

## ÍNDICE:

---

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
4. Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
  - 4.1. Contenidos y contenidos mínimos exigibles
  - 4.2. Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
5. Interrelación entre elementos curriculares.
  - 5.1. Objetivos y competencias transversales.
  - 5.2. Interrelación por unidades didácticas.
6. Metodología didáctica de carácter general
7. Proceso de evaluación del alumnado
  - 7.1. Procedimiento de evaluación
  - 7.2. Criterios de calificación
8. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
9. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
10. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
11. Plan de contingencia

Programación, elaborada por:	
<b>Nombre</b>	Silvia Monfort Soler
<b>Cargo</b>	Profesora del módulo
<b>Fecha</b>	15/10/2020

## 1.- INTRODUCCIÓN

**Denominación del ciclo:** Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

**Nivel:** 2º CFGM

**Duración del módulo:** 168 horas

**RD u ORDEN:** ORDEN de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA del 19/08/2008)

## 2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

- Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.
- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.
- Elaboración de productos para colectividades especiales.
- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.
- Envasado y almacenado de los productos terminados.

## 3.- CAPACIDADES TERMINALES, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. — Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.

Criterios de evaluación:

- 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.

### 2. — Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería, repostería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- 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 seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

### **3. — Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.**

#### Criterios de evaluación:

- 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 el empleo inadecuado de ingredientes.
- g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

### **4. — Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.**

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.

- f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

### **5. — Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.**

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizados.
- b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.
- f) Se ha embalado y envasado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
- g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

### **6. — Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.**

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.
- g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

## **4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.**

### **4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.**

Los resultados de aprendizaje y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se indican en negrita en el apartado 4.1.

**BLOQUE 1: Organización de las tareas de producción del obrador.**

- Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, 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.

**BLOQUE 2: Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, 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.
- 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.

**BLOQUE 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, 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.

—**Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.**

—**Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.**

#### **BLOQUE 4: Decoración de productos de obrador.**

—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.

—Capacidad de reacción e 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.**

#### **BLOQUE 5: Envasado y embalaje de los productos de obrador.**

—**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 de 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.**

**BLOQUE 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.

**4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

Unidades de trabajo programadas:

	UD	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	0	Presentación y Evaluación inicial	6
	1A	Nutrición del Sujeto sano	12
	1B	Nutrición de los Colectivos especiales	12
	1C	Retos nutricionales	12
	2A	Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas esponjadas	12
	2B	Elaboración de productos de bollería fermentada y hojaldrada fermentada	12
	3A	Decoración y presentación de productos de obrador: Bollería	4
		Webinars (Unidad 1C)	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	6
		Total 1ª Evaluación:	
2ª Evaluación	1D	Adaptación de fórmulas de productos para colectivos especiales	14
	1E	Elaboración de productos para colectividades especiales: Retos	16
	4	Envasado y embalaje de productos de obrador	6
	5	Organización de tareas de producción	8
	6	Ubicación de los productos de obrador.	6
	7	Elaboración de productos de panadería	20
	8	Elaboraciones internacionales (Retos)	14
	3B	Decoración y presentación de productos de obrador: Panadería	6
		Webinar (Unidad 10)	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	8
		Total 2ª Evaluación:	
	Horas destinadas a repaso y exámenes finales (convocatoria oficial)		108
<b>Total curso:</b>			<b>190</b>

**5.- INTERRELACIONES ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES****5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos y competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

**Objetivo 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.

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

**Objetivo o)** 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.

**Objetivo p)** 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.

**Objetivo q)** 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.

**Objetivo s)** 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.

**Objetivo t)** 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.

**Competencia a)** Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

**Competencia b)** Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.

**Competencia d)** Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.

**Competencia g)** Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización

**Competencia h)** Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

**Competencia i)** Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

**Competencia j)** Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

**Competencia m)** Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

**Competencia n)** Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

**Competencia o)** Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

**Competencia q)** Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

**Competencia r)** Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

**Competencia s)** Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

**Competencia p)** 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.

## 5.1.- INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS.

**U.D.1. Nutrición del sujeto sano y de los colectivos especiales. Retos nutricionales. Elaboración de productos para colectivos especiales**
**Objetivos:**

1. Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
2. 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

**Competencia profesional:**

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA nº3-</b> Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.	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 el empleo inadecuado de ingredientes. g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos. h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado. j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.		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.	-Prueba escrita teórico-práctica 1ª evaluación -Ejecución y entrega de los ejercicios propuestos -Observación diaria del trabajo en obrador -Ejecución y Presentación de los retos -Control de asistencia y participación en webinars

**U.D.2.** Elaboración de productos de bollería hojaldrada, masas esponjadas, bollería fermentada y fermentada hojaldrada.**Objetivos:**

1. Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
2. Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración
3. Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

**Competencia profesional:**

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA2.</b> Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería, repostería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.	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 seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios. f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida. g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras. h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado. j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.		Elaboración de productos de bollería, pastelería 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. —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.	-Prueba práctica 1ª evaluación  - Entrega del cuaderno digital de elaboraciones de la 1ª evaluación  -Observación diaria del trabajo en obrador

## U.D.3. Decoración y presentación de productos de obrador.

**Objetivos:**

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

**Competencia profesional:**

UC0308\_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA4.</b> Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.	a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas de decoración b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración. c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales. f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene. g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones. h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones		-Operaciones y técnicas de acabado y decoración características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos. -Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener. -Capacidad de reacción e 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.	-Observación diaria del trabajo en obrador  - Entrega del cuaderno digital de elaboraciones de la 1ª y 2ª evaluación  -Participación en concursos de decoración

## U.D.4. Envasado y embalaje de productos de obrador.

**Objetivos:**

1. Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas

**Competencia profesional:**

UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA5.Envasa/em bala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.</b>	a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizados. b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado. d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares. e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/ rótulos. f) Se ha envasado y embasado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente. g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar. i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción y caracterización de los envases de productos de obrador: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.</li> <li>-Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos.</li> <li>-Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.</li> <li>-Principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.</li> <li>- Información obligatoria y complementaria según la normativa de etiquetado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Prueba escrita teórico-práctica 2ª evaluación</li> <li>-Ejecución y entrega de los ejercicios propuestos</li> <li>-Observación diaria del trabajo en obrador</li> </ul>

## U.D.5. Organización de las tareas de producción.

**Objetivos:**

1. Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
2. 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.

**Competencia profesional:**

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.</b>	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.		-Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, 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.	-Prueba escrita teórico-práctica 2ª evaluación -Resolución de problemas de cálculo relacionados con el proceso productivo -Ejecución y entrega de los ejercicios propuestos -Observación diaria en obrador: Cumplimentación de registros. Gestión del tiempo. Manejo de fichas técnicas. Cálculos

## U.D.6. Ubicación de los productos de obrador.

**Objetivos:**

1. Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
2. 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.

**Competencia profesional:**

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA6.</b> Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.	a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación. c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad). d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta. e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas. f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto. g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones		-Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos, tipos, condiciones de conservación. -Almacén de productos acabados. Punto de venta. -Procedimientos para el traslado de los productos elaborados. -Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, 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.	-Prueba escrita teórico-práctica 2ª evaluación -Ejecución y entrega de los ejercicios propuestos -Observación diaria en obrador: Cumplimentación de registros de Temperatura -Observación en el punto de venta (caseta)

## U.D.7. Elaboración de productos de panadería.

**Objetivos:**

1. Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
2. Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración
3. Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

**Competencia profesional:**

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA2.</b> Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería, repostería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.	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 seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios. f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida. g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras. h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado. j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.	2.b.1. Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración de productos de panadería 2.d.1. Se ha calculado la cantidad necesaria de ingredientes para la elaboración de productos de panadería	-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. -Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios. -Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración. -Aplicación de normas de calidad, seguridad y protección ambiental.	-Prueba práctica 2ª evaluación  - Entrega del cuaderno digital de elaboraciones de la 2ª evaluación  -Observación diaria del trabajo en obrador  -Control de asistencia y participación en webinars

## U.D.8. Elaboración Internacionales

**Objetivos:**

1. Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
  2. Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración
  3. Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- r) 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.

