

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

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR

2º TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Código: 0029

Duración: 147 h

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. (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 del CF relacionados a continuación:

- Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

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

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:

- Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- 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.
- Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

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, turroneo, 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

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

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).

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

| OG | CPPS | RA (resultados de aprendizaje) | UT (unidades de trabajo) | TRIMESTRE | Nº HORAS | %NOTA |
|---|----------------------------------|---|--|-----------|------------|-------------|
| c) d) e) i) ñ) | b) c)d)i) j) k) m) | RA1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones. | UT1. LA GESTIÓN DEL OBRADOR | 1T | 28 | 16.66 |
| c) d) e) i) ñ) | b) c)d)i) j) k) m) | RA2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades obrador, integrando procedimientos y técnicas. | UT2. CONTROL DE PROCESOS | 1T | 20 | 16.66 |
| h) j) k) l) ñ) o) p) | g) h) i) j) k) m) n) ñ) | RA5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas. | UT3. ENVASADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS DE OBRADOR | 1T | 20 | 16.66 |
| i) j) k) l) ñ) o) p) | h) i) j) k) m) n) ñ) o) | RA6. Ubica los productos elaborados en el punto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición. | UT4. CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE OBRADOR | 1T | 16 | 16.66 |
| c)d) e)g) i) j) k) l) ñ) | d) f) j) k) m) ñ) o) p) | RA4. Decora los productos de bollería, pastelería, confitería y repostería, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener. | UT5. DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. | 2T | 30 | 16.66 |
| c) d) e) g) i) j) k) l) ñ) | d) f) j) k) m) ñ) o) p) | RA3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud. | UT.6 PRODUCTOS PARA COLECTIVIDADES ESPECIALES | 2T | 33 | 16.66 |
| TOTAL | | | | | 147 | 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

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

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: PRODUCTOS DE OBRADOR UNIDAD TRABAJO 1 : LA GESTIÓN DEL OBRADOR | |
|---|---|
| 1.TEMPORALIZACIÓN: 28 H | |
| 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones. | |
| 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han planeado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas. b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso. c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales. d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto. e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes. f) Se han coordinado las actividades de trabajo. g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados. | 4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none"> - Organización de las tareas de producción del obrador: CE a) <ul style="list-style-type: none"> • Documentación técnica asociada a los procesos productivos, descripción, interpretación y manejo: Fichas técnicas de elaboración; registros, procedimientos e instrucciones de trabajo. CEs b) f) • Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo. CE e) • Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar. CE f) c) • Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación. CE f) • Planteamiento de elaboraciones a partir de productos básicos. CE g) |
| 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Planificación de tareas en un producto de pastelería y en otro de panadería a partir de productos básicos dados . Fichas. CE a) e) g) • Ejercicios de hojas de coste. Y escandallos. CE b) c) • Problemas de porcentaje panadero. Ce c) • Diagramas de flujo. CE a) b) d) • Problemas de cálculo y distribución de recursos humanos. CE c) f) • Asignación de tiempos a procesos productivos: cronometrjes. Ce d) • Test de evaluación. Todos los criterios. PRUEBA TEÓRICO-PRÁCTICA . RA1 , todos los criterios. *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.” | |

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

| MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR UNIDAD TRABAJO 2 : CONTROL DE PROCESOS | |
|--|--|
| 1.TEMPORALIZACIÓN: 22 H | |
| 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades obrador, integrando procedimientos y técnicas. | |
| 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración. b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración. c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final. d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración. e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios. f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida. g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras. h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado. j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección del ambiente. | 4.CONTENIDOS Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador: <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización del producto a elaborar. CE a) • Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso. CE b) • Selección y descripción de los ingredientes a utilizar. CE c) • Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración. Ce d) • Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios. CE e) • Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener. CE f) • Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración. CE g) • Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados. CE h) • Elaboración del escandallo de los productos. CE i) • Aplicación de normas de calidad, seguridad laboral y protección ambiental. CE j) |
| 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Tarea global con todos los RAs Actividades. Comentarios de textos del sector. Debate tras visionado de vídeos. Prueba teórico-práctica. *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.” | |

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

| MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR | |
|--|--|
| UNIDAD TRABAJO 3: ENVASADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS DE OBRADOR | |
| 1. TEMPORALIZACIÓN: 20H | |
| 2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas. | |
| 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizados. b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado. c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos. d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares. e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/ rótulos. f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente. g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar. h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones. i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje | 4. CONTENIDOS <p>Envasado y embalaje de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos y factores a considerar. CE a) b) • Caracterización de los embalajes: función, materiales, clasificación, formatos, conservación, almacenamiento, normativa. CE b) • Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador. CE b) • Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y medidas correctoras. CE b) c) • Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente. CE e) • Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: materiales, tipos, códigos y ubicación. CE g) • Selección del envase y embalaje para un producto elaborado. CE f) i) • Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado. CE e) f) |
| 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN <p>Envases Mesas dulces Elaboración carta con alérgenos Elaboración carta con alérgenos mesas Dulces Actividad: Visita a la sección de panadería y pastelería de Carrefour. Actividades análisis etiquetado Trabajo sobre videos de distintos equipos de envasado Comentarios de textos o videos del sector. Prueba teórico-práctica.</p> <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> | |

