

		30/10//2023	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 1/26

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	
Código: 0024	Duración: 128 h.
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2013/14 hasta el curso 2016/17	
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. (BOE nº 282 24-11- 2007).
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. (BOJA nº 235 26-11-2008).

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados a continuación:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- m) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso, para cumplimentar la documentación asociada al mismo

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/26	

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

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

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes: panadero, elaborador de bollería, elaborador de pizzas, pastelero, confitero, repostero, turronero, elaborador de caramelos y dulces, elaborador de productos de cacao y chocolate, churrero, galletero y elaborador de postres en restauración.

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.

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.

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.

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.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 Gobierno de España MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	30/10//2023	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1 Pág. 3/26	

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.

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.

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

OG	CPPS	RA	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
d), l)	c) y j)	RA4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.	BLOQUE 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN Unidad 1. El Obrador	1T	12	15
a), b)	a)	RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.	BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES Unidad 2. Harinas Unidad 3. Levadura, agua y sal Unidad 4. Aditivos y coadyuvantes Unidad 5. Edulcorantes Unidad 6. Huevos y ovoproductos. Unidad 7. Las GASAS. Unidad 8. Leche y productos lácteos. Unidad 9 Cacao, chocolate y sucedáneos Unidad 10 : Frutas ,frutos secos y semillas	1T/2T	80	54
c)	a), c)	RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y	BLOQUE 3. CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y		24	16

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/26	

		repostería, justificando sus características específicas	REPOSTERÍA	3T			
			Unidad 11. Productos de panadería			12	
			Unidad 12. Productos de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería			12	
m)	c), j) q)	RA3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.	BLOQUE 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	3T	12	15	
			Unidad 13. Procesos de elaboración básicos.				
TOTAL					128	100,00%	

- **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)

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE	
1. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN	
UNIDAD TRABAJO 1 : El Obrador	
1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.	-Clasificación de los equipos e instalaciones para la elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería. CE a), b) y d)
a) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.	
b) Se han descrito los principios de funcionamiento de los	-Tipos y Principios de funcionamiento de

		30/10//2023	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 5/26

<p>equipos</p> <p>c) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.</p> <p>d) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.</p> <p>e) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.</p> <p>f) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.</p> <p>g) Se han reconocido las características propias de un obrador.</p> <p>h) Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.</p>	<p>máquinas e instalaciones. Aplicaciones. CE a), b) y d)</p> <p>* - Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones. CE e)</p> <p>* -El obrador: características y ubicación de los equipos. CE f), g) y h)</p> <p>* - Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración. CE i).</p>
--	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea unidad
- Prueba / cuestionario.
- Actividades de clase individuales
- Participación en las actividades de debate y comentario de videos

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 2 : Harinas

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

		30/10//2023	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 6/26

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
- i) Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.
- j) Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.

4.CONTENIDOS

- Clasificación, y características organolépticas de las harinas. CE a) b) Función tecnológica. CE c)
- Tipos y presentación comercial. CE a) d)
- Conservación y defectos. Normas de calidad. CE d)
- Reglamentación Técnico-Sanitaria. CEs a)
- Selección en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. Ce h)
- Traslado y conservación. CE e) f) i) Pruebas y test sensoriales (catas) CE j)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea sobre harinas
- Exposición diferentes harinas
- Actividades individuales
- Actividades en grupo
- Prueba escrita
- Práctica de obtención de gluten

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 3 : Levadura, agua y sal

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

		30/10//2023	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 7/26

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

4.CONTENIDOS

- Clasificación y características y descripción de levaduras, agua, sal. CE a) b)
- Función tecnológica. CE c)
- Tipos y presentación comercial. CE a)
- Conservación y defectos. Ce e)
- Normas de calidad. CE f)
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades individuales
- Actividades en grupo.
- Cuestionario video levaduras
- Prueba escrita tipo test
- Práctica de fermentación
- Práctica masa madre

****Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.**

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 4 : Aditivos.

