

			<b>28/10/2024</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				Revisión <b>2</b>	Pág. <b>1/20</b>

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	
<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.</b>	
<b>CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.</b>	
<b>1º CURSO</b>	
<b>Código:</b>	<b>025</b>
<b>Duración:</b>	<b>352</b>
<b>PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27</b>	
<b>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN:</b> Octubre 2024	

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

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

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

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

Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía

-

## 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

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

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 2</b>	<b>Pág. 2/20</b>

conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e 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.

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

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

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

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

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

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

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las competencias profesionales, personales y sociales que aparecen reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2007.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>3/20</b>

dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

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

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

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

#### **4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)**

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

1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

2. Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.

3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.

4. El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.

5. En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesana, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.

6. Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>4/20</b>

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

OG	CPPE	RA	UT	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
l) k) p) d)	c) ,m) j) ,n) k), ñ) r),s)	1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	U.T. 1.- Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería.	2º	75	21,3
c) d) e) g) j) i) ñ) o) p)	c), d) f), i) j),k) m), n) ñ), o) p), q) r), s)	2. Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.	U.T. 2.- Masas fermentables.	1º y 3º	50	14,2
		3. Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.	U.T. 3 - Formado piezas.	1º y 3º	50	14,2
		4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.	U.T.4 - Proceso de fermentación.	1ºy 3º	50	14,2
		5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.	U.T. 5.- Proceso de cocción.	1º y 3º	50	14,2
		6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.	U.T. 6.- Elaboración de rellenos y cubiertas	1ºy 3º	50	14,2
		7. Compone productos finales, justificando su presentación.	U.T. 7.- Composición de productos finales	1º y 3º	27	7,6
<b>TOTAL</b>					<b>352</b>	<b>100%</b>

- OG=Objetivos generales. CPPE=Competencias profesionales para la empleabilidad.
- 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)

	 	<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>5/20</b>

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: E.P.B. 0025</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 1.- Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: DUALIZA 75 h.</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
<b>1.- Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción de panadería y bollería	Identificación de la maquinaria de obrador. Clasificación, descripción y ubicación.
b) Se han identificado el funcionamiento, la construcción y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	
c) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.	Limpieza de equipos y útiles.
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
e) Se han identificado las operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos	
f) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.	Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
g) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	
h) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
H) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.	Eliminación de residuos.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul>	
El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.	

			<b>28/10/2024</b>		
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				Revisión <b>2</b>	Pág. <b>6/20</b>

<b>MÓDULO: E.P.B. 0025</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 2.- Masas fermentables.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
2.- Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.	Tipos de masa fermentable.
b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.	
c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.	
d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.	Calculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.	Acondicionamiento de la levadura panaria. Preparado de la masa madre.
f) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.	Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras.
g) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.	
h) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.	Aplicación de las normas de seguridad e higiene.
i) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.	Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.
j) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.	
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>7/20</b>

<b>MÓDULO: E.P.B. 0025</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 3 Formado de piezas</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 50 h.</b>	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
3.- Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4. CONTENIDOS</b>
a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.	Descripción de los beneficios que aporta el reposo en masas fermentables.
b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.	Operaciones de formado de piezas.
c) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.	
d) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.	Repercusiones del empleo de operaciones manuales o mecánicas en las características de las masas fermentables.
e) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas	Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de las medidas correctoras.
f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.	Ubicación y control de las piezas formadas.
g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.	Aplicación de las normas de seguridad e higiene.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>8/20</b>

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

	 	<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>9/20</b>

<b>MÓDULO: E.P.B. 0025</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 5 Proceso de cocción.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/ freidoras).	Operaciones previas a la cocción/fritura:
b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.	Tratamientos térmicos de cocción y fritura.
c) Se ha seleccionado el horno/ freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.	
d) Se ha cargado o alimentado el horno/ freidora, controlándose la cocción/ fritura.	
e) Se han contrastado las características del producto cocido/ frito con sus especificaciones.	Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos
f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y de descripción de medidas correctoras.
g) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.	
h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.	Normas de seguridad e higiene.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