**Competencia profesional:**

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<b>RA2.</b> Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería, repostería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.	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 seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios. f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida. h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado. j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.	2.b.1. Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración de productos de obrador internacionales 2.d.1. Se ha calculado la cantidad necesaria de ingredientes para la elaboración de productos de obrador internacionales	Investigación y Elaboración de productos de panadería y otras especialidades de obrador internacionales: -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. -Aplicación de normas de calidad, seguridad y protección ambiental.	-Prueba práctica 2ª evaluación  - Entrega del cuaderno digital de elaboraciones de la 2ª evaluación  -Observación diaria del trabajo en obrador  -Ejecución y Presentación de los retos internacionales

## 6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

La enseñanza del módulo durante el curso 2021-22 será 100% presencial. No obstante, hay que tener en cuenta que **5 alumnos del grupo siguen una formación Dual**, por lo que no asisten al centro los jueves y viernes.

Las **ocho sesiones semanales** del módulo se distribuyen como se indica a continuación:

- Lunes: **dos sesiones con todo el grupo** en el aula, donde se impartirán los contenidos teóricos y teórico-prácticos.
- Martes: **dos sesiones con todo el grupo** en el aula o en el aula de informática, donde se trabajará por retos y se profundizará en los contenidos teórico-prácticos que requieren el uso de ordenadores.
- Jueves: **cuatro sesiones con los alumnos que no siguen formación Dual**. Se impartirán en el obrador nº 1, donde se llevarán a cabo las elaboraciones prácticas programadas en las correspondientes unidades.

Puntualmente, se podrá realizar alguna elaboración sencilla durante las sesiones de los lunes y martes.

Los alumnos de enseñanza no dual que hayan perdido sesiones prácticas deberán recuperarlas mediante la realización de dichas elaboraciones, bien en casa o bien durante las sesiones prácticas si el tiempo lo permite. En caso de tener que realizarlas en casa, se les proporcionarán las materias primas que soliciten.

Antes de comenzar el programa práctico del módulo en el obrador 1, es necesario impartir unas nociones básicas acerca de:

- Seguridad e higiene en el obrador y Protocolo Covid
- Normas de seguridad en riesgos laborales en obrador

Posteriormente se recogerán los registros de firmas de los alumnos presentes durante las explicaciones, será requisito previo para poder acceder al obrador.

Se tiene previsto la realización de una **prueba práctica individual por trimestre** en relación con las elaboraciones realizadas durante el mismo, así como una **prueba práctica**

**inicial.** Además, se valorará el trabajo individual diario en el obrador durante la ejecución de las elaboraciones.

Los contenidos teóricos se trabajarán alternando distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, la profesora, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición del tema, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos; en otros casos, la profesora propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje, trabajando con los materiales y recursos que ella les proporcione.

Además, se tiene previsto organizar cinco **webinars** a lo largo del curso, durante las sesiones de los lunes o martes. Consistirán en que la profesora del módulo presentará por videoconferencia a expertos en la materia que impartirán charlas, durante las cuales se comunicarán con el alumnado por vídeo, audio o chat, permitiendo un *feedback* muy enriquecedor.

Dos de ellas se impartirán durante el primer trimestre:

- “Subproductos de la industria agroalimentaria como ingredientes funcionales y retos nutricionales” (19 octubre)
- “Pan saludable: investigación e innovación” (I+D+i Novapan) (2 noviembre)

Y las otras tres, durante el segundo trimestre:

- FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España): noviembre-diciembre
- Elaboraciones para celíacos (Teresa Nuez: blog “Nata y Nuez”): diciembre
- “Pan con masa madre”: enero-febrero.

Se realizará **una prueba escrita por trimestre sobre los contenidos teórico-prácticos** impartidos, que también podrán contener preguntas sobre las charlas.

