

		10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

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

1º Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Código: 0024

Duración: 128bHORAS

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

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 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.
- 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 del CF relacionados a continuación:

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

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

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

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

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.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1	

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO (U OTRAS PROPUESTAS DIDÁCTICAS), RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº horas	% NOTA
d), l)	c) y j)	RA4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.	BLOQUE 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN	1T	12	15
			Unidad 1. El Obrador		12	
a), b)	a)	RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.	BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES	1T/2T	68	54
			Unidad 2. Harinas		8	
			Unidad 3. Levadura, agua y sal		10	
			Unidad 4. Aditivos y coadyuvantes		8	
			Unidad 5. Edulcorantes		10	
			Unidad 6. Huevos y ovoproductos.		8	
			Unidad 7. Las GASAS.		6	
			Unidad 8. Leche y productos lácteos.		6	
			Unidad 9. Cacao, chocolate y sucedáneos		6	
			Unidad 10 : Frutas ,frutos secos y semillas		6	
c)	a), c)	RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas	BLOQUE 3. CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	3T	20	16

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1	

			Unidad 11. Productos de panadería		8	
			Unidad 12. Productos de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería		8	
m)	c), j) q)	RA 3: Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener (Dualiza)	BLOQUE 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	3T	6	15
			Unidad 13: Procesos de elaboración básicos			
Total					128 (100 +28 en dual)	100%

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

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. .26/ 29	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

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

1. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN

UNIDAD TRABAJO 1 : El Obrador

1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos
- Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
- Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.
- Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.
- Se han reconocido las características propias de un obrador.
- Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS

- Clasificación de los equipos e instalaciones para la elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería. CE a), b) y d)
- Tipos y Principios de funcionamiento de equipos máquinas e instalaciones. Aplicaciones. CEa), b) y d)
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones. CE e)
- El obrador: características y ubicación de los equipos. CE f), g) y h)
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración. CE i).

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202
			Revisión 1		Pág. . 26/ 29

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

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 2 : Harinas

1.TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

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

3.CRITERIOS DE EVALUACION

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

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1	

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES UNIDAD TRABAJO 3 : Levadura, agua y sal	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales. b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas. c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos. d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso. e) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación. f) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión. h) Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos. i) Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos. j) Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS Clasificación y características y descripción de levaduras, agua, sal. CE a) b) Función tecnológica. CE c) Tipos y presentación comercial. CE a) Conservación y defectos. Ce e) Normas de calidad. CE f) Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: realización de supuestos pr CE h)
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Actividades individuales • Actividades en grupo. • Cuestionario video levaduras • Prueba escrita tipo test • Práctica de fermentación • Práctica masa madre <p>Las ponderaciones de los distintos instrumentos de evaluación utilizados se detallarán a nivel de la programación de aula para cada una de las unidades de Trabajo. Se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para así poder aplicar correctamente los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, repartiendo de este modo la calificación sin dar relevancia excesiva a unos instrumentos sobre otros favoreciendo de esta manera la evaluación continua del alumnado.</p> <p>La medición del grado de consecución de los Resultados del Aprendizaje supone la obtención de al menos 5 puntos en la evaluación para considerar alcanzados mínimamente los resultados previstos, por debajo de esta puntuación no se habrán conseguido los Resultados del Aprendizaje previstos.</p>	

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. .26/ 29	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

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

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

UNIDAD TRABAJO 4 : Aditivos.

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tarea aditivos.
- Actividades individuales
- Actividades en grupo

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

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

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
		PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		Revisión 1	Pág. . 26/ 29	

MODULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERIA, PASTELERIA Y REPOSTERIA
BLOQUE2 CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES
UNIDAD TRABAJO 5: Edulcorantes

I. TEMPORALIZACIÓN. 10 horas

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202
			Revisión 1		Pág. . 26/ 29

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 2 CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y

AUXILIARES.

UNIDAD TRABAJO 6 : Huevos y ovoproductos

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
		PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
	Revisión 1	Pág. . 26/ 29		

MODULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES UNIDAD TRABAJO 7 : Grasas.

1. TEMPORALIZACIÓN: 6 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACION

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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA  MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1	

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES UNIDAD TRABAJO 8 : Leche y productos lácteos

1. TEMPORALIZACIÓN: 6 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACION

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1	

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES
UNIDAD TRABAJO 9 : Cacao, chocolate y sucedáneos

1. TEMPORALIZACIÓN: 6 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. . 26/ 29	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
BLOQUE 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES
UNIDAD TRABAJO 10 : Frutas , frutos secos y semillas.

