

PROGRAMACION DIDÁCTICA**DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y
PORCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y
REPOSTERÍA.****2020/2021****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.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
 - 4.3 Contenidos mínimos exigibles.
5. Metodología didáctica de carácter general
6. Proceso de evaluación del alumnado
 - 6.1 Procedimiento de evaluación
 - 6.2 Criterios de calificación
7. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
8. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
9. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
10. Plan de contingencia

Programación, elaborada por:

Nombre	
Cargo	Profesora del módulo
Fecha	20/10/2020

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Nivel: Grado Medio. Primer curso

Duración del módulo: 128 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

1. Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
2. Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
3. Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
4. Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
5. Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

Las competencias asociadas a este módulo son:

- 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.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- 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.
- d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.

h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

i) Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.

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

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.

b) Se han descrito sus principales características físicas y químicas.

c) Se han reconocido sus características organolépticas.

d) Se ha relacionado su composición con determinadas 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.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

b) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.

c) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.

d) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.

e) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.

f) Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.

g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.

h) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

4.—Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.

b) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.

c) Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.

d) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.

e) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.

f) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.

g) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.

h) Se han reconocido las características propias de un obrador.

i) Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

5.—Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia.

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.
- b) Se han descrito los diferentes métodos de conservación.
- 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).
- f) Se ha justificado la caducidad de los productos.
- g) Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.

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

4.1.- CONTENIDOS

Características de las materias primas y auxiliares:

—*Clasificación y características básicas de las materias primas y auxiliares.*

—*Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, propiedades químicas y organolépticas, conservación y defectos).*

—*Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas de calidad, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias).*

—*Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener.*

—*Procedimientos de toma e identificación de las muestras: fundamentos básicos, muestreo, identificación, traslado y conservación.*

—*Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos: fundamentos, protocolos, realización e interpretación.*

—*Pruebas y test sensoriales.*

Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería:

—*Clasificación de los productos de panadería, pastelería y repostería.*

—*Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.*

—*Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.*

—*Productos de galletería: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.*

—*Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.*

Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:

—*Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.*

—Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.

—Procesos de elaboración de productos de galletería: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.

—Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo.

—Documentación asociada a los procesos de elaboración (estructura, interpretación, manejo): procedimientos, instrucciones de trabajo, registros.

—Manejo de las TIC's en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

—Identificación y selección del proceso de elaboración en base al producto a obtener y del equipamiento disponible.

—Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

—El obrador: características y ubicación de los equipos.

—Características y tipos de máquinas e instalaciones.

—Detalles constructivos y principios de funcionamiento de los equipos.

—Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.

—Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación:

—La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros)

—Métodos de conservación de los alimentos

—Caducidad de los productos.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	1	Infraestructura y organización	11
	2	Harina agua y sal	11
	3	Agentes leudantes, huevo y ovoproductos	7
	4	Edulcorantes	7
	5	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	Total 1ª Evaluación:		39
2ª Evaluación	6	Leche, productos lácteos y bebidas	10
	7	Grasas, aceites, cacao y chocolate	9
	8	Frutas, productos vegetales y hongos	10
	9	Ingredientes tecnológicos	9
	10	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2

PROGRAMACION DIDÁCTICA

**DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y
PORCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y
REPOSTERÍA.**

2020/2021

	Total 2ª Evaluación:	40	
3ª Evaluación	11	Elaboración de pan	8
	12	Productos de bollería, pastelería, repostería y galletas	8
	13	Productos de confitería, turrone y mazapanes	8
	14	Productos de chocolate y heladería	6
	15	Procesos de conservación, análisis sensorial y muestreo. Alergias e intolerancias.	11
	16	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Total 3ª Evaluación:	43
	Horas de atención a alumnos	2	
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4	
	Total curso:	128*	

Bloque I: UD 1, UD 2 (Harina)

Bloque II: UD 2 (Agua, sal), UD 3, UD 4

Bloque III: UD 6, UD 7

Bloque IV: UD 8, 9

Bloque V: UD 11, 12, 13

Bloque VI: UD 14, UD 15

* La Orden de 24 de julio de 2008 estipula que la duración del módulo será de 128 horas.

