

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
 - 3.1 Adaptación curricular COVID-19
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

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

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 Confeitería 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.- 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.

Según la 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.

3.1.-ADAPTACIÓN CURRICULAR COVID-19

Este módulo asume los siguientes resultados de aprendizaje y contenidos no impartidos en el curso 19-20.

Módulo	Resultado de Aprendizaje	UD donde se imparte
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	<p>R3. Análisis de los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.</p> <p>R4. Caracterización de equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, relacionándolos con sus aplicaciones.</p> <p>R5. Caracterización de los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia.</p>	UD C19 “Contenidos Covid Materias Primas curso 2019-20”
Elaboraciones de Panadería y Bollería	<p>R4- Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.</p> <p>R5- Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.</p> <p>R7- Compone productos finales, justificando su presentación</p>	UD. 10 “Elaboración de productos de panadería”

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

4.1.- CONTENIDOS.

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: (ALUMNOS)

	UD	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	0	Evaluación inicial	2
	C19	Contenidos Covid Materias Primas curso 2019-20	5
	1A	Nutrición (Parte I: Sujeto sano)	12
	1B	Nutrición (Parte II: Colectivos especiales)	10
	2A	Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas esponjadas	12
	2B	Elaboración de productos de bollería fermentada y hojaldrada fermentada	12
	3	Retos nutricionales	8
	4A	Decoración y presentación de productos de obrador: Bollería	4
		Webinar (Unidades 1 y 3)	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	12
	Total 1ª Evaluación:		83
2ª Evaluación	5	Adaptación de fórmulas de productos para colectivos especiales: Retos	12
	6	Elaboración de productos para colectividades especiales	10
	7	Envasado y embalaje de productos de obrador	6
	8	Organización de tareas de producción	6
	9	Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería	6
	10	Elaboración de productos de panadería	13
	11	Elaboraciones internacionales (Retos)	14
	4B	Decoración y presentación de productos de obrador: Panadería	6
		Webinar (Unidad 10)	2
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	12
	Total 2ª Evaluación:		87
	Horas destinadas a repaso y exámenes finales (convocatoria oficial)		8
Total curso:			178

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.

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

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

Debido a la crisis sanitaria del covid-19, se va a describir la metodología utilizada en tres posibles escenarios:

Enseñanza semi-presencial

En principio, la enseñanza de este módulo durante el curso 2020-21 se prevé que se desarrolle en modo semi-presencial. Al tratarse de un grupo de más de 15 alumnos, está dividido en dos subgrupos: A (8 alumn@s que vienen al centro los martes y miércoles, 5 de los cuales siguen una formación Dual) y B (8 alumn@s que vienen al centro los jueves y viernes).

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

- Lunes: **dos sesiones a distancia** con todo el grupo, por videoconferencia a través de la plataforma *Google Classroom*.
- Martes: el grupo A asiste al centro para realizar **tres sesiones presenciales** y el B **permanece en su casa**, realizando durante **tres sesiones** las correspondientes tareas enviadas por la profesora a través de la plataforma *Google Classroom*.
- Jueves: se invierten los grupos para realizar las mismas tareas que el martes.

Dado que la mayor parte de los contenidos son elaboraciones y decoración de productos de obrador, las 3 horas lectivas que asisten los alumnos al centro se impartirán en el obrador nº 1.

En el obrador se desarrollarán las elaboraciones contempladas en las unidades 2, 4, 6, 10 y parte de los contenidos de la unidad 11, en lo que a la parte práctica se refiere.

Puntualmente, la profesora podrá proponer alguna elaboración sencilla para que los alumnos puedan realizar en sus casas durante las sesiones semi-presenciales. En ese caso, se podrá proporcionar paquetes de las materias primas necesarias al alumnado que así lo desee.

