



DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2023-2024

**MATERIAS PRIMAS Y
PROCESOS EN PANADERÍA,
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

1º CFGM PANADERIA,
PASTELERIA Y CONFITERIA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ
UD 1. Descripción de las principales materias primas y auxiliares UD 2. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería UD 3. Procesos de elaboración básicos UD 4. El obrador. Caracterización de equipos, instalaciones y personal	UD 4. El obrador. Caracterización de equipos, instalaciones y personal UD 5. Caracterización de los procesos de conservación.

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	Contenidos (70%): Notas medias ponderadas de los exámenes Procedimientos (20%): Nota media de trabajos y actividades. Actitud (10 %): Comportamiento, participación en clase, asistencia, puntualidad, compañerismo, capacidad de superación y de esfuerzo etc.
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota final de la parte teórica se obtendrá sacando las medias de las dos primeras evaluaciones. Para obtener la nota final del curso se valorará un 80% la nota obtenida de la parte teórica y un 20 % de la nota de la fase de prácticas en la empresa.
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none">• Evaluaciones parciales: se recuperarán aquellos exámenes puntuados con una calificación inferior de 5.• Evaluación convocatoria ordinaria (junio): El alumno/a hará recuperaciones de las evaluaciones con calificaciones inferiores a 5. Evaluación convocatoria extraordinaria (finales de junio): en caso de no superar la prueba final en la convocatoria ordinaria (principios de junio), se realizará la recuperación de todo el contenido del módulo.



• **PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA LOS ALUMNOS QUE NO PUEDAN SER EVALUADOS DE FORMA CONTINUA.**

– La asistencia es obligatoria y por tanto cuando las faltas de asistencia supongan un 15% de la carga horaria que corresponde al módulo profesional, se perderá automáticamente el derecho a la evaluación continua de dicho módulo, pudiéndose examinar solo en la convocatoria ordinaria de principios de junio y en la convocatoria extraordinaria (a finales de junio), debiendo presentar también aquellas actividades y trabajos que se hayan realizado durante el curso académico.

– Solamente se hará una excepción, en aquellos casos en que el alumno tenga faltas que sean consideradas justificadas por aportar justificación médica o justificante de trabajo y siempre que el alumno se reintegre, entregue todos los trabajos y actividades semanales y acuda de forma sistemática al aula mostrando interés por recuperar los contenidos perdidos. En este caso, seguirá siendo evaluado de forma continua.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Libro de texto: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Editorial Paraninfo.
- Libreta o folios con carpesano
- Bolígrafo, lápiz y goma de borrar.