascua, almendras garrapiñadas, dulce de membrillo, .O.P. Mantequilla dulce o mantequilla de Soria, gofres y crepes, entre otros.
- Maquinaria y equipos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

Contribución del módulo a los objetivos generales del Ciclo

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), ñ), o) y p) del ciclo formativo y las competencias, b), c), d), f), h), i), j), m), n), ñ), o), p), q), r) y s) del título.

4. 2. 8. 3 Temporalización por evaluaciones

<i>RESULTADO DE APRENDIZAJE</i>	<i>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</i>	<i>UNIDAD DE TRABAJO</i>	<i>TRIMESTRE</i>
1	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k)	UT 1	Primero
3	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	UT 3	
6	a), b), c), d), e), f), g), h)	UT 6	
2	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k). l), m), n), ñ)	UT 2	Segundo
4	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	UT 4	
5	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	UT 5	

Hacer constar que la UT6, se trabaja de manera transversal en cada una de las otras UT, puesto que se realizan de manera práctica los productos regionales, tradicionales y estacionales, en la UT con la que está relacionada o en el periodo en el que se consume típicamente el producto, además muchas de ellas se han ido elaborando en otros módulos del ciclo, tanto del primer curso como del segundo, de esta manera se intenta no redundar en repetir elaboraciones.

La secuenciación de las UT podría verse alterada en función del desarrollo de las clases y las necesidades específicas del alumnado.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición.	<p>a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.</p> <p>b) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>d) Se han adecuado las materias primas que requieren preparación previa con la antelación suficiente (fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras).</p> <p>e) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado, enfriamiento completo antes del envasado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.</p> <p>g) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.</p> <p>h) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.</p> <p>i) Se han regulado los parámetros: Temperatura, distribución de temperatura entre techo y suelo, tiempo, humedad, frecuencia y</p>

	<p>volumen de carga en el horno.</p> <p>j) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.</p>
<p>2. Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.</p>	<p>a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.</p> <p>b) Se han identificado los sucedáneos de chocolate y sus diferencias en características organolépticas y en composición con respecto de los chocolates.</p> <p>c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>d) Se han adecuado las materias primas y materiales que requieren preparación previa a su empleo con la antelación suficiente (fundido de la cobertura, adecuación de la temperatura de los moldes y otras).</p> <p>e) Se han controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.</p> <p>f) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones para la obtención de rellenos (preparación de frutos secos, azúcares y otras materias primas, mezclado de ingredientes del relleno, control de la mezcla final).</p> <p>h) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.</p> <p>i) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.</p> <p>j) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.</p> <p>k) Se ha empleado la técnica de decoración de chocolate mediante cartucho y manga.</p>

	<p>l) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).</p> <p>m) Se ha garantizado la conservación del producto, asegurando su asentamiento tras la elaboración.</p> <p>n) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.</p> <p>ñ) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.</p>
<p>3. Obtiene turrónes y mazapanes, escribiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.</p>	<p>a) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>c) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.</p> <p>d) Se han preparado los productos intermedios con antelación suficiente.</p> <p>e) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.</p> <p>f) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.</p> <p>g) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.</p> <p>h) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad.</p>
<p>4. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.</p>	<p>a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.</p> <p>b) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).</p> <p>c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>d) Se han seleccionado los</p>

	<p>ingredientes, equipos y utillaje.</p> <p>e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriado y otras).</p> <p>f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.</p> <p>g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.</p> <p>h) Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.</p> <p>j) Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad.</p>
<p>5. Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.</p>	<p>a) Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.</p> <p>b) Se han identificado los mix vegetales, sus características y composición.</p> <p>c) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>d) Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.</p> <p>e) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasterización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).</p> <p>f) Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.</p> <p>g) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.</p>

	<p>h) Se ha procedido al congelado y conservación del producto.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.</p>
6. Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.	<p>a) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.</p> <p>b) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.</p> <p>c) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.</p> <p>d) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).</p> <p>e) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.</p> <p>f) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.</p> <p>g) Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>h) Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.</p>

Metodología

Se basará en los siguientes principios metodológicos:

- ✓ Una metodología basada en la participación activa del alumnado y una visión del profesor como guía facilitador del aprendizaje del alumno.
- ✓ Un enfoque constructivista a través del aprendizaje significativo.
- ✓ Una potenciación de la dimensión práctica de los contenidos.
- ✓ Aprendizaje funcional, que pueda relacionar con su vida cotidiana.
- ✓ Vinculación y contextualización con el mundo del trabajo
- ✓ Individualización y personalización y atención a la diversidad.

Es conveniente evitar la excesiva teorización de los contenidos y llegar a la abstracción a través de la aplicación reiterada de cada aprendizaje a diferentes situaciones concretas. Proponer tareas en las que se establezcan relaciones entre lo aprendido y lo nuevo, que no resulten repetitivas, sino que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, etc.

Conforme a la metodología expuesta, para cada unidad didáctica se van a realizar los siguientes tipos de actividades:

- **ACTIVIDADES DE INICIACIÓN Y/O MOTIVACIÓN:** haciendo aparecer las ideas y conocimientos previos de los alumnos, además de servir para centrar el tema y motivarles de cara a profundizar en él. Suele tratarse de cuestiones planteadas al grupo clase y pequeños debates. Estarán encaminadas a crear grupo y motivar a los alumnos, de manera que el entorno sea agradable para el trabajo.
- **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:** con las que se desarrollan los contenidos propuestos para cada unidad didáctica, que serán distintas en función de cada tema, pero que tienen en común su realización por parte de los alumnos, bien individualmente, bien en grupo, con el objetivo de romper sus esquemas de conocimiento previos y construir aprendizajes significativos.
- **ACTIVIDADES DE REFUERZO Y AMPLIACIÓN,** como medidas de atención a la diversidad, en función de las necesidades detectadas en los alumnos.
- **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:** para valorar la consecución de los objetivos propuestos; consistirán fundamentalmente, en la realización de prácticas y pruebas teóricas además de la realización de trabajos por parte de los alumnos.

Al ser la mayor parte de los contenidos del módulo de naturaleza práctica. Una parte importante de las actividades de enseñanza aprendizaje, estarán constituidas por la elaboración total o parcial de diferentes productos de pastelería y repostería.

Evaluación del módulo. Criterios de calificación y actuaciones para evaluar los resultados de aprendizaje

El sistema de evaluación será continuo a lo largo del tiempo que dure el proceso de enseñanza aprendizaje. La información para ello se obtendrá de los elementos de evaluación empleados.

El proceso de evaluación se llevará a cabo con los siguientes instrumentos:

- Pruebas escritas: una o dos por evaluación
- Pruebas prácticas de obrador: una por evaluación
- Supuestos, trabajos y ejercicios prácticos realizados por el alumno durante el transcurso de cada trimestre. Prácticas diarias en obrador, al menos se realizará la evaluación de **dos** prácticas al trimestre, las que se consideran más representativas de cada UT.
- Observación de asistencia y actitud en clase.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación de cada trimestre será de 0 a 10 puntos y se obtendrá de la aplicación de los instrumentos y criterios fijados anteriormente. Será necesario al menos una calificación de 5 puntos para aprobar el trimestre o el curso en su caso.

Los criterios de calificación que se van a aplicar para aquellos **alumnos que no superen en 20% de faltas de asistencia** sin justificar son los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN		Porcentaje	
Pruebas escritas	Examen I 50%	30 %	
	Examen II 50%		
Prueba práctica de obrador	Ejecución 60 %	30 %	
	Destreza y habilidades 10%		
	Uso de maquinaria y utensilios adecuados 10%		
	Limpieza y orden 10%		
	Actitud 10%		
Supuestos prácticos/trabajos Prácticas diarias en obrador	Contenidos 50%	50%	30%
	Búsqueda de información 10 %		
	Interpretación de resultados y conclusiones 10 %		
	Entrega puntual 10%		
	Valoración uso TIC 10% *		
	Presentación y/o exposición oral 10 %		
	Observación de las prácticas diarias en obrador	50%	
Actitud	Interés, comportamiento, cumplimiento de normas, responsabilidad, pulcritud, ...	10 %	

Planificación de las actividades de recuperación de los alumnos con el módulo pendiente

Para los alumnos con este módulo pendiente se programarán actividades de recuperación específicas para cada uno de ellos, en cada una de las evaluaciones, siendo elegidas estas actividades a tenor de las necesidades educativas de cada alumno.