Según el horario previsto para el mismo y el calendario escolar, el total de los contenidos se tratará en 122h. repartidas en las 3 evaluaciones. El resto de horas del módulo se dedicarán a la realización de los exámenes oficiales y a horas de repaso y atención a alumnos.

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES

Los resultados de aprendizaje y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo, se indican en cursiva respectivamente en los apartados anteriores.

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

5.1. ENSEÑANZA PRESENCIAL Y SEMIPRESENCIAL

En el proceso de enseñanza-aprendizaje seguido para el desarrollo de las unidades de trabajo se alternarán distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, mediante una exposición oral del tema apoyada en el libro de texto recomendado, y en otros casos, la profesora propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase con los materiales y recursos que ella les proporcione o tengan que buscar.

Algunas de las actividades que realizarán los alumnos precisan la búsqueda de información en Internet. A tal efecto, y sólo en caso necesario, se permitirá el uso de los móviles personales de los alumnos dada la recomendación de no utilizar el aula de informática.

De forma general, se utilizarán como apoyo las herramientas contenidas en la aplicación Google Suit (Google Classroom y Google Meet, principalmente).

En el **caso de régimen de enseñanza semi-presencial**, los alumnos del grupo que se encuentre en modo virtual, seguirán la clase por reunión MEET o realizarán una tarea propuesta por la profesora. Los alumnos que se encuentren en enseñanza presencial, seguirán los contenidos del libro y otras actividades propuestas por la profesora.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PORCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

2020/2021

Para las clases virtuales de grupo o subgrupo, dado el caso, y cualquier otra circunstancia que requiera de una reunión telemática en el desarrollo del módulo, se utilizará el enlace creado en la sala de Google Classroom del módulo.

Debido a la situación sanitaria actual, no se contempla la organización y/o participación en actividades, charlas, conferencias, etc. de interés en la materia.

5.2. ENSEÑANZA A DISTANCIA

En el caso de que se ordene el cambio a enseñanza a distancia total, el proceso de enseñanza aprendizaje durante el periodo correspondiente, tendrá lugar de manera telemática. La comunicación principal entre los alumnos y la profesora del módulo será a través de del sistema Google Classroom y el correo electrónico.

La profesora alojara en la sala del módulo, la información para el seguimiento semanal de las clases. En ella aparece la información esencial relativa a todas las sesiones del módulo en esa semana: temporalización de la actividad, las plataformas donde se encuentra el material necesario para seguir la sesión y el elemento de control de la realización de la misma por parte del alumno, dado el caso. Esta información se encuentra visible además de para todos los alumnos del módulo, para el equipo directivo a través de la dirección habilitada por el mismo para su seguimiento y control.

Todo el material se compartirá con los alumnos a través de la herramienta Google Classroom.

Se contempla **flexibilizar** la entrega de las actividades en los casos de alumnos con conciliación laboral y otros casos, que pudieran presentarse, siempre y cuando estén debidamente justificados.

Materiales y recursos didácticos:

Véase apartado 9 de esta programación.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Evaluación Inicial:

Su finalidad será apreciar el grado de interés y el grado de conocimientos del que parten los alumnos. Servirá a la profesora para planificar su intervención educativa y mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje ya que creará una base de conocimientos en los alumnos para añadir los nuevos conocimientos de forma estructurada.

Evaluación Continua:

Durante el desarrollo de las unidades didácticas se realizará un seguimiento, con la finalidad de certificar la consecución de objetivos y realizar las oportunas correcciones.

El alumno tendrá las siguientes notas valoradas de forma individual

- **Registro de las actividades** realizadas (valoradas de 1 a10 puntos)

La evaluación permitirá valorar qué objetivos deben constituir a su vez, objetivos para la siguiente fase, bien como refuerzo (recuperación) o bien para iniciar nuevos aprendizajes.

Evaluación Parcial:

Al final de cada trimestre, según los procedimientos e instrumentos reflejados a continuación.

La finalidad será determinar el aprendizaje alcanzado en contraste con los objetivos generales del módulo.