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

		30/10//2023	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 8/26

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.</p> <p>b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.</p> <p>c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.</p> <p>d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.</p> <p>f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.</p> <p>g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.</p> <p>h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <p>- Clasificación y características y descripción de aditivos y coadyuvantes. CE a) b)</p> <p>- Función tecnológica. CE c)</p> <p>- Tipos y presentación comercial. CE a)</p> <p>- Conservación y defectos. Ce e)</p> <p>- Normas de calidad. CE f)</p> <p>- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)</p>
<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarea aditivos. • Actividades individuales • Actividades en grupo <p>**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.</p> <p>La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.</p>	

<p>MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE</p> <p>2 CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES</p> <p>UNIDAD TRABAJO 5 : Edulcorantes</p> <p>1. TEMPORALIZACIÓN. 10 horas</p> <p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.</p>

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/26	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

4. CONTENIDOS

- Clasificación y características y descripción de edulcorantes. CE a) b)
- Función tecnológica. CE c)
- Tipos y presentación comercial. CE a)
- Conservación y defectos. Ce e)
- Normas de calidad. CE f)
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea sobre la miel
- Tarea edulcorantes no calóricos
- Reconocimiento de distintos tipos de azúcar.
- Actividades individuales
- Actividades en grupo: edulcorantes en etiquetado y análisis de distintos edulcorantes no calóricos
- Prueba escrita

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTERÍA Y REPOSTERÍA

BLOQUE 2 CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES.

UNIDAD TRABAJO 6 : Huevos y ovoproductos

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/26	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
- Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos en los productos.

4. CONTENIDOS

- Clasificación y características y descripción de huevos y ovoproductos. CE a) b)
- Función tecnológica. CE c)
- Tipos y presentación comercial. CE a)
- Conservación y defectos. CE e)
- Normas de calidad. CE f)
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Actividades individuales
- Tarea individual sobre funciones del huevo en las elaboraciones.
- Práctica sobre frescura de huevos
- Prueba test

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.


MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 7 : Grasas.

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/26	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

4. CONTENIDOS

- Clasificación y características y descripción de grasas líquidas. CE a) b)
- Función tecnológica. CE c)
- Tipos y presentación comercial. CE a)
- Conservación y defectos. Ce e)
- Normas de calidad. CE f)
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea de la unidad
- Actividades individuales
- Lectura y comentario de texto sobre el tema
- Cuestionario tras visionado de video sobre el tema
- Actividades prácticas (cata y reciclado)
- Prueba test

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 8 : Leche y productos lácteos

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/26	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.

4. CONTENIDOS

- Clasificación y características y descripción de leche y productos lácteos. CE a) b)
- Función tecnológica. CE c)
- Tipos y presentación comercial. CE a)
- Conservación y defectos. Ce e)
- Normas de calidad. CE f)
- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea de la unidad
- Actividades individuales
- Lectura y comentario de texto sobre el tema
- Cuestionario tras visionado de video sobre el tema
- Actividades prácticas productos lácteos
- Prueba test

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 2.

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 9 : Cacao, chocolate y sucedáneos

1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/26	

<p>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.</p> <p>b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.</p> <p>c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.</p> <p>d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.</p> <p>f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.</p> <p>g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.</p> <p>h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.</p>	<p>4. CONTENIDOS</p> <p>- Clasificación y características y descripción de cacao, chocolate y sucedáneos. CE a) b)</p> <p>- Función tecnológica. CE c)</p> <p>- Tipos y presentación comercial. CE a)</p> <p>- Conservación y defectos. Ce e)</p> <p>- Normas de calidad. CE f)</p> <p>- Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)</p>
--	---

<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarea de la unidad • Actividades individuales • Lectura y comentario de texto sobre el tema • Cuestionario tras visionado de video sobre el tema • Actividades prácticas (cata e identificación) • Prueba test <p>**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.</p> <p>La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.</p>

<p>MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES</p> <p>UNIDAD TRABAJO 10 : Frutas , frutos secos y semillas.</p> <p>1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas</p> <p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.</p>
--

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/26	

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.</p> <p>b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.</p> <p>c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.</p> <p>d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.</p> <p>f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.</p> <p>g) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.</p> <p>h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.</p>	<p>4.CONTENIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación y características y descripción de frutas ,frutos secos y semillas. CEa) b) - Función tecnológica. CE c) - Tipos y presentación comercial. CE a) - Conservación y defectos. Ce e) - Normas de calidad. CE f) - Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos prácticos. CE h)
<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarea de la unidad • Actividades individuales • Lectura y comentario de texto sobre el tema • Cuestionario tras visionado de video sobre el tema • Exposición sobre la utilización de frutos secos y semillas en el sector • Prueba test <p>**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.</p> <p>La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.</p>	

<p>MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 3.</p> <p>CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</p> <p>UNIDAD TRABAJO 11 : Productos de Panadería</p> <p>1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas</p> <p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.</p>