Estas actividades, que contarán un 40% podrán ser, entre otras:

- Realización de ejercicios prácticos.
- Resolución de problemas y cuestiones.
- Elaboración de trabajos específicos.

Realizarán un examen práctico (60 %) al finalizar cada evaluación.

Los alumnos deberán sacar un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas, para que el módulo se considere recuperado.

Los alumnos que no recuperen por evaluaciones, tendrán derecho a una recuperación final, práctica, que abarcará todos los contenidos.

Pérdida de evaluación continua

Se indica a continuación el número de horas de faltas y los trabajos no realizados que provoca la pérdida de evaluación continua del presente módulo:

- Máximo número de faltas: 20% del total de horas del módulo

Procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado con pérdida de evaluación continua:

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua realizarán una prueba práctica, de 4 horas de duración en una única sesión en el mes de junio. En este caso, esta prueba contará el 100% de la calificación, y por lo tanto será necesario obtener 5 puntos sobre un total de 10, para aprobar el módulo. La realización de esta prueba global se realizará al final del tercer trimestre

Esta prueba contendrá ejercicios prácticos en los que sea necesario, entre otras cosas, el manejo de aparatos y útiles de trabajo de cualquier tipo de los que se hayan usado durante el curso.

Los criterios de valoración de cada una de las partes de esta prueba se indicarán en los enunciados de las mismas.

Materiales y recursos didácticos.

Los recursos didácticos van a ayudar al docente a dirigir, orientar, motivar, posibilitar y consolidar el proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de unos estímulos y materiales.

Los recursos didácticos de los que se hará uso son:

Recursos funcionales:

- El aula polivalente.
- El obrador.
- Recursos de la familia profesional

Recursos didácticos:

- Recursos bibliográficos, como libros de consulta, catálogos, revistas, guías didácticas, prensa técnica, textos, catálogos, revistas, programas de prácticas, etc...
- Recursos para las Aulas: Ordenador, cañón, pantalla, sistema de iluminación ventilación y calefacción, pizarra, mesas y sillas, perchas,....

Digitales que permitan un trabajo autónomo de los alumnos tanto en la enseñanza presencial como a distancia.

- Ordenador, cañón, pantalla, en el aula.
- Acceso a plataforma Teams, en la que se creará un grupo específico para este módulo, y en el que se colgará periódicamente, contenidos, tareas, vídeos, enlaces a páginas web, etc.
- Webgrafías.
- Educaplay, etc.

Obrador:

- Material para unas adecuadas condiciones ambientales y de seguridad: Iluminación, temperatura, ventilación, suelos y techos, instalación eléctrica, sistemas de protección contra incendios, equipos de limpieza, puestos de trabajo ...
- Material inventariable: mesas de trabajo, utensilios de varias clases (cuchillos, palas de madera, lenguas, rodillos, platos, boles...), máquinas auxiliares (mantecadora, laminadora, cámaras frigoríficas, hornos, fermentadoras, batidoras, porcionadora de masas, refinadora, cocinas y fogones...) y equipos de protección personal o uniforme (gorro, chaquetilla, botas, guantes...)
- Material fungible: todo lo relacionado con materia prima (harinas, azúcar, grasas, chocolates, lácteos, etc.)

Medidas de atención a la diversidad

Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a responder a las necesidades educativas del alumnado y a la consecución de las competencias y objetivos previstos.

En cada grupo el alumnado presenta distintas características a las que se debe de dar respuesta, intentando que la intervención en el proceso sea lo más individualizada y personalizada posible.

Para aquellos alumnos que no alcancen los objetivos didácticos en alguna de las unidades de trabajo se diseñarán actividades de refuerzo y consolidación que pretendan facilitar el desarrollo de sus capacidades a aquellos alumnos cuyos ritmos de aprendizaje sean más lentos, para alcanzar los objetivos mínimos. Como actividades de refuerzo:

- Realización de esquemas, resúmenes, o mapas conceptuales a raíz de lo explicado en la unidad de trabajo.
- Ejercicios generales, pero con pautas más detalladas de realización.
- Resumen de la explicación del profesor para que le sirvan a entender mejor algún aspecto de la unidad.

Alumno-tutor: se propiciará que el alumno con dificultades de aprendizaje sea tutorizado por otro sin dificultades, sobre todo en las clases prácticas.

ÍNDICE

Contenidos.....

Contribución del módulo a los objetivos generales del Ciclo.....

Temporalización por evaluaciones.....

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos.....

Metodología

**Evaluación del módulo: Criterios de calificación y actuaciones para
evaluar los resultados de aprendizaje.....**

CONTENIDOS

1. Decoración en Pastelería y postres de restaurante:

Decoraciones con azúcar

Decoraciones con chocolate

Decoración con frutos secos

Otros elementos de decoración: flores naturales, frutas, etc.

2. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

Documentación asociada a los procesos productivos de postres.

Descripción e interpretación. Ficha técnica de proceso.

Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. Temperatura de servicio.

3. Elaboración de postres a base de frutas:

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Variedades de frutas: características y aplicaciones en postres.

Estacionalidad de las frutas.

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Principales elaboraciones y variantes.

Valoración de los resultados. Medidas de corrección.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de necesidades de conservación según las diferentes aplicaciones.

4. Elaboración de postres a base de lácteos:

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Principales elaboraciones, variantes y combinaciones con otros ingredientes.

Valoración de los resultados. Medidas de corrección.

Aplicación de estándares de calidad.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de necesidades de conservación según momento de uso y consumo y naturaleza de la elaboración.

5. Elaboración de postres fritos o de sartén:

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Principales elaboraciones. Aplicaciones.

Valoración de los resultados. Medidas de corrección.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las necesidades de conservación.

6. Elaboración de helados y sorbetes:

Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. Reglamentación Técnico Sanitaria. Equipos. Materias primas para elaboración de helados, sorbetes y granizados. Los aditivos en la elaboración de helados.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Pasteurización, homogeneización y maduración de la mezcla. Mantecación, conservación y almacenaje.

Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Helados a base de crema inglesa, de nata, de fruta o almíbar y otros.

Helados que no precisan de sorbetera o heladora. Biscuit glasé, suflé helado y perfectos helados y otros.

Formulaciones y variantes. Aplicaciones.

Valoración de los resultados. Medidas de corrección.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las necesidades de conservación.

7. Elaboración de semifríos:

Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. Materias primas. Nata, merengue, yemas, saborizantes, gelificantes y otros.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Pesado, montado, mezcla e incorporación de la gelatina. Mezclado, moldeado, desmoldado y conservación. Montaje y presentación.

Formulaciones y variantes. Aplicaciones.

Valoración de los resultados. Medidas de corrección.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las diferentes necesidades de conservación.

8. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

Técnicas y elementos de decoración y presentación.

Tendencias actuales en presentación de postres.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

Valoración de los resultados. Medidas de corrección.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

La formación del módulo contribuye e a alcanzar los objetivos generales c), d), f), g), i), j), k), l), ñ), o), p), r) y s) del ciclo formativo y las competencias b), c), e), f), h), i), j), m), n), ñ), o), p), q), r), y s) del título.

TEMPORALIZACIÓN POR EVALUACIONES

PRIMER TRIMESTRE	Unidades: 1, 2, 3 y 4
SEGUNDO TRIMESTRE	Unidad: 5, 6, 7 y 8

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MISMOS

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas..</p>	<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>h) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado las características y aplicaciones de las frutas de uso habitual en la elaboración de postres.</p> <p>e) Se han diseñado postres basados en productos de temporada.</p> <p>f) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>k) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p> <p>l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-</p>

	<p>sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>h) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>j) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>4. Elabora postres fritos o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres de sartén y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p>c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>h) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>j) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.</p> <p>c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración y</p>

	<p>terminación.</p> <p>d) Se han diseñado helados y sorbetes basados en productos de temporada.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>i) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada</p>
<p>6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>c) Se han diseñado semifríos basados en productos de temporada.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración, acabado y presentación de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>h) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos</p> <p>i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>j) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p>	<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>c) Se ha identificado la posibilidad de combinar elaboraciones que satisfagan las expectativas de los clientes.</p> <p>d) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración utilizando la creatividad e imaginación en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, teniendo en cuenta el</p>

	<p>tipo de producto, los clientes y las tendencias actuales en repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p>g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> <p>h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>j) Se ha realizado limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>l) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad</p> <p>m) Se ha manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.</p>
--	--

METODOLOGÍA

Al inicio de cada unidad o tema se realizarán una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos de los alumnos y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado.