	 	<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>10/20</b>

<b>MÓDULO: E.P.B. 0025</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 6.- Elaboración de rellenos y cubiertas</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 50 h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.	Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener: suizos, medias noches, napolitanas y otros.
b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.	Elaboración de cremas (con huevo, batidas y ligeras).
c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.	
d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.	Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel)
e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.	Elaboración de cubiertas (glaseados, Pasta de almendra, chocolate, brillos)
f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	
g) Se ha contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.	
h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.	
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

		<b>28/10/2024</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	Revisión <b>2</b>	Pág. <b>11/20</b>

<b>MÓDULO: E.P.B. 0025</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 7.- Composición de productos finales</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 27 h.</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
7. Compone productos finales, justificando su presentación.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.	Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta del producto a obtener.
b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.	
c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.	Procedimiento y técnicas de relleno.
d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones	Verificación de la calidad de los productos elaborados, controles básicos y registro de resultados.
e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.	Conservación de los productos de relleno y cubierta.
f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.	Aplicación de las medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>12/20</b>

## 7. CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE

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.

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

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

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

- Preparación de masas fermentables, su fermentación, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

	 	<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>13/20</b>

- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

## 9. METODOLOGÍA

### 9.1. CARÁCTER DUAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (art. 55 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional)

1. Toda la oferta de formación profesional impartida en el CPIFP Hurtado de Mendoza tendrá carácter dual, incorporando una fase de formación en empresa u organismo equiparado.

2. El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.

3. La fase de formación en la empresa tendrá una duración del 25 % de la duración total prevista de la formación y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación.

#### 4. Calendario

Durante el curso 2024-25 se implantarán los nuevos Ciclos Formativos Duales en los cursos de 1º con la siguiente temporalización:

- 15 de septiembre: Inicio del curso escolar
- 20 de enero al 7 de marzo: prácticas duales en empresas, esto implica para este MP un total de 75 horas en la empresa.

### 9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

1. Se deberán adoptar metodologías activas basadas en proyectos y retos, próximas a la realidad productiva, y la utilización de recursos y materiales tecnológicos que garanticen la calidad y actualización de la formación, mejoren el aprendizaje y atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación (art. 10 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional).

2º Los aprendizajes derivados de los Criterios de Evaluación 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...).

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>14/20</b>

3º 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 con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4º Las estrategias de enseñanza-aprendizaje: La Metodología a emplear será diferente en cada momento e irá en función al tipo de contenidos y objetivos que se quieran alcanzar en cada uno de ellos, de modo que conceptos, procedimientos y actitudes se complementen. Para ello utilizaremos las siguientes técnicas metodológicas:

- Método Expositivo: Mediante una exposición teórica del profesor, dando a conocer conceptos, procedimientos y aquellas otras observaciones que estime oportunas. Podrá participar el alumnado, mediante respuestas a preguntas hechas por el profesor aludiendo a experiencias o conocimientos de éstos.
- Método Demostrativo: Demostración práctica del ejercicio por parte del profesor, aclarando los pasos y puntos importantes del desarrollo, así como las variantes que puedan tener, y atendiendo las dudas del alumnado.
- Método Demostrativo-participativo: Demostración práctica del ejercicio, con colaboración del alumnado, siendo la función del profesor una labor de supervisión; tratándose por tanto de un método donde se aprende haciendo las cosas, de forma experimental o no, pero siempre con ayuda-guía, dando un lugar de participación al alumno, con autonomía relativa y posibilidad de iniciativa.
- Método de descubrimiento o búsqueda: Tras un supuesto, pregunta o planteamiento concreto realizado por el profesor, con las adecuadas orientaciones mostradas al alumnado, se incita a éste a buscar solución.

5º Espacios. Aula ordinaria o aula de gestión y el Taller-obraador.