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 15/26	

<p>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>a) Se han identificado los principales productos de panadería.</p> <p>b) Se han descrito sus principales características físicas, químicas.</p> <p>c) Se han reconocido sus características organolépticas.</p> <p>d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.</p> <p>e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.</p> <p>f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería.</p>	<p>5. CONTENIDOS</p> <p>- Clasificación de los productos de panadería CE a)</p> <p>- Características y tipos. Propiedades físicas, químicas y características organolépticas. CE b) c)</p> <p>- Normativa y conservación. CE e)</p> <p>- Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos. CE d)</p> <p>- Innovación en la elaboración de productos de panadería. CE f)</p>
<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarea de la unidad • Actividades individuales • Lectura y comentario de texto sobre el tema • Cuestionario tras visionado de video sobre el tema • Prueba test <p>**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.</p> <p>La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.</p>	

<p>MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 3.</p> <p>CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</p> <p>UNIDAD TRABAJO 12 : Productos de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería</p>
<p>1. TEMPORALIZACIÓN: 12 horas</p>
<p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.</p>

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/26	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería. b) Se han descrito sus principales características físicas, químicas. c) Se han reconocido sus características organolépticas. d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios. e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos. f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería	4. CONTENIDOS - Clasificación de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. CE a) - Características y tipos. Propiedades físicas, químicas y características organolépticas. CE b) c) - Normativa y conservación. CE e) - Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos. CE d) - Innovación en la elaboración de productos de panadería. CE f)
---	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea de la unidad
- Actividades individuales
- Lectura y comentario de texto sobre el tema
- Cuestionario tras visionado de video sobre el tema
- Actividades prácticas (cata y reciclado)
- Prueba test

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 4: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS UNIDAD TRABAJO 13 : Procesos de elaboración básicos

1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería. b) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido. c) Se han identificado las variables de control de los	4. CONTENIDOS * Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería. CE a) b) f) g) h) c) d) e) - Procesos artesanales e industriales. - Diagramas de flujo.
---	--

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/26	

procesos de elaboración.

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

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

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

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

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

- Parámetros de control.

• **Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería.** CE a) b) f) g) h) c) d) e)

- Procesos artesanales e industriales.

- Diagramas de flujo.

- Parámetros de control.

* **Procesos de elaboración de productos de galletería** CE a) b) f) g) h) c) d) e)

-Procesos artesanales e industriales.

-Diagramas de flujo.

- Parámetros de control.

* **Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades.** CE a) b) f) g) h) c) d) e)-

-Procesos artesanales e industriales.

-Diagramas de flujo.

-Parámetros de control.

i) 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea de la unidad
- Actividades individuales
- Lectura y comentario de texto sobre el tema
- Cuestionario tras visionado de video sobre el tema
- Actividades prácticas (cata y reciclado)
- Prueba test

**Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.

j) *La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.*

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.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/26	

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 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.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/26	

- 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, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 20/26	

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)

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, repostería y confitería.

La función de elaboración de productos de panadería, repostería y confitería incluye aspectos como:

- Especificaciones de medios de producción.
- Control de las materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los productos de panadería, repostería y confitería.
- Control de la trazabilidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turroneos y otras especialidades.
- Postres en restauración

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:

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 21/26	

- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.
- Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.
- Conservación de productos y materias primas.

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,

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 22/26	

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 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

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 23/26	

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.
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 **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media **aritmética** (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** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 24/26	

final será la media **aritmética** (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.**

10.4 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.

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 25/26	

- 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 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

- Apuntes del profesor
- Manuales y bibliografía de consulta:
 - ” Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería” Bartolomé Matas Mir.
 - “Procesos de Panadería y Pastelería”. Editorial: Síntesis. Autor: Bartolomé Matas Mir
 - “Pastelería y Panadería”. J. Pablo Humanes Carrasco.
 - “Manual de Industrias Alimentarias”.A. Madrid Vicente.
 - “Procesos de Pastelería y Panadería”.Víctor J. Navarro.

- Webgrafía:

- www.aesan.es
- www.panaderia.es
- www.pasteleria.es
- www.mundopanadero.com
- www.chocolatisimo.com
- www.directoalpaladar.com
- www.chocolate-academy.com
- www.artepan.com/blog/

		30/10//2023		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 26/26	

www.cobepan.1.blogspot.com

www.elforodelpan.com

www.indespan.es

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a empresa harinera	RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.	Informe y comentario del alumno ajustado a un guion
Visita a obrador de pastelería/panadería	RA 4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones. RA 3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.	Informe y comentario del alumno ajustado a un guion

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.