En una segunda etapa se procederá a desarrollar los diferentes contenidos de la unidad. El profesor entregará al alumnado los documentos y fuentes de información necesarios.

Se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones, que el alumno deberá resolver bien en clase o fuera de ella, que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso

En una etapa final, se procederá a la realización de actividades de refuerzo y profundización, que además proporcionarán una visión global del tema.

Al ser la mayor parte de los contenidos del módulo de naturaleza práctica, una parte importante de las actividades de enseñanza-aprendizaje, estarán constituidas por la elaboración total o parcial de diferentes productos de panadería y bollería.

Estos trabajos se realizarán de manera individual por causa de las medidas sanitarias impuestas frente al COVID 19, aunque sería preferible trabajar en equipos, buscando potenciar la capacidad de trabajo en grupo y las habilidades de relación con los compañeros de trabajo, tan necesarias en su posterior actividad profesional.

EVALUACIÓN DEL MÓDULO: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y ACTUACIONES PARA EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

La evaluación debe contemplar diferentes aspectos, siendo un proceso continuo. Para valorar el aprendizaje se tendrá en cuenta lo siguiente:

Observación directa del alumno en el aula para evaluar su interés, participación, iniciativa y dominio de los conceptos y técnicas

Al ser la evaluación continua, y tratarse de un módulo predominantemente práctico el trabajo y actividades del alumno/a en la clase determinarán en gran medida la nota del alumno/a. En todo caso para que la valoración sea positiva será necesario que el alumnado no deje de asistir a clase de forma injustificada un 20% de las horas de dicho módulo, pues supondría la pérdida del derecho de evaluación continua y serían evaluados mediante una prueba en el mes de marzo y/o junio, debiendo entregar antes el formulario anual del módulo en cuestión.

- **20% Observación sistemática, actitud y destrezas:** día a día en el Aula Taller, con criterios como la higiene y limpieza, uniformidad, actitud, la organización, el trabajo en equipo etc.

- Actividades imprescindibles: se valorará diariamente con una nota entre 0- 10 puntos.

- Para el cálculo de la nota final, se realizará la media aritmética de todas las notas recogidas en el aula y se aplicará el porcentaje correspondiente a este apartado. **La no asistencia de forma injustificada supondrá un 0 en cada uno de los apartados.**

- **10% Fichas técnicas y cuaderno de prácticas:** presentación de las fichas técnicas asociadas a las clases prácticas, así como un cuaderno que revele el desempeño diario y las actividades. **Las fichas técnicas se recogerán quincenalmente. La no entrega en fecha y forma del cuaderno, de las fichas técnicas o de cualquier trabajo solicitado supondrá la calificación de 0, en cada entrega no realizada.**

- **55% Prueba práctica:** de destrezas adquiridas durante el periodo, lo que incluye un examen práctico al final del segundo trimestre.

- **35% Prueba teórica:** de conocimientos teórico-prácticos adquiridos.

Criterios de evaluación 2ª FINAL, PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA Y ALUMNOS DE 2º CON MÓDULO PENDIENTE

PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA:

El alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua, por superar el 20% de faltas injustificadas establecido, será evaluado con los siguientes criterios:

- **PRUEBA TEÓRICO- PRÁCTICA: 30%**
- **PRUEBA PRÁCTICA: 60%**
- **FICHAS TÉCNICAS: 10%**

2ª FINAL Y ALUMNOS DE 2º CON MÓDULO PENDIENTE:

- **Prueba teórico- práctica (30%)**
- **Prueba práctica (70%)**

ELEMENTOS CLAVE PARA EL APRENDIZAJE

Se considera que los siguientes aprendizajes propios de este módulo son imprescindibles, y por lo tanto tienen carácter prioritario:

-Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. Descripción e interpretación. Ficha técnica de proceso. Temperatura de servicio.

-Elaboración de postres a base de frutas:

Variedades de frutas: características y aplicaciones en postres.

Estacionalidad de las frutas.

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

-Elaboración de postres a base de lácteos:

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Principales elaboraciones, variantes y combinaciones con otros ingredientes.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

-Elaboración de postres fritos o de sartén:

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Principales elaboraciones. Aplicaciones.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

-Elaboración de helados y sorbetes:

Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. Reglamentación Técnico Sanitaria. Equipos. Materias primas para elaboración de helados, sorbetes y granizados. Los aditivos en la elaboración de helados.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Pasteurización, homogeneización y maduración de la mezcla. Mantecación, conservación y almacenaje.

Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Helados a base de crema inglesa, de nata, de fruta o almíbar y otros.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las necesidades de conservación.

-Elaboración de semifríos:

Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. Materias primas. Nata, merengue, yemas, saborizantes, gelificantes y otros.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Pesado, montado, mezcla e incorporación de la gelatina. Mezclado, moldeado, desmoldado y conservación. Montaje y presentación.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las diferentes necesidades de conservación.

-Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA:

Todos los aprendizajes considerados imprescindibles para este módulo se adaptarán, en caso de ser necesario, a su impartición online. Para lo cual se recurrirá a todo tipo de contenidos, de desarrollo propio o no, que se ofertarán a través de las herramientas corporativas, considerándose como los más adecuadas Microsoft Teams y la plataforma Moodle. A través de las mismas se facilitarán a los alumnos aquellos recursos didácticos necesarios para alcanzar los contenidos esenciales, de ellos se considerarán prioritarios aquellos que favorezcan el trabajo autónomo de los alumnos.

Para garantizar la viabilidad de esta metodología, durante los primeros días del curso se enseñará a los alumnos cómo se emplean las diferentes herramientas. También se verificará que tienen las aplicaciones instaladas en sus dispositivos.

Las actividades prácticas programadas buscan ser válidas tanto para su desarrollo presencial como telemático.

EVALUACIÓN:

Los procedimientos e instrumentos de evaluación serán útiles a tal fin tanto si se aplican de forma presencial como telemática.

ELEMENTOS CLAVE PARA EL APRENDIZAJE

Se considera que los siguientes aprendizajes propios de este módulo son imprescindibles, y por lo tanto tienen carácter prioritario:

-Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

Descripción e interpretación. Ficha técnica de proceso. Temperatura de servicio.

-Elaboración de postres a base de frutas:

Variedades de frutas: características y aplicaciones en postres.

Estacionalidad de las frutas.

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

-Elaboración de postres a base de lácteos:

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Principales elaboraciones, variantes y combinaciones con otros ingredientes.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

-Elaboración de postres fritos o de sartén:

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Principales elaboraciones. Aplicaciones.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

-Elaboración de helados y sorbetes:

Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. Reglamentación Técnico Sanitaria. Equipos. Materias primas para elaboración de helados, sorbetes y granizados. Los aditivos en la elaboración de helados.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Pasteurización, homogeneización y maduración de la mezcla. Mantecación, conservación y almacenaje.

Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Helados a base de crema inglesa, de nata, de fruta o almíbar y otros.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las necesidades de conservación.

-Elaboración de semifríos:

Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. Materias primas. Nata, merengue, yemas, saborizantes, gelificantes y otros.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Pesado, montado, mezcla e incorporación de la gelatina. Mezclado, moldeado, desmoldado y conservación. Montaje y presentación.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Aplicación de las diferentes necesidades de conservación.

-Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

10.3 PRODUCTOS DE OBRADOR 0029

INDICE

1 Contenidos

2 Contribución del módulo a los objetivos generales del Ciclo

3 Temporalización por evaluaciones

4 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos

5 Metodología.....

6 Evaluación del módulo: Criterios de calificación y actuaciones para evaluar los resultados de aprendizaje

CONTENIDOS

1. Organización de las tareas de producción del obrador:
 - Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de fabricación, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo): descripción, interpretación y manejo.
 - Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.
 - Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación.
 - Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

2. Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería, confitería y otras especialidades de obrador:
 - Caracterización del producto a elaborar.
 - Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.
 - Selección y descripción de los ingredientes a utilizar.
 - Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración. Identificación y adecuación de semielaborados. Hojaldres congelados , preparados para cremas y bizcochos; masas madre en polvo, brillos y jarabes y otros.
 - Alternativa de ingredientes. Opciones. Cálculos.
 - Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.
 - Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.
 - Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración. Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.
 - Aplicación de normas de calidad, seguridad y protección ambiental.

3. Elaboración de productos para colectividades especiales:
 - Principios inmediatos de nutrición: fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.
 - Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.
 - Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, alérgicos al huevo y ovoproductos, etc.
 - Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.
 - Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.
 - Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de estos.
 - Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

4. Decoración de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:
 - Operaciones y técnicas de acabado y decoración (pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado, aerografiado): características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos.
 - Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.

- Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.
 - Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.
 - Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.
 - Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.
 - Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.
5. Envasado y embalaje de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:
- Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.
 - Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.
 - Caracterización de los embalajes: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa. Métodos de envasado y embalaje de los productos obrador.
 - Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.
 - Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.
 - Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: materiales, tipos, códigos y ubicación.
 - Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.
 - Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.
6. Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:
- Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control. Almacén de productos acabados. Punto de venta.
 - Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.
 - Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad y procedimiento de limpieza.
 - Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado.
 - Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.
 - Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), ñ), o), p), q), r), y s) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), f), g), h), i), j), m), n), ñ), p), q), r), y s) del título.

4. 2. 10. 3 TEMPORALIZACIÓN POR EVALUACIONES

PRIMER TRIMESTRE	Unidades:1,2 y 3
SEGUNDO TRIMESTRE	Unidades:4,5 y 6

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MISMOS

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.</p>	<p>a) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso. c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales. d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto. e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes. f) Se han coordinado las actividades de trabajo. g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.</p>
<p>2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.</p>	<p>a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración. b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración. c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final. d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración. e) Se han adecuado con antelación los ingredientes semielaborados para su incorporación. f) Se han determinado los tipos y cantidades de ingredientes alternativos a los indicados en la ficha técnica. g) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios. h) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida. i) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras. j) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. k) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado. l) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.</p>
<p>3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.</p>	<p>a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto. b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición. c) Se ha descrito el producto a elaborar. d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución. e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje. f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar empleo</p>

	<p>inadecuado de ingredientes.</p> <p>g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.</p> <p>h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.</p> <p>i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene, protección ambiental, de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria durante el proceso.</p>
--	--

<p>4. Decora los productos de obrador ,aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.</p>	<p>a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.</p> <p>b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.</p> <p>c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.</p> <p>d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.</p> <p>e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.</p> <p>f) Se han acondicionado y aplicado cremas ,coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.</p> <p>g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.</p> <p>h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</p>
<p>5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.</p>	<p>a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.</p> <p>b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado embalado y etiquetado.</p> <p>c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.</p> <p>d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.</p> <p>e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.</p> <p>f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.</p> <p>g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.</p> <p>h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</p> <p>i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.</p>
<p>6. Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.</p>	<p>a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.</p> <p>b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.</p> <p>c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos(temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).</p> <p>d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.</p> <p>e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.</p> <p>f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.</p> <p>g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</p>

METODOLOGÍA

Al inicio de cada unidad o tema se realizaran una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos de los alumnos y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado.

En una segunda etapa se procederá a desarrollar los diferentes contenidos de la unidad. El profesor entregará al alumnado los documentos y fuentes de información necesarios.

Se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones, que el alumno deberá resolver bien en clase o fuera de ella., que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso

En una etapa final, se procederá a la realización de actividades de refuerzo y profundización, que además proporcionarán una visión global del tema.

Las actividades de enseñanza aprendizaje empleadas para abordar los contenidos de naturaleza práctica tendrán como base la elaboración total o parcial de diferentes productos de panadería, pastelería y confitería. Estos trabajos se realizaran en ocasiones de manera individual pero preferentemente en pequeños grupos de trabajo o equipos. Buscando potenciar la capacidad de trabajo en grupo y la habilidades de relación con los compañeros de trabajo, tan necesarias en su posterior actividad profesional.

Se usaran recursos que permitan la impartición de los contenidos tanto de modo presencial como a distancia, teniendo muy presentes los recursos didácticos de carácter digital que permita el trabajo autónomo de los alumnos.

Tanto las presentaciones teóricas como las prácticas se colgarán en teams para que todos los alumnos tengan acceso a la información.

EVALUACIÓN DEL MÓDULO: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y ACTUACIONES PARA EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Se realizará **al menos un examen escrito en cada trimestre**. Será necesario obtener una **nota superior a cinco** para poder hacer media a la hora de aprobar el módulo. Los exámenes teóricos tendrán una ponderación del **20%** sobre la nota de cada evaluación.

A lo largo de cada uno de los dos trimestres del curso los alumnos realizaran diversas elaboraciones de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería, confitería y colectividades especiales: Para poder realizar el proceso de evaluación continua y por la naturaleza práctica y procedimental de estos contenidos, se exigirá que los alumnos realicen **al menos un 80% de las elaboraciones** prácticas propuestas en cada trimestre. En todo caso para que la valoración sea positiva, será necesario que el alumnado **no deje de asistir** a clase de forma injustificada un **20%** de las horas de dicho módulo, **perderían el derecho a realizar pruebas trimestrales**, siendo evaluados mediante una prueba final teórico práctica en el mes de marzo.

Cada elaboración será calificada de 0 a 10 teniendo en cuenta tanto el proceso como el resultado final. En esta calificación además del proceso de **elaboración y el resultado final** se valorará **la limpieza**, siendo calificada la práctica con un cero si no ha sido correcta y el uso de la **vestimenta** adecuada para elaboración en el que se exige el uso de chaquetilla, gorro y delantal, aquellos alumnos a los que les falte alguna de

las prendas obligatorias o estas estén sucias o en mal estado se les penalizará **restando un punto en la nota por cada una de las prendas que falten.**

La nota media de estas elaboraciones contribuirá a la nota por trimestres del módulo en un **70%**, correspondiendo, otro 20% a las pruebas escritas, y un **10% a la asistencia, cuaderno y actitud** en clase. Siendo necesario una **nota mínima de cinco**, en las elaboraciones prácticas para que pueda ser **compensada** con la nota media de las pruebas escritas, que deberán tener al menos una calificación superior a cuatro.

La **entrega del cuaderno de prácticas** en el formato normalizado del departamento es **obligatoria** para superar el módulo.

Todos los alumnos deberán realizar un **examen práctico final** en el que deberán obtener una calificación al menos de 5 puntos sobre 10 para poder superar el módulo. Este examen final contará un **50% de la nota final del módulo**, siendo **el otro 50% la media de la nota obtenida en las dos evaluaciones anteriores.**

Para aquellos **alumnos que no alcancen los objetivos previstos** y no consigan en consecuencia una calificación positiva en alguna evaluación trimestral. Podrán recuperar esos contenidos a lo largo del trimestre siguiente o presentarse a una **prueba final teórico-práctica en el mes de marzo.**

Al final del **segundo trimestre**, en la evaluación final, se realizará una prueba en la que los alumnos que hayan perdido la evaluación continua o aquellos que no hayan superado algunas de las prácticas propuestas podrán realizar una **recuperación** de los mismos, también podrán presentarse aquellos alumnos que quieran **subir** la calificación obtenida en el módulo.

En el tercer trimestre los alumnos que no hayan superado el módulo asistirán a clases de refuerzo en el horario acordado con el profesor y realizarán tareas de recuperación teórico prácticas.

10. 4 PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA 0032

INDICE

1	Contenidos.....
2	Contribución del módulo a los objetivos generales del Ciclo
3	Temporalización por evaluaciones
4	Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos
5	Metodología
6	Evaluación del módulo: Criterios de calificación y actuaciones para evaluar los resultados de aprendizaje.....

CONTENIDOS

1. Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:

Definición y clases de costes.

Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Control de consumos. Aplicación de métodos.

Componentes de precio.

Métodos de fijación de precios. Objetivos. El valor del producto para el cliente.

Cálculo comercial en las operaciones de venta.

Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.

Cálculo de precios. Competencia.

2. Exposición de productos en el punto de venta:

Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.

Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos (áreas de base, indicadores visuales, productos gancho).

La publicidad en el lugar de la venta.

Expositores y Escaparates: Efectos psicológicos y sociológicos del escaparate.

Técnicas de escaparatismo. Elementos y materiales de un escaparate.

Diseño de escaparates. Características artísticas y técnicas.

Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

Ferias y salones nacionales e internacionales de panadería y pastelería.

Actualización técnica. Exposición de creaciones.

3. Gestión operativa de la venta:

Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros).

Codificación de la mercancía. Sistema de Código de Barras (EAN).

Terminal Punto de Venta (TPV); sistemas de cobro.

Apertura y cierre del TPV.

Otras funciones auxiliares del TPV.

Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).

Descuentos, promociones, vales.

4. Atención al cliente:

Variables que influyen en la Atención al Cliente. Posicionamiento e imagen de marca. Tipología de clientes.

Técnicas de venta. La captación de nuevos clientes.