Se realizará la siguiente prueba:

- **Ejercicio escrito** (Media Pruebas Objetivas realizadas), sobre los contenidos impartidos en ese trimestre, mediante preguntas o exposición.

Está previsto realizar una prueba objetiva (examen) por cada bloque de los mencionados en el apartado 4.2. Dada la situación sanitaria actual, se contempla la posibilidad de integrar pruebas en una sola si así fuera necesario.

En las pruebas de evaluación se indicará a los alumnos: el desarrollo, las características y el tiempo establecido para su ejecución.

También se explicará la estructura de la prueba y los criterios de calificación concretos para cada prueba.

- **Actividades realizadas** (valoradas de 1 a 10 puntos)

Evaluación final:

Para obtener la **calificación positiva del módulo**, es necesario tener las tres evaluaciones o alguno de los exámenes finales (Junio Primera o Segunda Convocatoria), calificados con nota igual o superior **cinco** (5) puntos. No se contempla el redondeo hacia arriba, de números decimales inferiores a cinco (5).

Las pruebas de junio, consistirán en un examen, sobre los contenidos tratados y de formato similar a las realizadas durante el curso.

*Podrán presentarse al examen de las distintas evaluaciones, aquellos alumnos que no hayan perdido el derecho a la evaluación continua, tengan reconocida la conciliación laboral o familiar o tengan matrícula parcial, que imposibilite su asistencia a clase. Esta condición no exime, en ningún caso, de presentar todos los instrumentos de evaluación solicitados por la profesora en tiempo y forma (trabajos, exposiciones, etc).

6.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.2.1 Alumnos con derecho a la evaluación continua.

La nota de cada evaluación estará dividida en:

- Parte Teórica de la Asignatura (Media Pruebas objetivas): **80%**
- Trabajos Escritos* (Ejercicios, trabajos, etc.): **20%**

*Será imprescindible haber realizado el 80% de las actividades. En caso contrario, no se evaluará esta parte y como consecuencia, tampoco la evaluación.

Es necesario tener como mínimo **cuatro** (4) puntos en cada uno de los apartados anteriores. La evaluación será calificada como positiva para calificaciones iguales o superiores a **cinco** (5,0).

La calificación final del módulo será la nota media de las tres Evaluaciones. Es necesario tener como mínimo cuatro (4) puntos en cada una de ellas y que la media de las tres sea como mínimo de cinco (5) puntos.

6.2.2 Convocatorias de junio.

Aquellos alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua o los que hayan suspendido la evaluación continua, podrán presentarse a las convocatorias oficiales de junio (primera y/o segunda convocatoria).

El módulo se evaluará mediante una prueba escrita cuyos contenidos incluirán tanto los impartidos en el aula como los tratados en los trabajos y actividades planteados durante el curso. Los bloques superados o compensables (nota ≥ 4 y < 5) se guardan para las dos convocatorias de junio, a excepción de aquellos alumnos que han perdido su derecho a la evaluación continua, motivo por el cual, las partes superadas hasta esa fecha, si las hubiera, quedarían sin efecto.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PORCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

2020/2021

Para obtener la calificación positiva del módulo, será necesario alcanzar una **nota igual o superior a 5,0** en la prueba mencionada.

En caso de que un alumno no asista o entregue alguna de las pruebas necesarias para su evaluación, debido a una causa justificada, y siempre que exista un instrumento de evaluación posterior, que permita superar la evaluación y/o el módulo; quedará a criterio de la profesora, la repetición o no de los instrumentos de evaluación no realizados.

Dada la situación sanitaria creada por la COVID-19, se contempla la posibilidad de modificaciones en los Procedimientos y Criterios de evaluación del módulo en caso de que así se ordene desde la Consejería de Educación y/o la Dirección del CPIFP Movera.

En caso de que la situación sanitaria del momento y las medidas de protección necesarias lo permitiesen y fuera autorizado por la autoridad competente, prevalecería la realización del examen presencial sobre el examen a distancia. La prueba escrita será sustituida por una prueba oral en caso de no se pueda garantizar la integridad de la misma.