Del mismo modo, a los alumnos hayan perdido algunas sesiones prácticas por haber sido confinados temporalmente, se les propondrá realizar en casa las elaboraciones que sus compañeros hicieron en clase. En caso de no haberlas podido realizar por falta de materias primas, se les proporcionarán cuando regresen al centro.

Puntualmente, la profesora podrá proponer alguna elaboración sencilla para que los alumnos puedan realizar en sus casas durante las sesiones semi-presenciales. En ese caso, se podrá proporcionar paquetes de las materias primas necesarias al alumnado que así lo desee.

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 valorar también el trabajo individual diario de estas elaboraciones en el obrador.

Durante las dos sesiones semanales de educación a distancia, se impartirán mediante videoconferencia los contenidos teórico-prácticos correspondientes a las unidades 1, 7, 8 y 9. Dichos contenidos se reforzarán durante parte de las horas lectivas en las que los alumnos permanecen en sus casas, mediante la realización de tareas a través de la plataforma *Classroom*.

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 cuatro *webinars* a lo largo del curso, durante las sesiones de los lunes. 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, relacionadas con las unidades 1 y 3, se impartirán durante el primer trimestre:

- “Importancia del pan en la nutrición e Innovación en panes más saludables” (19 de octubre)
- “Subproductos de la industria agroalimentaria como ingredientes funcionales y retos nutricionales” (23 de noviembre)

Y las otras dos, durante el segundo trimestre:

- FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España): principio de diciembre
- “Pan con masa madre”: enero-febrero.

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

En las sesiones en las que los alumnos permanecen en casa (los martes el grupo A y los jueves el grupo B, excepto los alumnos de Dual), además de la realización de tareas para reforzar contenidos teórico-prácticos, se trabajará con la metodología ACbR (Aprendizaje Colaborativo basado en Retos), concretamente, las unidades 3, 5 y 11. 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: dos de ellos en la empresa NOVAPAN S. L (Panishop) y un alumno en cada una de las siguientes empresas: Casimiro Aduar (Hermanos Peña), Pastelería Ismael y Pastelería Nava. 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.

Dada la situación excepcional de este curso, no se contempla la participación en el Proyecto Educativo "Cole Televisión" del CPIFP Los Enlaces de Zaragoza como se ha hecho en los últimos años, ni la visita a empresas del sector.

Enseñanza presencial

Si a lo largo del curso la situación sanitaria permitiese volver la enseñanza 100% presencial, se producirían los siguientes cambios en la metodología descrita anteriormente:

- Las dos sesiones de los lunes, en lugar de por videoconferencia, se realizarían en el aula y se dedicarían para impartir los contenidos teórico-prácticos de las unidades correspondientes.
- Las tres sesiones de los martes se impartirían en el obrador para llevar a cabo las elaboraciones prácticas con todo el grupo.
- Las tres sesiones de los jueves se impartirían parte en el aula y parte en la sala de informática para llevar a cabo los trabajos por retos, edición de vídeos y el resto de actividades teórico-prácticas.

Enseñanza a distancia

En caso de confinamiento, temporal o definitivo, bien de la clase o de todo el centro, la docencia se impartirá a distancia mediante el uso de la plataforma *Classroom*.

Los contenidos teórico-prácticos se impartirán del modo habitual, por videoconferencia, y los alumnos realizarán las actividades que plantee la profesora a través de dicha plataforma.

Dado que los contenidos prácticos no se podrán impartir en el obrador, la profesora propondrá elaboraciones sencillas para que los alumnos las lleven a cabo desde sus casas. Esta carga lectiva no superará las 3 horas semanales.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será continua y formativa, requiriendo la asistencia regular a las clases presenciales y por videoconferencia, y la realización de actividades programadas a distancia. 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 una prueba inicial escrita relacionada con el módulo, sin calificación alguna, con el objetivo de saber los conocimientos previos que tienen los alumnos, adaptarse a los mismos.

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.

En caso de 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 a las sesiones prácticas que se imparte en el centro, sean estas justificadas o no
- Falta a más del 15% de las sesiones impartidas los lunes por videoconferencia, 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.