Satisfacción del cliente. Asesoramiento.

Documentación implicada en la atención al cliente.

Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.

La información suministrada por el cliente. Análisis. Naturaleza de la información.

Comunicación interpersonal. Expresión verbal.

Comunicación telefónica.
Comunicación escrita.
Nuevas tecnologías aplicadas a la comunicación.

5. Resolución de reclamaciones y quejas:

Procedimiento de recogida de las reclamaciones/ quejas presenciales y no presenciales.

Elementos formales que contextualizan la reclamación. Las reclamaciones como fuente de información.

Configuración documental de la reclamación.

Técnicas en la resolución de reclamaciones.

Ley General de Defensa de los consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.

Ley Orgánica de Protección de Datos.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO A LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales n), ñ) o), p), q), y r) del ciclo formativo y las competencias l), o), p), q), r) y s) del título.

TEMPORALIZACIÓN POR EVALUACIONES

PRIMER TRIMESTRE	Unidades: 1, 2 y 3
SEGUNDO TRIMESTRE	Unidad: 4 y 5

El orden en la impartición de las unidades didácticas se podrá ver alterado por motivos de organización del departamento como la realización de visitas técnicas a las industrias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MISMOS

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.</p>	<p>a) Se han identificado los diferentes tipos de costes. b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio. c) Se ha realizado el escandallo del producto. d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales. e) Se ha descrito el método para calcular los costes de producción. f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido. g) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.</p>
<p>2. Expone los productos elaborados en vitrinas, escribiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.</p>	<p>a) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas. b) Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos. c) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos. d) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad. e) Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente. f) Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial. g) Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial. h) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario. i) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor. j) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate k) Se han valorado las ferias y salones del sector de la panadería, pastelería, restauración y chocolate como eventos de actualización profesional y de promoción y exposición de creaciones.</p>

<p>3. Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro..</p>	<p>a) Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios. b) Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta. c) Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones. d) Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito/débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet. e) Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales. f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro. g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro. h) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.</p>
<p>4. Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación..</p>	<p>a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente. b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación. c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación. d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente. e) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra. f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente. g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente. h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.</p>
<p>5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	<p>a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos. b) Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación. c) Se han descrito las técnicas utilizadas</p>

	<p>para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.</p> <p>d) Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.</p> <p>e) Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.</p> <p>f) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.</p> <p>g) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.</p> <p>h) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.</p>
--	---

METODOLOGÍA

Al inicio de cada unidad o tema se realizarán una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos de los alumnos y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado.

En una segunda etapa se procederá a desarrollar los diferentes contenidos de la unidad. El profesor entregará al alumnado los documentos y fuentes de información necesarios.

Se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones, que el alumno deberá resolver bien en clase o fuera de ella, que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso.

Para la consecución de los contenidos se realizarán actividades prácticas de realización de escaparates, presentación de productos, simulación de ventas y operaciones de envasado y embalado.

En una etapa final, se procederá a la realización de actividades de refuerzo y profundización, que además proporcionarán una visión global del tema.

Se usarán recursos que permitan la impartición de los contenidos tanto de modo presencial como a distancia, teniendo muy presentes los recursos didácticos de carácter digital que permita el trabajo autónomo de los alumnos.

Las tareas propuestas al alumnado a lo largo del curso así como las presentaciones y material de clase se colgarán en la plataforma de comunicación Teams de forma que si algún alumno por motivos laborales o por motivos de salud falta a clase pueda tener acceso a los materiales y ejercicios realizados.

EVALUACIÓN DEL MÓDULO: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y ACTUACIONES PARA EVALUAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El sistema de evaluación será continuo a lo largo del tiempo que dure el proceso de enseñanza aprendizaje.

Pruebas escritas: Teórico-prácticas

Se realizará al menos una por trimestre. El valor medio de las calificaciones obtenidas supondrá un 80% de la nota final. Para poder hacer media de las pruebas se deberá obtener una calificación en cada una de ellas igual o superior a un 5.

En las pruebas teóricas en las que una parte consta de supuestos prácticos como el cálculo de costes será necesario obtener una calificación de al menos el 50% positivo en el problema y otro tanto en las cuestiones teóricas para poder obtener una calificación positiva en el examen.

Registros de observación sistemática: pequeñas pruebas escritas y orales, informes, memorias y cuaderno de clase

A lo largo de cada trimestre se pedirá a los alumnos que realicen actividades prácticas.

Se propondrá a los alumnos la elaboración de informes escritos, trabajos/memorias sobre: actividades, monografías, visitas a empresas, problemas hechos en casa o en clase etc.

La calificación de estos trabajos y el seguimiento diario de las actividades y actitud en clase, supondrá un 20 % de la nota total.

Los alumnos que hayan perdido la evolución continua por faltas de asistencia a clase, tendrán la oportunidad de presentarse a un examen final teórico que tendrá un valor del 100% de la nota final.

10.5 MÓDULO DE FCT

10.1 CONTENIDOS

Se determinarán en cada caso dependiendo de las características de la empresa tomando como regencia los contenidos de los módulos del Ciclo Formativo

10.2 TEMPORALIZACIÓN

Tendrá una duración de 380 horas. Se realizará en el tercer trimestre del curso. Excepcionalmente podrá realizarse en períodos o momentos distintos de los establecidos con carácter general, de acuerdo a orden EDU/1205/2010, de 25 de agosto, por la que se regula el desarrollo de los módulos profesionales de «Proyecto» y de «Formación en centros de trabajo» de los ciclos formativos de formación profesional inicial, en la comunidad de Castilla y León.

Los alumnos realizarán el módulo de formación en centros de trabajo adaptándose a la jornada laboral de la empresa. No superando 8 horas diarias, ni 40 semanales

10.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de bien o servicio que produce o presta. .	Se ha identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo. b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, y otros. c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo. d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva. e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa. f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

	<p>g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.</p> <p>h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales..</p>
<p>2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.</p>	<p>a) Se han analizado las características de los a) Se han reconocido y justificado:</p> <p>La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.</p> <p>Las actitudes personales (puntualidad, empatía,..) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...).</p> <p>Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.</p> <p>Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.</p> <p>Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.</p> <p>Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.</p> <p>Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional:</p> <p>b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.</p> <p>c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.</p> <p>d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.</p> <p>e) Se han mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de</p>

	<p>trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.</p> <p>f) Se ha interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.</p> <p>g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.</p> <p>h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevista que se presente.</p> <p>i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.</p> <p>j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos comercial.</p>
<p>3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.</p>	<p>a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.</p> <p>b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.</p> <p>c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.</p> <p>d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, cámaras y depósitos, empleándose los equipos de traslado interno establecidos.</p> <p>f) Se han realizado los controles básicos</p>

	<p>y verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.</p> <p>g) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.</p> <p>h) Se ha comprobado que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz, aireación) son las establecidas por la empresa.</p> <p>i) Se ha revisado con la periodicidad establecida el estado y caducidad de lo almacenado.</p> <p>j) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.</p> <p>k) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.</p>
<p>4.- Prepara equipos, montando y ajustando los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p>	<p>a) Se han identificado los equipos y utillajes necesarios para la elaboración del producto.</p> <p>b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.</p> <p>e) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.</p> <p>f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.</p> <p>g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.</p>
<p>5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de</p>	<p>a) Se han identificado las técnicas para prever a) Se han descrito las</p>

<p>fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental</p> <p>.</p>	<p>características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.</p> <p>b) Se han enumerado las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.</p> <p>c) Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.</p> <p>d) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.</p> <p>e) Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración y sus controles básicos según lo establecido por la empresa en las instrucciones y procedimientos.</p> <p>f) Se han cumplimentado los registros según lo establecido.</p> <p>g) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.</p> <p>h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante el proceso de elaboración.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.</p> <p>.</p>
<p>6.- Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.</p>	<p>Se han interpretado los procedimientos e instrucciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.</p> <p>b) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.</p> <p>c) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.</p> <p>d) Se ha descrito la decoración y presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.</p> <p>e) Se han reconocido los elementos y técnicas de decoración a aplicar.</p>

	<p>f) Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.</p> <p>g) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.</p> <p>h) Se ha ubicado el producto en almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.</p> <p>i) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.</p> <p>j) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.</p> <p>k) Se han actualizado las existencias del almacén de productos terminados.</p> <p>l) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.</p> <p>m) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.</p>
<p>7.- Apoya operaciones de venta y atención al cliente, siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.</p>	<p>a) Se han descrito las técnicas de escaparatismo y los tipos de expositores y vitrinas según lo establecido por la empresa.</p> <p>b) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.</p> <p>c) Se han reconocido los carteles, bocetos y modelos gráficos de aplicación.</p> <p>d) Se han enumerado las estrategias que permiten identificar el grado de satisfacción de los clientes.</p> <p>e) Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones.</p>

USO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

El departamento cuenta con dos ordenadores de sobremesa, que son utilizados por los profesores en la preparación de las actividades docentes, tanto prácticas como teórica y una pizarra digital.