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

| MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR | |
|--|--|
| UNIDAD TRABAJO 4 : CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE OBRADOR | |
| 1.TEMPORALIZACIÓN: 16 H | |
| 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA6. Ubica los productos elaborados en el punto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición. | |
| 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación. b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado. c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad). d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta. e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas. f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto. g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones | 4.CONTENIDOS Ubicación y conservación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control. CE a) e) • Almacén de productos acabados. Punto de venta. CE c) • Procedimientos para el traslado de los productos elaborados. CE b) • Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad, procedimiento de limpieza. CE b) • Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado. CE b) • Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado. CE e) g) • Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados . CE g) |
| 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Comentario de textos sobre pan congelado y precocido Trabajo sobre videos de distintos equipos de congelación Comparación de vehículos de transporte de alimentos Conservación correcta elaboraciones mesas dulces. Prueba escrita teórico práctica *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.” | |

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

MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR

UNIDAD TRABAJO 5 : DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. TEMPORALIZACIÓN: 33 H

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA4. Decora los productos de bollería, pastelería, confitería y repostería, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

4. CONTENIDOS

Decoración de productos de obrador panadería:

- Operaciones y técnicas de acabado y decoración: Pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado y xerografiado. CE a) b)
- Características, parámetros de control y secuencia de operaciones. CE a) b)
- Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje. CE c)
- Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión. CE d)
- Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación. CE d)
- Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores. CE d) c) g)
- Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos. CE h)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tarea unidad (Mesas dulces)

Actividades teóricas sobre los contenidos

Prueba Teórico- Práctica.

Actividad de investigación de tendencias en decoración

Identificación en videos de las técnicas de decoración estudiadas

*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.”

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

| MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR UNIDAD TRABAJO 6 : PRODUCTOS PARA COLECTIVIDADES ESPECIALES | |
|---|---|
| 1.TEMPORALIZACIÓN: 30 H | |
| 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud. | |
| 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto. b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición. c) Se ha descrito el producto a elaborar. d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución. e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje. f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar empleo inadecuado de ingredientes. g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos. h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones. i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado. j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso. | 4.CONTENIDOS Elaboración de productos para colectividades especiales: - Principios inmediatos de nutrición: fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad. CE a) - Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa. CE a) b) - Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc. CE a) - Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos. CE e) - Medidas de prevención en el uso de ingredientes para las elaboraciones especiales. CE f) - Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto. CE i) d) e) g) - Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de estos. CE h) • Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación. CE i) - Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo. CE j) |
| 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Tarea sobre dietas para personas con alergias o intolerancias Tarea de dietas para colectividades con requisitos especiales por su religión Exposición de diferentes tipos de dietas especiales Actividad de búsqueda de productos sustitutos para personas con alergias o intolerancias alimentarias. Elaboración para un colectivo con alguna alergia o intolerancia Película sobre el tema con su posterior cuestionario *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.” | |

| | | | | |
|---|--|------------|-----------|---|
|  |  | 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 realice debe compartirse también bajo la misma licencia.

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

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

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

- 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 profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otras especialidades de obrador.

La elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y otras especialidades de obrador incluye aspectos como:

- La elaboración de los productos.
- Operaciones de acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Respuesta ante contingencias/ desviaciones del proceso productivo.

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.
- Productos para colectivos especiales.

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:

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

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

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 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

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

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.
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 lega-

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

les 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.**

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación

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

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 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

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

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/de la profesor/a.
- Manuales y bibliografía de consulta:

” Productos de Obrador”. Manuel Bolós Borrego; Hortensia Rocher Clemente; Carmen Albiach Chuliá. Editorial Síntesis

“ Procesos de Panadería y Pastelería”. Editorial: Paraninfo Autor: GUSTAVO MAYOR RIVAS, VÍCTOR JOSE NAVARRO TOMAS, NURIA PEREZ OREJA

- J. Pablo Humanes Carrasco. “Pastelería y Panadería”.
- Duncan J.R. Manley, “Tecnología de la industria galletera”.
- A. Madrid Vicente. “La refrigeración, congelación y envasado de los alimentos”.
- A. Madrid Vicente. “Manual de Industrias Alimentarias”.
- Víctor J. Navarro. “Procesos de Pastelería y Panadería”.

- 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/
www.cobepan.1.blogspot.com
www.elforodelpan.com
www.indespan.es

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

| ACTIVIDAD | RA o CE | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN |
|---|---|--|
| Visita a obrador de pastelería/panadería. | RA1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones. RA2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades obrador, integrando procedimientos y técnicas | Informe y comentario del alumno ajustado a un guión. |
| Visita a Carrefour (zona de panadería y pastelería) | RA5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas RA6. Ubica los productos elaborados en el punto | Informe y comentario del alumno ajustado a un guión. |

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

| | | |
|--|--|--|
| | de venta, almacén o depósito, justificando su disposición | |
| Visita a empresa fabricante envases para hostelería. | RA5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas. | Informe y comentario del alumno ajustado a un guión. |
| Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principios de cada curso escolar. | | |

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.