6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se va a describir los criterios de calificación en **modo semi-presencial** y al final del apartado se especifican las modificaciones en los otros dos posibles escenarios.

6.2.1. 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.**
- **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

Unidad 2 A- Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas esponjadas

B- Elaboración de productos de bollería fermentada y hojaldrada fermentada

Unidad 3: Retos nutricionales

Unidad 4 A: Decoración y presentación de productos de obrador: Bollería

Bloque 2 (50 %)

Unidad 5: Adaptación de fórmulas de productos para colectivos especiales: Retos

Unidad 6: Elaboración de productos para colectividades especiales

Unidad 7: Envasado y embalaje de productos de obrador

Unidad 8: Organización de tareas de producción

Unidad 9: Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería

Unidad 10: Elaboración de productos de panadería

Unidad 11: Elaboraciones internacionales (Retos)

Unidad 4 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 (55 % 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.

6.2.2 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.

6.2.3 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.

6.2.4 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. Estos alumnos no son evaluados hasta la finalización del periodo de FP dual, previsto para **junio de 2021**.

Al igual que sus compañeros, asistirán durante todo el periodo lectivo tanto a las clases teóricas (por videoconferencia) de los lunes, como a las sesiones prácticas en obrador de los martes, lo que supone un total de **5 h/semana de enseñanza presencial en el centro** a lo largo de los dos trimestres.

Por tanto, los alumnos de modalidad Dual se presentarán, junto con sus compañeros, tanto a la prueba escrita de contenidos teórico-prácticos como a la prueba práctica prevista para cada trimestre y se les guardará la nota obtenida. Además, tendrán una calificación de las elaboraciones prácticas llevadas a cabo en el centro.

El bloque de trabajos (actividades sobre contenidos teórico-prácticos y de trabajo por Retos) no se podrá evaluar por trimestres, como el resto del alumnado, ya que los alumnos de dual no habrán podido asistir a las sesiones de los jueves dedicadas para ello. Por tanto, estos trabajos los realizarán en el centro, preferiblemente en el aula de informática, con el apoyo de la profesora, en el periodo de marzo-abril. Su presentación será obligatoria para superar el módulo.

La ponderación de cada uno de los apartados será la misma que se ha descrito en el punto 6.2.1:

- **Elaboraciones prácticas:** 25 % de la nota.
- **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.**
- **Trabajos:** 30 % de la nota. **Nota mínima 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 de los apartados que se detallan a continuación:

En caso de confinamiento temporal, bien de la clase o de todo el centro, se mantendrán los mismos criterios de calificación detallados en este apartado. En caso de confinamiento prolongado o definitivo, se realizará la correspondiente modificación de la programación para adaptar los criterios de calificación especialmente de la parte práctica desarrollada en el obrador.

Enseñanza presencial

Si se vuelve a la enseñanza 100% presencial, se mantendrán los mismos criterios de calificación detallados en modo semi-presencial.

7.- 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 y/o Junio), según el procedimiento indicado en los apartados 6.1 y 6.2.

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 las actividades sobre contenidos teórico-prácticos y de trabajo por Retos que no pudieron realizar a lo

largo del curso, dado que los jueves estaban en la empresa y, por tanto, perdieron 3 h lectivas semanales de trabajo individual desde casa, con respecto a sus compañeros.

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.

8.- 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.

9.- 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.

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:

- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Búsqueda de información en internet sobre el tema que se esté tratando en ese momento y preparación de una presentación para su posterior exposición a la clase.
- Visualización de vídeos relacionados con el módulo.

Las clases se llevarían a cabo a distancia mediante el uso de la plataforma *Classroom* si se diese alguna de las siguientes situaciones:

- Confinamiento temporal de la clase o del centro
- Confinamiento temporal de la profesora sin baja laboral
- La situación sanitaria se complica y se prohíben las clases presenciales.