También contamos con dos ordenadores portátiles y dos cañones de proyección que son usados de forma habitual en la docencia por los profesores del departamento, para proyectar videos o poner presentaciones que nos sirven de apoyo tanto en las clases teóricas como en las prácticas.

En las enseñanzas impartidas en nuestro ciclo formativo la información visual es muy importante ya que los alumnos a través de las nuevas tecnologías pueden ver mejor la aplicación de los conocimientos explicados de forma teórica y lo que esperamos de ellos en las clases prácticas, además, el uso de las nuevas tecnologías les motiva y estimula en el aprendizaje.

EVALUACIÓN DEL CICLO

0.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

0.1.1. PRIMER CURSO DEL CICLO FORMATIVO

Evaluación Continua:

En el proceso de evaluación continua se tendrá en cuenta la existencia de tres evaluaciones, que se realizarán al final de cada trimestre. La tercera sesión de evaluación trimestral servirá también como primera sesión de evaluación final.

En cada una de las evaluaciones los alumnos serán calificados en todos sus módulos. Calificación que se dará a conocer a los alumnos y a sus padres o tutores legales.

Primera Sesión de Evaluación Final:

Se realizará en el mes de junio.

En esta sesión se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

- Evaluación y calificación final del módulo.
- Evaluación de alumnos con pérdida de evaluación continúa.
- Decisión de alumnos que promocionan a segundo curso.

Segunda Sesión de Evaluación Final:

Se realizará en el mes de septiembre. En esta sesión de evaluación se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

- Evaluación y calificación de los alumnos que quedaron pendientes en la primera sesión de evaluación final.
- Evaluación de alumnos con pérdida de evaluación continua que quedaron pendientes en la primera sesión de evaluación final.
- Decisión de alumnos que promocionan a segundo curso.
- Decisión de alumnos que repiten curso

0.1.2. SEGUNDO CURSO DEL CICLO FORMATIVO

Evaluación Continua:

En el proceso de evaluación continua se tendrá en cuenta la existencia de tres evaluaciones, que se realizarán al final de cada trimestre. La tercera sesión de evaluación trimestral servirá también como primera sesión de evaluación final.

En cada una de las evaluaciones los alumnos serán calificados en todos sus módulos. Calificación que se dará a conocer a los alumnos y a sus padres o tutores legales.

Sesión de Evaluación del Primer Trimestre del Segundo Curso:

En la sesión de evaluación del primer trimestre del segundo curso se evaluarán y calificarán los módulos profesionales cursados en el centro educativo.

Sesión de Evaluación del Segundo Trimestre del Segundo Curso:

En la sesión de evaluación del segundo trimestre del segundo curso se evaluarán y calificarán los módulos profesionales cursados en el centro educativo durante el segundo curso. Previamente, se evaluarán también los módulos profesionales pendientes del primer curso.

Las decisiones que se adoptarán serán las que se detallan a continuación:

- a) Acceso, cuando proceda, al módulo profesional de FCT.
- b) Repetición de módulos profesionales.
- c) Exención total o parcial del módulo de formación en Centros de Trabajo.
- d) Propuesta de título a los alumnos que reúnen los requisitos reglamentarios.

Primera Sesión de Evaluación Final del Segundo Curso:

La sesión de evaluación del segundo trimestre coincidirá con la sesión de evaluación final de segundo curso.

Las actuaciones que se desarrollarán en ella serán las siguientes:

- a) Evaluación y calificación de los módulos profesionales de FCT.
- b) Evaluación y calificación de los módulos pendientes.

En esta sesión se adoptarán las siguientes decisiones:

- a) Propuesta de título a los alumnos que reúnen los requisitos reglamentarios.
- b) Exención total o parcial del módulo de formación en Centros de Trabajo.
- c) Acceso al módulo profesional de FCT cuando proceda.
- d) Alumnos con módulos profesionales pendientes que han de repetir curso.

Segunda Sesión de Evaluación Final del Segundo Curso:

En la segunda sesión de evaluación final del segundo curso se llevará a cabo la evaluación y calificación del módulo profesional de FCT cuando proceda.

Las decisiones que se adoptarán serán las siguientes:

- a) Propuesta de título a los alumnos que reúnen los requisitos reglamentarios.

b) Alumnos con el módulo de FCT pendiente que han de repetir curso. Así mismo se procederá a la evaluación de alumnado con módulos pendientes.

0.2. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

De acuerdo con el apartado 6 del artículo 40 del Reglamento de Régimen Interno del Instituto de Educación Secundaria "ASTURICA AUGUSTA":

La falta a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y la propia evaluación continua. Por ello, el profesor de cada materia considerará que la evaluación continua es interrumpida a partir de un 20% de inasistencia, calculado por dicho profesor sobre las horas totales del curso de dicha materia. Estos alumnos tendrán la oportunidad de realizar una prueba global en Junio cuyos contenidos y criterios de evaluación serán establecidos por el Departamento correspondiente en su programación didáctica, excepto en los módulos profesionales de contenido práctico

Cuando un alumno le sea interrumpida su evaluación continua, Le será comunicada tal circunstancia, junto con el procedimiento conforme al cual el alumno va a ser evaluado. El cual consistirá en una o varias pruebas, y/o realización de trabajos o actividades, que versarán sobre los contenidos mínimos del módulo...

0.3. SISTEMAS DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS DURANTE EL AÑO EN CURSO

En el segundo trimestre se realizará una prueba sobre los contenidos abordados durante el trimestre anterior. Y a la que serán convocados todos los alumnos que no consiguieran una calificación superior o igual a cinco en la primera evaluación trimestral.

Análogamente durante el tercer trimestre se ofertará una prueba para aquellos alumnos que no consigan una calificación satisfactoria en la segunda evaluación trimestral. Examen que versará sobre los contenidos básicos de vistos durante el segundo trimestre.

En los últimos días lectivos del curso se realizarán una prueba global sobre los contenidos mínimos vistos durante todo el curso, a la que serán convocados los alumnos que no han conseguido alcanzar una calificación superior o igual a cinco

0.4. RECLAMACION DE LA EVALUACIONES TRIMESTRALES

Una vez comunicados los resultados de la evaluación. Si el alumno no se encuentra de acuerdo con la calificación recibida en alguno de los módulos. Reclamará en primera instancia al profesor que imparta este módulo. En el caso de seguirse manteniendo la discrepancia en la nota. Se le informará sobre la posibilidad de presentar a su profesor tutor en un plazo de dos días lectivos posteriores a la entrega de las notas de ese trimestre. Dicha solicitud será transmitida por el tutor al jefe de departamento del módulo/materia cuyos resultados son reclamados. El jefe de departamento convocará a los miembros del departamento para resolver cuantas alegaciones presente el alumno.

0.5. SISTEMAS DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE PRIMERO DURANTE EL SEGUNDO CURSO

Estos alumnos serían atendidos por el profesor que imparte clase en el módulo afectado en el curso presente y se evaluarán con los alumnos no repetidores.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En todo momento se tendrá en cuenta la procedencia y nivel inicial del que parten los alumnos, y siendo conscientes de que la temática es muy amplia se tratará en todo momento de que el alumno al menos adquiera nociones básicas de cada uno de los temas de la presente programación.

Se tratará de dar respuestas educativas ajustadas a las características individuales del alumnado referidas a capacidades, motivaciones e intereses, por lo cual:

Se propondrán actividades abiertas y con diferente gradación de dificultad, planificando actividades de ampliación, profundización y refuerzo.

Se adoptará una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad.

Se establecen en la programación los mínimos exigibles para aprobar la asignatura.