- El espacio para la consecución de los contenidos teóricos del módulo estará dotado de mesas de trabajo, equipos informáticos y de reproducción.
- El taller-obraador deberá contar con la equipación necesaria para el correcto desarrollo de la formación en los contenidos que el decreto regula y que son específicamente de realizaciones de panadería artesana y semi-artesana. Por desgracia no contamos con la equipación adecuada para correcta consecución y desarrollo de los contenidos, tal y como venimos reclamando desde el curso 2008-2009 que se implantó el presente Ciclo Formativo en el centro.

6º Recursos educativos abiertos.

## 10. EVALUACIÓN

### 10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>15/20</b>

- 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) Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
- 3) Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
- 4) 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...).
- 5) 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.

## **10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- 1) En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e 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:
  - 3) -Para observación: fichas de observación...
  - 4) -Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
  - 5) -Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
  - 6) -Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- 7) Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- 8) Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- 9) 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 tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
- 3) La calificación del MP será la media 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.

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>16/20</b>

- 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 ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media 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.

#### **10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN**

### **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

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>17/20</b>

## 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

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

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

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

### Centro

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

Material audiovisual y de ofimática: Vídeo, Retro-proyector, Diapositivas y Ordenador Biblioteca de centro.

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

**Si bien en los últimos cursos se han subsanado algunas deficiencias en**

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>18/20</b>

**equipación, sigUen faltando algunas de necesidad, que esperemos que sean subsanadas, tal y como venimos reclamando por diferentes vías (Dirección del centro y Consejo Asesor, Departamento de Hostelería y Departamento de Industria Alimentaria) desde la implantación del Ciclo Formativo en el centro en el 2008-2009 hasta en el presente.**

#### **Alumno**

Uniforme laboral del ramo completo.

#### **Profesor**

Cuaderno de profesor

Plataformas digitales: Moodle, Classroom,

Temario elaborado por el profesor

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

#### **Otros recursos no materiales:**

Visita al Aula de Expertos.

Planificación de visitas a empresas del sector.

Charlas o demostraciones de profesionales relevantes del sector panadero.

Asistencia a conferencias y mesas redondas sobre temas relacionados con el currículo del módulo y/o el sector productivo.

#### **Manuales y libros**

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

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

Bollería. Angel Ortiz. Vilbo Ediciones

El libro del Pan I y II, Ediciones Barriga.

Elaboraciones de panadería y bollería, Fº Tejero. Montagud Ediciones

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Editorial Paraninfo.

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

El formulario practico del pastelero. Edita Vilardell-Jornet

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

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

Materias Primas de Panadería y Pastelería CETECE

Elaboraciones de panadería y bollería CETECE

El Pan, Jeffrey Hamelmam. LcM

Hecho a Mano, Dan Leppard, Leqtor Universal

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

#### **Blogs**

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

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

#### **Páginas web**

[www.foodsubs.cl/](http://www.foodsubs.cl/)

[www.apicius.es/](http://www.apicius.es/)

<http://agrapan.com/>

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

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

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

## **14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

--

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>19/20</b>

Antes de nada aclarar los conceptos de actividades complementarias y extraescolares:

- Las actividades complementarias son las organizadas en horario escolar y podrán ser evaluables, por lo tanto, están relacionarlas con un RA o CE.
- Las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario, se realizarán fuera del horario lectivo y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación.

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

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

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

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

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

FECHA	ACTIVIDAD	OG/RA/CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
1ª EVALUACIÓN	Establecimientos panadería artesanal de la zona. Establecimientos de panadería industrial o gran producción.	TODAS	Ficha individual de memoria de actividad de cada alumno.
2ª EVALUACIÓN	Visitas a fábrica de harinas. Empresas de suministros del sector. Visita a museos del sector.		
3ª EVALUACIÓN.	Clases Maestras: Clase maestra de un pastelero-panadero o empresa del sector. Conferencias: Charlas-conferencias		

		<b>28/10/2024</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>20/20</b>

		monográficas sobre diversos temas profesionales relacionados con, dietética y nutrición, higiene y salud laboral, manipulación de alimentos.			
--	--	--	--	--	--

## 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

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

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

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