En una parte importante del módulo, se trabajará con la metodología ACbR (Aprendizaje Colaborativo basado en Retos), concretamente, las unidades 1C, 1E y 8. La profesora propondrá un mini-reto semanal, siguiendo un guión establecido previamente, para que el alumnado investigue y recabe la información necesaria en Internet para lograrlo. Posteriormente, durante la clase presenciales, se llevarán a cabo las elaboraciones necesarias para superar el reto. Una vez realizada la elaboración, en las siguientes sesiones de trabajo personal desde casa, el alumnado plasmará todo el proceso en una presentación PowerPoint. Finalmente, en la medida que las características del grupo y las condiciones lo permitan, presentarán sus trabajos al resto de la clase y serán evaluados tanto por I@s alumn@s como por la profesora.

Al igual que en cursos anteriores, se ha puesto en marcha una formación profesional dual en la que participarán cinco alumnos de 2º curso. Además de a este módulo, dicha formación dual afecta a otros tres módulos de 2º curso: Confitería, Presentación y venta, y Postres de restauración, los cuales serán programados específicamente para estos alumnos.

Actualmente, no se contempla visitas a empresas del sector, algo que podría cambiar si la situación sanitaria lo permite.

Las clases se desarrollarán de modo presencial, no obstante, se creará una clase virtual a través de la plataforma *Google-Classroom* que se utilizará para colgar el material y el envío de trabajos.

## 7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

### 7.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será continua y formativa, requiriendo la asistencia regular a clase y la realización de actividades programadas. A lo largo curso se verificará el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos en este ciclo formativo a través de la aplicación de los criterios de evaluación.

Al comienzo del curso se hará a los alumnos dos pruebas iniciales, una prueba escrita teórico-práctica y una prueba práctica en obrador. Ambas relacionadas con el módulo, sin calificación alguna y con el objetivo de saber los conocimientos previos del alumnado para poder adaptarse a ellos.

Para la evaluación de los contenidos se utilizarán los siguientes **instrumentos de evaluación**:

- Pruebas escritas que versarán sobre los contenidos teórico-prácticos impartidos, pudiendo contener también cuestiones relacionadas con los webinar, los retos y las prácticas. Se realizará una prueba escrita por evaluación, además de las correspondientes convocatorias oficiales.
- Pruebas prácticas individuales de las elaboraciones realizadas durante el curso.
- Trabajos sobre contenidos teórico-prácticos: cuestiones teóricas, resolución de problemas, trabajos por retos, exposiciones orales, participación en los webinar, etc.)
- Trabajos prácticos de creación y elaboración de decoraciones propias: cuaderno digital.

- Observación diaria del trabajo en el obrador: Asistencia a clase, cumplimiento de las normas de seguridad e higiene, orden y limpieza, y destreza en el uso del material y en el desarrollo de la elaboración.

La utilización de cada uno de ellos y su ponderación a la hora de calificar a los alumnos se explica en el apartado de criterios de calificación.

En el caso de las elaboraciones realizadas en las convocatorias oficiales, y para mejor poder atender las posibles reclamaciones a la nota final, la profesora tomará cuantas fotografías consideren necesarias para dejar constancia del trabajo realizado por el alumnado.

### **Alumnos que pierdan la evaluación continua:**

Se perderá el derecho a la evaluación continua, debiendo presentarse directamente a la convocatoria de marzo, si se da uno de los siguientes casos:

- Tiene más de un 15 % de faltas de asistencia, tanto a las sesiones teóricas como a las prácticas, sean estas justificadas o no.

No obstante, se le guardará la nota del primer bloque de contenidos, tanto de la parte teórica como de la práctica, siempre y cuando lo tenga superado con nota mayor o igual a 5.

### **Importante:**

- **No habrá recuperaciones**, de los exámenes parciales, durante el curso.
- **No habrá opción de cambiar fechas** de exámenes parciales ni finales.
- En el caso de encontrar a un **alumno copiando** o haciendo trampas en una prueba parcial, el alumno no tendrá derecho a más parciales, teniéndose que **examinar con toda la materia en la convocatoria de MARZO** no guardándosele los exámenes anteriormente superados. En el caso de que se produzca en las evaluaciones oficiales de JUNIO el alumno quedará suspenso.