En la circunstancia de ser necesario aplicar otras medidas, se solicitará ayuda al Departamento de Orientación

MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Aula-taller de Panadería y Repostería, con su correspondiente equipamiento, que dispone el IES de Asturica Augusta.
- Cocina.
- Laboratorio de análisis de alimentos.
- 4 aulas teóricas equipadas con cañones, portátiles y 1 pizarra digital.
- Equipos audiovisuales e informáticos.
- Bibliografía aportada por el profesor
- Documentos y apuntes proporcionados por el profesor
- Revistas y libros profesionales sobre panificación y repostería
- Manuales de utilización de equipos
- Fichas técnicas de elaboración de productos

CONTRIBUCIÓN DEL DEPARTAMENTO AL PLAN DE PLURILINGUISMO

Se procederá al visionado de videos relacionados con los distintos módulos en versión original con subtítulos.

Se promoverán las movilidades Erasmus tanto para la realización de la FCT , como movilidades de postitulados.

Se ofertarán plazas de acogida para alumnos o profesorado de otros países de la Unión europea.

RELACIÓN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Se participará en todas las actividades organizadas por el centro, relacionadas con el Departamento de Industrias Alimentarias.
- Se realizarán distintos talleres en obrador con la presencia de profesionales del sector de la cocina y de la panadería y pastelería.
- Se realizarán jornadas de fomento de la alimentación saludable , del emprendimiento y de alimentación para colectividades especiales.
- Participación en catas/ charlas demostrativas de productos con IGP, DOP (mantecadas, cecina, vinos...).
- Se participará en todas aquellas charlas y talleres que puedan tener interés para los alumnos de nuestros ciclos formativos.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Las visitas se realizarán en colaboración con el departamento de Hostelería y Turismo, quedando en la programación de éstos, constancia de cada una de las actividades, entre las que destacamos:

- Visita al obrador de pastelería Peñín en el polígono industrial de Valderey.
- Visita Hojaldres Alonso en Pradorey.
- Visita al museo del Chocolate de Astorga.
- Visita a la fábrica de la Mallorquina en Astorga
- Visita al obrador de pastelerías El Arriero Maragato, en el Polígono industrial de Astorga.
- Visita a la fábrica de Cecinas Nieto.
- Visita a la fábrica de embutidos Cecinas Pablo.
- Visita a la cervecería artesana Valle del Lúpulo en Brimeda.
- Visita taller ocupacional Cosamai
- Visita del Restaurante Serrano en Astorga
- Visita del Restaurante La Peseta en Astorga
- Visita del Restaurante Casa Maragata en Astorga y degustación de Cocido maragato.
- Visita a la panadería Cuatro Caminos en Astorga.
- Visita de diferentes restaurantes de Cocina Tradicional Maragata en Castrillo de los Polvazares.

- Visita del restaurante Casa Kika en Luyego
- Visita del restaurante Casa Lucinio en Santiago Millas
- Visita del Restaurante La Venta de Goyo en Valdespino de Somoza.
- Visita a la fábrica de Mahou San Miguel en Burgos.
- Visita a Campofrío en Burgos.
- Visita a Chocolates Trapa en Burgos.
- Participación en el programa de la Diputación provincial de León (Un paseo por tu provincia).

Asistencia a ferias y concursos relacionados con el sector de hostelería y turismo o de panadería y pastelería.

Visitas y actividades relacionadas con proyectos Aula- Empresa que desarrollen el departamento.

Queda abierta la posibilidad de hacer otras visitas aparte de las propuestas que por su interés pudieran surgir a lo largo del curso y siempre relacionadas con la especialidad.

En la memoria final de departamento quedarán reflejadas todas las visitas llevadas a cabo y fecha de su realización.

Competencia en Comunicación Lingüística					Competencia Plurilingüe			Competencia Matemática y Competencia en Ciencia, Tecnología e Ingeniería					Competencia Digital					Competencia Personal, Social y de Aprender a Aprender					Competencia Ciudadana				Competencia Emprendedora	
CCL2	CCL3	CCL4	CCL5	CP1	CP2	CP3	STEM 1	STEM 2	STEM 3	STEM 4	STEM 5	CD 1	CD 2	CD 3	CD 4	CD 5	CPSAA 1	CPSAA 2	CPSAA 3	CPSAA 4	CPSAA 5	CC 1	CC 2	CC 3	CC 4	CE 1	CE 2	
									1	1			1	1		1			1							1	1	
																			1						1	1	1	
																			1								1	
																			1						1	1	1	
1																		1										
1				1									1	1	1				1	1				1		1		

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES

Cada profesor realizará semanalmente, para cada uno de los módulos que imparte, un registro del grado de avance en los contenidos de la programación y de las causas que puedan interferir y retrasar su desarrollo.

Al final de cada trimestre se evaluará el grado de cumplimiento en la temporalización programada. En el caso de no haberse cumplido se estudiará el registro semanal y las posibles causas de este desfase.

También se utilizarán esta evaluación de las programaciones los resultados académicos de la evaluación trimestral.

Como resultado se propondrán los cambios que se consideren oportunos en: los contenidos y su secuenciación, temporalización de los mismos y metodología empleada.

Este estudio se repetirá en el mes de junio después de la evaluación final. En esta evaluación se completará con los resultados de un cuestionario que se realizarán los alumnos y en el que se les recogerá su opinión sobre la metodología empleada, interés de los contenidos estudiados y los instrumentos de evaluación.

Los resultados de la evaluación de la programación se recogerán en la memoria de fin de curso y se utilizarán en la elaboración de la programación del próximo curso.

MEDIDAS DE ATENCIÓN PARA LOS ALUMNOS CON AUSENCIAS DIVERSAS

En el caso de alumnos, que por razón de enfermedad, no puedan asistir a clase. El profesorado atenderá estos alumnos, con objeto de minimizar las consecuencias de esta ausencia.

Aquellos alumnos que no asistan a clase, pero su salud les permita trabajar en casa. El profesorado atenderá al alumnado a través de la plataforma Teams. Informándolo de la marcha de la clase y encomendándole actividades para que realice en su domicilio.

Una vez incorporado a clase, se le comunicará detalladamente de la situación actual del curso en cada uno de los módulos y materias cursados. Aportándole los materiales relativos a las actividades realizadas en su ausencia.

CICLO DE GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación Código 0501

Módulo Profesional Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Familia Profesional Hostelería y Turismo

Título Técnico Superior en Dirección de Cocina

Grado y Nivel Superior

Modalidad Presencial

Profesor responsable Rut Campelo Isabel

Distribución horaria Curso Primero

Horas totales 102

Horas semanales 3

Transversal Transversal al resto de módulos

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

R.A. EMPRESA CENTRO

R.A. 1 Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación. 10% 90%

R.A. 2 2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición. 10% 90%

R.A. 3 Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. 10% 90%

R.A. 4 Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. 10% 90%

R.A. 5 10% 90%

R.A. 6 Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario. 10% 90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

La formación del módulo durante el transcurso de las unidades de trabajo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales y competencias:

Objetivos generales

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

Competencias profesionales, personales y sociales

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas. g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa. r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

UT 1. IDENTIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Introducción a la calidad.

- *Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.

- Manuales de calidad.
 - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.
 - *Las normas de calidad en España (normas ISO 9000, normas ICTE, modelo europeo E. F. Q. M)
- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.
- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

UT 2. CONTROL DE LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.

Datos. Proceso y medición.

Autoevaluación

Descripción de los diferentes modelos de calidad a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.

b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

*Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad

c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.

d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.

e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.

f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

UT 3. SUPERVISIÓN DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

*Conceptos y niveles de limpieza. Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo. f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

*Técnicas de prevención y eliminación de vectores de contaminación. Procesos y productos de limpieza. Instalaciones CIP para la limpieza de procesos industriales. g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo

*Evaluación del tratamiento de limpieza/desinfección.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada

d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

UT 4. VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Normativa general.

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociadas a los malos hábitos.

c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.

f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador

*Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

- b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociadas a los malos hábitos.
- c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.
- d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.
- e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.
- f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.
- g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias
- h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

- i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador

Medidas de higiene personal. a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

- b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociadas a los malos hábitos.

- d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

- e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.

- h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

UT 5. APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Normativa general de manipulación de alimentos:

- *Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- *Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
 - *Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
 - a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
 - b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
 - c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
 - d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.
 - e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
 - f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
 - g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
 - h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras)

UT 6. CONTROL DE LA GESTIÓN AMBIENTAL EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Introducción al concepto de medioambiente.

La contaminación y el deterioro de los recursos naturales.

Respuesta de la sociedad ante el deterioro del medioambiente.

Normas de gestión medioambiental ISO 14001 a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

*Aplicación de sistemas de autocontrol:

Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC: prerequisites.

Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.- Terminología APPCC.

Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Problemas que se detectan.