Las pruebas de evaluación telemáticas (escritas u orales) serán grabadas. El fin de recabar y tratar los datos es exclusivamente para el desempeño de la función docente, según normativa vigente.

7 PUEDEN DAR LUGAR A LA PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA

- No seguir las orientaciones de la profesora en cuanto a la entrega o realización en plazo de los instrumentos de evaluación que se le solicite.
- El concepto de disciplina, la falta de cooperación, el número de faltas de puntualidad y de asistencia, su clasificación y el tanto por ciento aceptado, se encuentran regulados igualmente en el Reglamento del Centro.
- La superación de un 15% de falta de asistencia (20 horas lectivas).

Se realizará, según el caso, seguimiento de la asistencia presencial y totalmente virtual. En el régimen semipresencial, sólo se registrará la asistencia de los alumnos del subgrupo presencial.

Los indicadores de asistencia son: presencia física, conexión virtual y en caso de causa justificada que impida la conexión on-line (falta de medios tecnológicos y/o conexión), una tarea relacionada con la sesión que, dado el caso, propondrá la profesora. Esta última opción queda a criterio de la profesora una vez presentada la justificación por parte del alumno.

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

7.1. Actividades de recuperación

La evaluación parcial permitirá valorar qué objetivos deben constituir a su vez, objetivos para la siguiente fase como refuerzo y recuperación a lo largo del curso.

Desde el final de la 3ª Evaluación, las sesiones se dedicarán a:

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

7.2. Atención a la diversidad

7.2.1. Alumnos ACNEAE

Se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo educativo del grupo y directivo del Centro.

7.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE

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.

Se contempla que a los alumnos con discapacidad se les procuren los medios necesarios para facilitar el proceso de evaluación.

7.2.3. Tratamiento de la diferencia en el aula

Las diferencias se atenderán y trabajarán en el aula a través de la metodología, según las situaciones que se presenten en el desarrollo de cada unidad didáctica. Se considera que en este módulo, se pueden plantear grandes diferencias respecto a la variación en el nivel de idioma con la que llegan los alumnos.

7.2.4. Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales

Todos los alumnos están obligados a realizar las pruebas y entregar los instrumentos de evaluación que se propongan. Se procurará atender las necesidades de estos alumnos y para ello, se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase y los plazos de entrega de los instrumentos de evaluación; siempre y cuando sea posible y las faltas estén justificadas por un contrato laboral.

7.3. Seguimiento y evaluación de la programación

Durante el desarrollo de las clases la profesora realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si los alumnos han entendido las explicaciones y adquirido los nuevos contenidos.

Si las respuestas entre los alumnos son correctas, se reforzará alentando al progreso y si son negativas, se volverá a explicar.

La profesora responsable del módulo llevará a cabo la autoevaluación de la programación, adecuándola en cada momento a una mejor práctica docente y que implique la consecución de capacidades por todos los alumnos. Se entregarán, del mismo modo, los porcentajes de seguimiento, a la jefatura del Departamento, cuando sean requeridos.

8.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

La Programación del módulo, estará publicada en la página web del Centro.

Este curso no hay alumnos matriculados con el módulo pendiente.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Serán materiales de referencia:

El libro de referencia es:

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Editorial Síntesis.

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, videos, 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.

Serán materiales complementarios:

-Apuntes complementarios realizados por la profesora

-Vídeos de YouTube, a los que se accederá mediante el enlace facilitado en la tarea correspondiente.

-Sesiones de explicación/resolución de dudas a través de Google MEET.

Serán materiales de ampliación:

-Apuntes de los temas pautados en la organización semanal que pueden encontrarse en FPencasa – Material de apoyo para la Formación Profesional. La ruta a cada uno de los contenidos a trabajar, será facilitada por la profesora.

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

A continuación, se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas, sobre el tema que se esté tratando en ese momento, elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida y preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Visualización de vídeos y presentaciones relacionadas con la materia.
- Ficha de refuerzo para cada una de las unidades programadas.