## **7.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **7.2.1. Alumnos con derecho a la evaluación continua.**

Se calificará el módulo con un registro numérico de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando sea igual o mayor a cinco (5,0). La calificación final de módulo y de la nota informativa por evaluaciones, se obtendrá de la ponderación de los apartados que se detallan a continuación:

- **Elaboraciones prácticas:** 25 % de la nota. De los cuales:
  - La asistencia a las prácticas de obrador: 5 %. Para superar el módulo se requerirá una asistencia mínima del 85% de las horas lectivas en el obrador.
  - Trabajo individual diario: 10 %. **Mínimo para promediar 5 puntos.**
  - Hábitos de higiene personal y cumplimiento normas Covid: 5 %
    - Uso obligatorio de una mascarilla higiénica desechable nueva cuando se acceda al obrador
    - Mantener distancia de seguridad
    - Lavado de manos frecuente
    - Uso obligatorio de ropa de trabajo (bata o dos piezas, cubre-cabezas, calzado de trabajo).
    - Higiene corporal

Aquella persona que a lo largo del curso olvide parte de la equipación o no respete las medidas de seguridad e higiene en más de cuatro ocasiones deberá presentarse directamente en la convocatoria oficial de MARZO.
  - Tareas de limpieza. 5 %. Se cumplirá con el plan de limpieza y desinfección y evacuación de residuos. **Mínimo para promediar 5 puntos.**
- **Prueba práctica:** 20% de la nota. **Mínimo para promediar 5 puntos.**
- **Prueba escrita sobre contenidos teórico-prácticos:** 25% de la nota. **Mínimo para promediar 5 puntos.**
- **Retos y otros trabajos:** 30 % de la nota. Se realizarán trabajos escritos sobre contenidos teóricos, trabajos prácticos de creación, elaboración de decoraciones de productos de obrador propios, búsqueda de información sobre temas tratados en clase, trabajos por retos, etc. Su presentación será obligatoria para superar el módulo. **Nota mínima para promediar 5 puntos.**

Los contenidos se estructuran en dos bloques. Es necesario aprobar cada uno de ellos de forma independiente con una nota igual o superior a 5,0. La nota final se calculará con la media aritmética de los dos bloques:

### **Bloque 1 (50%)**

- Unidad 1 A- Nutrición del sujeto sano y
- B- Nutrición de los colectivos especiales
- C- Retos nutricionales

- Unidad 2 A- Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas esponjadas  
 B- Elaboración de productos de bollería fermentada y hojaldrada fermentada  
 Unidad 3 A: Decoración y presentación de productos de obrador: Bollería

### Bloque 2 (50 %)

- Unidad 1D- Adaptación de fórmulas de productos para colectivos especiales:  
 1E- Elaboración de productos para colectividades especiales (Retos)  
 Unidad 4: Envasado y embalaje de productos de obrador  
 Unidad 5: Organización de tareas de producción  
 Unidad 6: Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería  
 Unidad 7 : Elaboración de productos de panadería  
 Unidad 8: Elaboraciones internacionales (Retos)  
 Unidad 3 B: Decoración y presentación de productos de obrador: Panadería

Para aquellos **alumnos con conciliación laboral** que superen el 15 % de faltas a las sesiones prácticas en el obrador, se hará un examen especial al finalizar el bloque de contenidos:

- Examen práctico (45 % de la nota) donde se incluirán también una serie de preguntas sobre contenidos prácticos relativos a las elaboraciones hechas durante el trimestre. Esta nota equivale a las de los apartados *Elaboraciones prácticas* y *Prueba práctica* de los alumnos con evaluación continua. Mínimo para promediar 5,0 puntos.
- Los demás apartados serán los mismos que para el resto de compañeros, incluidos los porcentajes.

