

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	Revisión 1	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1º T. PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Código: 0025

Duración: 384

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación, enunciados en el artículo 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, contribuyendo a alcanzar este módulo más directamente los señalados en negrita.

De conformidad con lo establecido en **el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería** y se fijan sus enseñanzas mínimas, los **objetivos generales** que persigue el módulo son:

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

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

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

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

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

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

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las competencias profesionales, personales y sociales que aparecen reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2005.

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

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

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

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

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

k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

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

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

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

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

mejora de procesos y técnicas de comercialización

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

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

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Los profesionales de Panadería, pastelería y confitería tendrán que tener en cuenta:

1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.
2. Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.
3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.
4. El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.
5. En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesana, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.
6. Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

	 	10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA	UT	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
l) k) p) d)	c) ,m) j) ,n) k), ñ) r),s)	1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	U.T. 1.- Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería.	1º....	40	15
c) d) e) g) j) i) ñ) o) p)	c), d) f), i) j),k) m), n) ñ), o) p), q) r), s)	2. Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.	U.T. 2.- Masas fermentables.	1º, 2º y 3º	100	15
		3. Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.	U.T. 3 - Formado piezas.	1º, 2º y 3º	50	15
		4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.	U.T.4 - Proceso de fermentación.	1º, 2º y 3º	50	15
		5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.	U.T. 5.- Proceso de cocción.	1º, 2º y 3º	50	15
		6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.	U.T. 6.- Elaboración de rellenos y cubiertas	1º,2º y 3º	50	10
		7. Compone productos finales, justificando su presentación.	U.T. 7.- Composición de productos finales	1º,2º y 3º	44	15
TOTAL					384	100%

- OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.
- En las columnas OG, CPPS y RA, el número o letra se corresponde con la Orden.
- El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA. Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La determinación de las UT debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- La asociación de UT con RA, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - Una UT por cada RA.
 - Varias UT por cada RA.
 - Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: E.P.B. 0025	
UNIDAD TRABAJO: 1.- Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 40h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
1.- Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción de panadería y bollería	Identificación de la maquinaria de obrador. Clasificación, descripción y ubicación.
b) Se han identificado el funcionamiento, la construcción y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	
c) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.	Limpieza de equipos y útiles.
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
e) Se han identificado las operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos	
f) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.	Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
g) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	
h) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
H) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.	Eliminación de residuos.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas objetivas - Pruebas orales - Pruebas prácticas - Tareas y actividades - Trabajos individuales y grupales 	
El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: E.P.B. 0025	
UNIDAD TRABAJO: 2.- Masas fermentables.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 100 h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
2.- Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.	Tipos de masa fermentable.
b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.	
c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.	
d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.	Calculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.	Acondicionamiento de la levadura panaria. Preparado de la masa madre.
f) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.	Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras.
g) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.	
h) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.	Aplicación de las normas de seguridad e higiene.
i) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.	Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.
j) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.	
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas objetivas - Pruebas orales - Pruebas prácticas - Tareas y actividades - Trabajos individuales y grupales <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: E.P.B. 0025

UNIDAD TRABAJO: 3.- Formado de piezas

1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h.

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

3.- Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS

a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.	Descripción de los beneficios que aporta el reposo en masas fermentables.
b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.	Operaciones de formado de piezas.
c) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.	
d) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.	Repercusiones del empleo de operaciones manuales o mecánicas en las características de las masas fermentables.
e) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas	Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de las medidas correctoras.
f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.	Ubicación y control de las piezas formadas.
g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.	Aplicación de las normas de seguridad e higiene.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: E.P.B. 0025	
UNIDAD TRABAJO: 4.- Proceso de fermentación.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.	Proceso de fermentación.
b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.	
c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación, y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).	Aplicación de frío en las masas fermentables: fermentación controlada, congelación y refrigeración.
d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de las masas en caso de aplicación de frío industrial.	Adaptación de las formulas fermentables con aplicación de frío industrial.
e) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.	
f) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.	
g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.	Aplicación de las normas de seguridad e higiene.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas objetivas - Pruebas orales - Pruebas prácticas - Tareas y actividades - Trabajos individuales y grupales <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: E.P.B. 0025

UNIDAD TRABAJO: 5.- Proceso de cocción.

1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS

a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/ freidoras).	Operaciones previas a la cocción/fritura:
b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.	Tratamientos térmicos de cocción y fritura.
c) Se ha seleccionado el horno/ freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.	
d) Se ha cargado o alimentado el horno/ freidora, controlándose la cocción/ fritura.	
e) Se han contrastado las características del producto cocido/ frito con sus especificaciones.	Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos
f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y de descripción de medidas correctoras.
g) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.	
h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.	Normas de seguridad e higiene.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: E.P.B. 0025

UNIDAD TRABAJO: 6.- Elaboración de rellenos y cubiertas

1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS

a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.	Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener: suizos, medias noches, napolitanas y otros.
b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.	Elaboración de cremas (con huevo, batidas y ligeras).
c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.	
d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.	Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel)
e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.	Elaboración de cubiertas (glaseados, Pasta de almendra, chocolate, brillos)
f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	
g) Se ha contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.	
h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: E.P.B. 0025

UNIDAD TRABAJO: 7.- Composición de productos finales

1.TEMPORALIZACIÓN: 44 h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

7. Compone productos finales, justificando su presentación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.	Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta del producto a obtener.
b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.	
c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.	Procedimiento y técnicas de relleno.
d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones	Verificación de la calidad de los productos elaborados, controles básicos y registro de resultados.
e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.	Conservación de los productos de relleno y cubierta.
f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.	Aplicación de las medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

realice debe compartirse también bajo la misma licencia.

- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos,

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.

- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales. Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería y bollería.

La función de elaboración de productos de panadería y bollería incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería con o sin rellenos y cubiertas.
- Productos de bollería con o sin rellenos y cubiertas.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Preparación de masas fermentables, su fermentación, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, **en el caso de las complementarias**, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:
 - **En 1º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - **En 2º** en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

de Aula.

2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza y aprendizaje, y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, expone en el artículo 11, sobre espacios y equipamientos, toda la dotación que debemos tener presentes para su utilización en el desarrollo del Ciclo.

La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

Centro

Éste apartado engloba toda la dotación en bienes de equipo, que tienen los diferentes espacios que el módulo formativo ocupa. Se trata de el aula de teoría o polivalente, el aula-taller u obrador de panadería y el almacén.

Material audiovisual y de ofimática: Pantalla, proyector y Ordenador
Biblioteca de centro.

La realidad de nuestro centro es, que si bien contamos con el espacio suficiente en medidas, la equipación del aula-taller como obrador de panadería y pastelería, no es el correcto y adecuado según la normativa aplicable, presentando deficiencias clave y notorias en la dotación, como se recoge el RD 1399/2007, y por ello no se realiza un correcto cumplimiento de los objetivos generales del Título.

Esperemos que dichas deficiencias, sean subsanadas, tal y como venimos reclamando por diferentes vías (Dirección del centro y Consejo Asesor, Departamento de Hostelería y Departamento de Industria Alimentaria) desde la implantación del Ciclo Formativo en el centro en el 2008-2009 hasta en el presente.

Alumno

Uniforme laboral del ramo completo.

Manual de texto optativo "Elaboraciones de panadería y bollería". CETECE

Profesor

Cuaderno de profesor

Temario elaborados por el profesor

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

Material didáctico apropiado como: Material audiovisual, presentaciones power point, videos, programas informáticos en red, etc...

Otros recursos no materiales:

Visita al Aula de Expertos.
 Planificación de visitas a empresas del sector.
 Charlas o demostraciones de profesionales relevantes del sector panadero.
 Asistencia a conferencias y mesas redondas sobre temas relacionados con el currículo del módulo y/o el sector productivo.

1. Manuales y libros

Manual de panadería "Pan Directo". José Ruíz. La Tahona. Desde 2012

Nuevo tratado de Panadería y Bollería, Jesús Calaveras, AMV Ediciones

Bollería. Angel Ortiz. Vilbo Ediciones

El libro del Pan I y II, Ediciones Barriga.

Elaboraciones de panadería y bollería, Fº Tejero. Montagud Ediciones

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Editorial Paraninfo.

Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la restauración. Editorial Cooking Books

El formulario practico del pastelero. Edita Vilardell-Jornet

La decoración en pastelería. Jaime Sabat Aumasque. Edita Aries.

Elaboraciones de Panadería y Bollería. Enrique Medina, Editorial Sintesis.

Materias Primas de Panadería y Pastelería CETECE

Elaboraciones de panadería y bollería CETECE

El Pan, Jeffre Hamelmam. LcM

Hecho a Mano, Dan Lepard, Leqtor Universal

Masas Madre: Elaboración y utilización. Fº Javier Antoja, Montagud editores.

1. Blogs

<http://docepanem-elpabo.blogspot.com.es/>

<http://panisnostrum.blogspot.com.es/>

1. Páginas web

www.foodsubs.cl/

www.apicius.es/

<http://agrapan.com/>

<http://www.panarras.com/>

<http://www.ceopan.es/>

<http://www.afhse.es/>

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son las organizadas en horario escolar y serán evaluables, por lo tanto, habrá que relacionarlas con un RA/CE.

Se deben establecer instrumentos de evaluación para medir los aprendizajes relacionándolos con los RA/CE.

Las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario, se realizarán fuera o dentro del horario lectivo y, en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación.

Las actividades que desde el módulo formativo se planean son de carácter complementario, por tanto se llevarán a cabo en función de los recursos existentes en el centro y a la característica de la actividad en cuestión.

Las conferencias de profesionales ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

Las visitas a empresas despiertan gran interés en los alumnos, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la planificación por parte del profesor/es y unos conocimientos previos de los alumnos. La preparación y la organización facilitan el que la actividad sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la actividad serían:

ANTES	1) Planificación. Partiendo de los objetivos didácticos, los resultados de aprendizaje o/y los criterios de evaluación.
DURANTE	2) Formación o información para el alumno sobre la actividad. 3) Desarrollo de la actividad: visita, conferencia, charla, etc. 4) Si la hubiera, realización de ficha guía de la actividad por parte del alumno/a.
DESPUES	4) Posteriormente a la visita, exposición por parte del profesor de los aspectos más importantes y conclusiones de la visita. Debate en clase de los resultados de la visita. 5) Redacción de Ficha individual de memoria de actividad por cada alumno.

FECHA	ACTIVIDAD	OG/RA/CE	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
1 ^a EVALUACIÓN	Establecimientos panadería artesanal de la zona. Establecimientos de panadería industrial o gran producción.	TODAS	Ficha individual de memoria de actividad de cada alumno.
2 ^a EVALUACIÓN	Visitas a fábrica de harinas. Empresas de suministros del sector. Visita a museos del sector.		
3 ^a EVALUACIÓN.	Clases Maestras: Clase maestra de un pastelero/panadero o empresa del sector. Conferencias: Charlas-conferencias monográficas sobre diversos temas profesionales relacionados con, dietética y nutrición, higiene y salud laboral, manipulación de alimentos.		

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.