1. TEMPORALIZACIÓN: 6 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

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

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACION

- Tarea de la unidad
- Actividades individuales
- Lectura y comentario de texto sobre el tema
- Cuestionario tras visionado de video sobre el tema
- Exposición sobre la utilización de frutos secos y semillas en el sector
- Prueba test

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1	

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
BLOQUE 3.

CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
UNIDAD TRABAJO 11 : Productos de Panadería

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado los principales productos de panadería.
- Se han descrito sus principales características físicas, químicas.
- Se han reconocido sus características organolépticas.
- Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.
- Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería.

5. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

- Clasificación de los productos de panadería CE a)
- Características y tipos. Propiedades físicas, químicas y características organolépticas. CE b) c)
- Normativa y conservación. CE e)
- Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos. CE d)
- Innovación en la elaboración de productos de panadería. CE f)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1	

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
BLOQUE 3.

CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

UNIDAD TRABAJO 12 : Productos de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería.
- Se han descrito sus principales características físicas, químicas.
- Se han reconocido sus características organolépticas.
- Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.
- Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

- Clasificación de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. CE a)
- Características y tipos. Propiedades físicas, químicas y características organolépticas. CE b) c)
- Normativa y conservación. CE e)
- Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos. CE d)
- Innovación en la elaboración de productos de panadería. CE f)

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. . 26/ 29	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BLOQUE4: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS UNIDAD TRABAJO 13 : Procesos de elaboración básicos

1. TEMPORALIZACIÓN: 6 horas

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
- Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.
- Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras
- Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.
- Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.
- Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales

4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS

- * Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería. CE a) b) f) g) h) c) d) e)
 - Procesos artesanales e industriales.
 - Diagramas de flujo.
 - Parámetros de control.
- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería. CE a) b) f) g) h) c) d) e)
 - Procesos artesanales e industriales.
 - Diagramas de flujo.
 - Parámetros de control.
- * Procesos de elaboración de productos de galletería CE a) b) f) g) h) c) d) e)
 - Procesos artesanales e industriales.
 - Diagramas de flujo.
 - Parámetros de control.
- * Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades. CE a) b) f) g) h) c) d) e)-
 - Procesos artesanales e industriales.
 - Diagramas de flujo.
 - Parámetros de control.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACION PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACION

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión n 1	

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.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202 Revisión 1 Pág. 26/29	

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, repostería y confitería.

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

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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:

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

			10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

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 del CF 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 (actualizar cada curso)

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: Desarrollo de prácticas duales en empresas

Esto implica para este MP un total de 28 horas en la empresa

		10/01/2019.		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág .26/ 29	

9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

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

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)
2. 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...).
3. 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.
4. 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.
5. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...
6. Recursos educativos abiertos

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión n 1		Pág. . 26/ 29

En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el 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 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. 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.

En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

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

10.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- 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.
- 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.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- 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

- Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- 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.
- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- 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%).
- 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.
- 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.
- 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.
- La nota trimestral será la media aritmética/ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada de todas las UT/RA.

			10/01/2019.		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión n 1		Pág. . 26/ 29

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 COEVALUACIÓN

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

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

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

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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 Gobierno de España Ministerio de Educación y Formación Profesional	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1	

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

11. 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

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1	

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 currículo: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Apuntes del profesor
- Manuales y bibliografía de consulta:
- ” Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería” Bartolomé Matas Mir.
- “Procesos de Panadería y Pastelería”. Editorial: Síntesis. Autor: Bartolomé Matas Mir
- “Pastelería y Panadería”. J. Pablo Humanes Carrasco.
- “Manual de Industrias Alimentarias”.A. Madrid Vicente.
- “Procesos de Pastelería y Panadería”.Víctor J. Navarro.
- Webgrafía:
- www.aesan.es
- www.panaderia.es
- www.pasteleria.es
- www.mundopanadero.com
- www.chocolatisimo.com
- www.directoalpaladar.com
- www.chocolate-academy.com
- www.artepan.com/blog/
- www.cobepan.1.blogspot.com
- www.elforodelpan.com
- www.indespan.es

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019.	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
			Revision 1	

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

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

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

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

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

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