Los alumnos con conciliación laboral, deberán ser ellos los que se preocupen de saber qué actividades se hacen, que materia se ha dado, fechas de exámenes parciales, posibles cambios de horario por circunstancias excepcionales, y demás detalles del desarrollo diario de las clases.

Al finalizar la 1ª evaluación se informará a los alumnos de la calificación alcanzada hasta ese momento aplicando para ello los criterios descritos anteriormente. Esta nota tendrá un carácter meramente informativo, ya que la calificación final del módulo se obtendrá aplicando los criterios de calificación indicados.

### 7.2.2 Convocatoria de marzo

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua y los alumnos con evaluación continua que no aprueben el módulo bien en su totalidad o bien en alguno de sus bloques de

contenidos, deberán acudir a la convocatoria oficial de marzo, que constará de las siguientes partes:

- Prueba escrita de contenidos teórico-prácticos: Supondrá el 50% de la nota.
- Prueba práctica: Supondrá el 50% de la nota.

Será necesaria una **calificación mínima de 5,0 en dichas pruebas para promediar** entre ambas. La evaluación será positiva cuando la media aritmética de ellas sea igual o superior a 5,0. En caso de tener un bloque aprobado con nota igual o superior a 5,0, se guardará esa nota y deberán presentarse únicamente al bloque suspenso.

Si existieran alumnos con matrícula parcial en este módulo, se les aplicarán los mismos criterios que al resto del alumnado.

### 7.2.3 Convocatoria de junio

Los alumnos que no superen la convocatoria oficial de marzo deberán presentarse a la convocatoria oficial de junio, cuyo examen tendrá las mismas características que el de marzo.

### 7.2.4 Alumnos de la modalidad Dual

Los alumnos que se han acogido a la modalidad de FP Dual, dispondrán de un Plan de Formación específico en el que se detalla el calendario y las capacidades terminales a adquirir en la empresa. Para estos alumnos la primera convocatoria oficial será a principio del mes de mayo, mientras que la segunda convocatoria oficial será en el mes de junio, junto con el resto de compañeros.

Al igual que sus compañeros, asistirán a las sesiones de los lunes y martes pero no a las sesiones prácticas en obrador de los jueves.

Por tanto, los alumnos de modalidad Dual se presentarán, junto con sus compañeros, a la prueba escrita de contenidos teórico-prácticos de ambos trimestres y se les guardará la nota obtenida.

Sin embargo, no podrán realizar las pruebas prácticas previstas para cada trimestre ni tendrán una calificación de las elaboraciones prácticas llevadas a cabo durante el curso. A cambio, durante el periodo de marzo-abril, una vez terminadas las clases de los alumnos ordinarios, deberán asistir a clase en el horario indicado para realizar las elaboraciones prácticas correspondientes, con las cuales completarán la formación adquirida en la empresa a lo largo del curso. Las elaboraciones prácticas y la prueba práctica serán evaluadas durante este periodo.

En cuanto al bloque de trabajos (actividades sobre contenidos teórico-prácticos y de trabajo por Retos), aquellas actividades que no hubiesen podido finalizar durante el curso, deberán entregarse antes de la convocatoria oficial. Su presentación será obligatoria para superar el módulo.

Los criterios de calificación descritos en el punto 7.2.1 presentan alguna modificación que se describe a continuación:

- **Elaboraciones prácticas (realizadas en marzo-abril): 20 % de la nota. Mínimo para promediar 5 puntos.**
- **Prueba escrita sobre contenidos teórico-prácticos: 50% de la nota. Mínimo para promediar 5 puntos.**
- **Retos y Trabajos: 30 % de la nota. Nota mínima para promediar 5 puntos.**

**Los alumnos que no superen la parte de “elaboraciones prácticas”,** bien por no asistencia continuada a las sesiones de marzo-abril o por mala ejecución de las elaboraciones, deberán presentarse a una **prueba práctica en las convocatorias oficiales de mayo y junio** que versará sobre los contenidos prácticos trabajados durante dichas sesiones. La nota obtenida en dicha prueba sustituirá a la nota de “elaboraciones prácticas” y ponderará del siguiente modo:

- **Prueba práctica: 20% de la nota. Mínimo para promediar 5 puntos**

La calificación final correspondiente al centro educativo será un valor entre 1 a 10, sin decimales y se considerará positiva cuando sea igual o mayor a 5,0. La calificación final de módulo y de la nota informativa por evaluaciones, se obtendrá de la ponderación anteriormente detallada.