Etapas para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC.

Razones básicas para su implantación.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).- Análisis e interpretación.

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

Utilización de recursos eficazmente:

*Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

*Recogida selectiva de residuos. Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos. a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología aplicada se basará en los siguientes principios metodológicos:

- Participación activa del alumnado y una visión del docente como guía facilitador del aprendizaje del alumno/a.
- Un enfoque constructivista a través del aprendizaje significativo.

- Promover la dimensión práctica de los contenidos mediante su aplicación en diferentes situaciones reales, evitando la excesiva teorización de los contenidos y promoviendo el pensamiento crítico.
- Aprendizaje funcional, que pueda relacionar con su vida cotidiana.
- Vinculación y contextualización con el mundo laboral y social.
- Individualización y personalización del aprendizaje atendiendo a las necesidades de cada estudiante; atención a la diversidad.
- Trabajo en equipo de manera colaborativa y con respeto y responsabilidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Al inicio de cada unidad de trabajo se van a realizar los siguientes tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y/o motivación: se realizarán una serie de actividades de introducción, que permitan averiguar los conocimientos previos del alumnado y al mismo tiempo iniciar la presentación de los nuevos contenidos, generando expectativas positivas que incrementen la motivación del alumnado y encaminadas a crear grupo.
- Actividades de enseñanza aprendizaje: desarrollarán los contenidos propuestos para cada unidad didáctica. El docente entregará al alumnado los documentos y fuentes de información necesarios y se estimulará el aprendizaje significativo mediante una serie de actividades y cuestiones que tendrá que resolver el alumnado de manera individual o en grupo, bien en clase o fuera de ella, que además de mejorar la comprensión del tema, permitirán detectar las dificultades que vayan surgiendo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Actividades de refuerzo y ampliación: como medidas de atención a la diversidad y a las necesidades educativas detectadas en el alumnado, que además proporcionarán una visión global del tema.
- Actividades de evaluación: para valorar la consecución de los objetivos propuestos; consistirán fundamentalmente, en la realización de casos prácticos, pruebas teóricas y trabajos para ampliar o aplicar lo aprendido con pensamiento crítico, que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, etc.

Asimismo, en la medida de lo posible se utilizarán metodologías innovadoras como el flipped classroom o aula invertida, el aprendizaje basado en proyectos o en problemas para la resolución de dificultades o problemáticas que se plantean en la vida real, el aprendizaje cooperativo o colaborativo para trabajar en equipo o la gamificación.

Se usaran recursos que permitan la impartición de los contenidos tanto de modo presencial como a distancia, teniendo muy presentes los recursos didácticos de carácter digital que permita el trabajo autónomo de los alumnos.

En caso de que exista algún alumno que no pueda asistir de forma presencial al desarrollo total o parcial del módulo, por razones sanitarias, se le facilitaran los medios necesarios para garantizar la impartición de los contenidos tratados y el seguimiento del módulo de forma telemática.

4.3. Metodología a través de las TICs

En la medida de lo posible se utilizarán las TICs para el desarrollo del módulo profesional y se empleará la plataforma de Teams para compartir los recursos educativos, la presentación de actividades y la comunicación con el alumnado de manera telemática.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado. Además, para el desarrollo del módulo se contará con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS EQUIPAMIENTOS

Aulas polivalentes: Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet.

Pantalla digital.

Software de aplicación.

Taller de cocina y office

Generadores de calor.

Generadores de frío.

Batería de cocina.

Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros.

Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros.

Equipos y medios de seguridad.

Taller de restaurante y bar

Generadores de frío.

Cafetera automática.

Tirador de cerveza.

Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros).

Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros)

Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.

Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, el alumnado deberá disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo.
- Apuntes y otros materiales facilitados por la profesora, ya sea de manera presencial en el aula o de manera telemática a través de la plataforma de Teams.
- Normativa y reglamentación relacionada con la gestión de calidad y la seguridad e higiene alimentaria.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES UNIDADES DE TRABAJO

Primera evaluación

1 y 2

Segunda evaluación

3 y 4

Tercera evaluación

5 y 6

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

Al inicio del curso se realizará una evaluación inicial para conocer los conocimientos previos que tiene el alumnado sobre la materia.

El sistema de evaluación será continuo, realizándose tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León)

- La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
- La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
- La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y primera convocatoria en primer curso, que será en el mes de junio.
- la segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de junio la información para ello se obtendrá de los elementos de evaluación empleados.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales y para calificar al alumnado durante la evaluación trimestral, se utilizarán diferentes instrumentos de evaluación como pruebas objetivas (exámenes), actividades prácticas como resolución de casos prácticos aplicables a la realidad y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo.

También el trabajo diario, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y constancia analizadas mediante la observación sistemática, tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

PRUEBAS OBJETIVAS (EXÁMENES) 70% Los contenidos superados tendrán carácter eliminatorio (en cada evaluación). Será preciso obtener al menos una nota numérica de 5 sobre 10 para realizar media con el resto de apartados.

TRABAJOS Y RESOLUCIÓN DE CASOS PRÁCTICOS 20% El desarrollo de casos prácticos y la realización de trabajos de investigación (presentación, contenido, organización, realización de actividades, etc.).

Será imprescindible para obtener una calificación positiva, la presentación de la tarea de clase de forma completa, ordenada y dentro de los plazos marcados. En caso de no entregarlo, la calificación de dicho trabajo será 0 y si se presenta fuera de plazo, la nota máxima de dicho trabajo o tarea será de 5.

ACTITUD Y PARTICIPACIÓN 10% Se tendrá en cuenta aspectos como:

- La participación activa en clase y demostración de la adquisición de conocimientos y habilidades en el tema.
- Realización de ejercicios propuestos en clase.
- Asistencia y atención en clase.
- Respeto a los compañeros y a los profesores del módulo, trabajando en equipo.
- Uso de los recursos facilitados por la profesora o seguimiento de las indicaciones verbales.
- Aprovechamiento de los recursos informáticos en la resolución de cuestiones curriculares.

TOTAL 100%

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cinco puntos sobre diez para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10 y la nota final del módulo será la media de las notas de las tres evaluaciones, siempre que en cada evaluación la nota sea igual o superior a 5 sobre 10.

Para considerar superado el módulo será necesario que el alumno/a haya aprobado todos los trimestres en los que se divide el mismo. Por cada trimestre no superado, se realizará una prueba de recuperación. En ella, la profesora informará al alumno de cómo será la prueba (si sólo prueba escrita, repetición de trabajos, desarrollo de casos prácticos...) en función de la parte o partes que el estudiante no haya superado. La nota que puede obtener en la recuperación no será mayor a un 5.

Cuando el alumnado no haya superado un trimestre después de realizar la recuperación, tiene la opción de hacer un examen de sólo de esa parte en junio, pero cuando tiene dos o tres evaluaciones no superadas, tendrá que ir al examen de junio con toda la materia. Si aún no supera la materia en esa convocatoria, tiene la opción de poder aprobar el módulo en la convocatoria extraordinaria que se llevará a cabo a finales de junio, examinándose de toda la materia del curso, salvo que la profesora indique lo contrario.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse a alguna prueba por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

Todo estudiante que en las pruebas realizadas a lo largo del curso sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

Primera convocatoria final (junio) con pérdida de evaluación continua
Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas superior al 20% de las horas del módulo o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

Se seguirá el siguiente procedimiento de evaluación: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba. Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que la profesora considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación y teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo.

La calificación final se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Segunda convocatoria final

Se seguirá el siguiente procedimiento de evaluación: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso y realizar las actividades que la profesora considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación y teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

La calificación final se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. La nota que puede obtener no será mayor a un 5.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de

reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

Para el alumnado matriculado en segundo curso con este módulo pendiente, se programarán actividades de recuperación específicas para cada estudiante en cada una de las evaluaciones en función de sus necesidades educativas. Estas actividades, que contarán un 30% podrán ser, entre otras:

- Resolución de casos prácticos.
- Ejecución de problemas y cuestiones.
- Elaboración de trabajos específicos.

Asimismo, realizarán un examen teórico al finalizar cada evaluación, que contará un 70% de la nota final.

Para que el módulo se considere recuperado, deberán sacar un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas.

El alumnado que no recuperen por evaluaciones, tendrán derecho a una recuperación final, teórico-práctica, que abarcará todos los contenidos.

Fdo: Sonia Merayo Ramos
Jefe/a del Dpto. de Industrias Alimentarias

En Astorga a 21 de octubre de 2024