## **8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.**

### **Actividades de recuperación**

Los bloques de contenidos no superados, se recuperarán en los exámenes finales (Marzo o mayo para dual y/o Junio), según el procedimiento indicado en los apartados 7.1 y 7.2.

Desde el final de la 2ª Evaluación, las sesiones se dedicarán a:

- Repaso de contenidos.
- Actividades para reforzar estos contenidos.

- Resolver dudas.
- Apoyo a los alumnos de FP dual en la realización de elaboraciones prácticas y actividades sobre contenidos teórico-prácticos y de trabajo por Retos pendientes.

### **Seguimiento de la programación**

La profesora responsable del módulo llevará un control semanal del seguimiento de la programación en su cuaderno personal y anotará las posibles desviaciones que ocurriesen a lo largo del curso para analizarlas al finalizar el mismo. Además, llevará a cabo una autoevaluación de la programación, adecuándola en cada momento a una mejor práctica docente.

### **Seguimiento de los resultados**

Durante el desarrollo de las clases, la profesora realizará preguntas de control para comprobar si se han adquirido los nuevos conceptos o si se han entendido las explicaciones. Si las respuestas entre los alumnos son correctas se reforzará alentando el progreso y si son negativas se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas, dibujos, esquemas, ejemplos, etc.

### **Atención a la diversidad**

Se pondrán a disposición del alumno todos aquellos recursos humanos y materiales necesarios para un normal seguimiento de las clases teóricas y prácticas.

La legislación específica que, en todo caso, se evaluará que el alumno haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el Ciclo Formativo, por lo que, de hacerse alguna adaptación curricular, ésta sería una Adaptación Curricular no significativa. Se haría tras petición formal del alumno, estudio y análisis del caso y aprobación por parte del Departamento de Industrias Alimentarias.

### **Tutoría**

El alumnado tiene a su disposición un tutor con el que comentar aspectos relacionados con su aprendizaje y con normas de comportamiento, entre otros.

## **9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.**

Al tratarse de un módulo de 2º curso no es aplicable el concepto “módulo pendiente”. Los alumnos deben matricularse como alumnos repetidores.

Durante el tercer trimestre se atenderá a los alumnos que no hayan aprobado en la convocatoria de marzo en función de la asignación de horas que realice Jefatura de Estudios.

**10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.**

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizará material propio de la profesora, recopilación de libros, artículos, etc. especializados. Se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, y diapositivas) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Las unidades didácticas previstas se completarán con actividades prácticas en el obrador. Estas prácticas estarán organizadas y supeditadas a la disponibilidad de los obradores de panadería-pastelería del centro.

**11.- PLAN DE CONTINGENCIA.**

- En el caso de una ausencia prevista del profesor, éste dejará el trabajo previsto para esos días en la carpeta habilitada al efecto en la biblioteca del instituto (carpeta de guardias). El profesor sustituto o el profesor de guardia recogerán el material para preparar la clase o entregarlo a los alumnos.
- En el caso de que la ausencia sea imprevista, el Departamento de Industrias Alimentarias proporcionará al profesor de guardia el material oportuno (vídeos, material bibliográfico...) que el profesor del módulo habrá dejado a principio de curso en el Departamento a tal efecto. Si se considera oportuno para el desarrollo o repaso de contenidos, se pueden tomar otras decisiones como: llevar al grupo al aula de informática, utilizar la hora como tiempo de estudio o repaso, elaborar resúmenes o trabajos relacionados con las unidades de esta programación, etc.