

Departament: INA

Curs : Especialització

Matèria: Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal (55 h)

Nivell: CF Especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals

OBJECTIUS

- a) Seleccionar i interpretar la documentació associada als procediments, relacionat-la amb l'activitat productiva i comercial.
- b) Identificar matèries primeres i productes auxiliars, verificant l'origen, característiques, caducitat i qualitat per la seva comprovació a la recepció.
- c) Organitzar i classificar matèries primeres, productes auxiliars, productes semiacabats i acabats, pel seu emmagatzematge i conservació.
- d) Seleccionar matèries primeres i altres productes, descrivint les seves característiques, beneficis i propietats nutricionals entre altres pel seu aprovisionament i distribució.
- e) Identificar les necessitats d'equips, màquines, eines i instal·lacions, justificant els seus requeriments per la seva preparació i manteniment.
- f) Interpretar i aplicar instruccions d'utilització dels equips i sistemes de producció de fred i calent, per la seva programació i regularització en l'elaboració de productes de panificació artesanal.
- g) Identificar mètodes de conservació de productes semiacabats i acabats de forn per la seva aplicació amb tècniques de fred positiu i negatiu.
- h) Seleccionar productes de forn i brioixeria artesanals associant-los amb la seva preparació, per a l'obtenció de llevats de cultiu i preferments.
- i) Identificar i seleccionar tècniques de preelaboració i elaboració de matèries primeres i productes auxiliars, aplicant-els-hi per a l'obtenció de pastes de forneria i brioixeria artesanals.
- n) Reconèixer les propietats i característiques organolèptiques dels productes de forn i brioixeria artesanals, interpretant la seva avaluació sensorial, pel seu anàlisi i cata.
- o) Garantir la normativa d'etiquetat de les elaboracions, evitant al·lèrgies, intoleràncies i intoxicacions alimentàries en el consum i degustació dels productes.
- p) Analitzar els riscos ambientals i laborals associats a l'activitat professional, relacionat-los amb les causes que els produeixen, a la fi de fonamentar les mesures preventives que s'adoptaran i aplicant els protocols corresponents per evitar-se mal en un mateix, en les altres persones i en l'entorn i el medi ambient.
- q) Analitzar i utilitzar els recursos existents per l'aprenentatge durant tota la vida i les tecnologies de l'informació i la comunicació per aprendre i actualitzar els seus coneixements, reconeixent les possibilitats de millora personal i professional, a la fi d'adaptar-se a distintes situacions professionals i laborals.
- r) Desenvolupar treballs en equip i valorar l'organització, participant amb tolerància i respecte i prenent decisions col·lectives o individuals per actuar amb responsabilitat i autonomia.
- s) Adoptar i valorar sol·lucions creatives davant problemes i contingències que es presentin en el desenvolupament dels processos de treball, per resoldre, de forma responsable les incidències.
- t) Aplicar tècniques de comunicació, adaptant-se als continguts que se van a trasmetre, a la seva finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia del procés.
- u) Analitzar i aplicar les tècniques necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al «disseny per totes les persones»
- v) Aplicar i analitzar les tècniques necessàries per millorar els procediments de qualitat de la feina en el procés d'aprenentatge i del sector productiu de referència.

UNITATS DIDÀCTIQUES

UNITATS DIDÀCTIQUES	TEMPORALITZACIÓ
Programació de cambres de fermentació	Tot el curs
Caracterització de tècniques del fred positiu i negatiu en panificació artesanal	Tot el curs
Elaboració de masses i productes semielaborats mitjançant tècniques de fred positiu	Tot el curs
Elaboració de masses i productes semielaborats mitjançant tècniques de fred negatiu.	Tot el curs
Elaboració de productes de fleca i brioixeria artesanal mitjançant tècniques de doble cocció o precuinat de les peces.	Tot el curs

RESULTATS D'APRENTATGE AVALUABLES MÍNIMS PER A LA QUALIFICACIÓ POSITIVA

- 1.- Programar cambres de fermentació, controlant els paràmetres característics d'elaboració dels productes de forn i brioixeria artesanals (20%)
- 2.- Caracteritzar procediments de conservació de productes del forn i brioixeria artesanals, aplicant tècniques de fred positiu i negatiu (20%)
- 3.- Elaborar masses i productes semielaborats de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques de fred positiu (20%)
- 4.- Elaborar masses i productes semielaborats de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques de fred negatiu (20%)
- 5.- Elaborar productes de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques de doble cocció o precuinat de les peces (20%)

PROCEDIMENTS D'AVUACIÓ I DE QUALIFICACIÓ

La qualificació es farà d'acord amb els següents percentatges referits als Resultats d'Aprenentatge:

- 1.- Programar cambres de fermentació, controlant els paràmetres característics d'elaboració dels productes de forn i brioixeria artesanals (20%)
- 2.- Caracteritzar procediments de conservació de productes del forn i brioixeria artesanals, aplicant tècniques de fred positiu i negatiu (20%)
- 3.- Elaborar masses i productes semielaborats de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques de fred positiu (20%)
- 4.- Elaborar masses i productes semielaborats de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques de fred negatiu (20%)
- 5.- Elaborar productes de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques de doble cocció o precuinat de les peces (20%)

UNITATS DIDÀCTIQUES	RESULTATS D'APRENTATGE
Programació de cambres de fermentació	1, 2, 3, 4, 5

Caracterització de tècniques del fred positiu i negatiu en panificació artesanal	1, 2, 3, 4, 5
Elaboració de masses i productes semielaborats mitjançant tècniques de fred positiu	1, 2, 3, 4, 5
Elaboració de masses i productes semielaborats mitjançant tècniques de fred negatiu.	1, 2, 3, 4, 5
Elaboració de productes de fleca i brioixeria artesanal mitjançant tècniques de doble cocció o precuinat de les peces.	1, 2, 3, 4, 5

L'assistència a classe i a les sortides extraordinàries és obligatòria.

S'avalua a l'alumne amb Resultats d'Aprenentatges. Cada Resultat d'Aprenentatge s'avaluarà de forma conceptual (teòric) i procedimental (pràctic), d'aquesta manera es farà la mitja aritmètica de tota la part conceptual i la part procedimental. Els continguts conceptuals i procedimentals s'avaluen amb la realització de proves escrites presencials i les tasques proposades: exercicis, aplicacions pràctiques, exposicions, comentaris...

La part conceptual o teòrica es realitzaran el dia i hora assenyalats, són obligatoris. Es considerarà que l'alumnat ha aprovat quan obtingui la qualificació de "igual o superior a 5". La no assistència a un examen o una presentació sense justificant, es valorarà amb 0 punts. Només es repetiran exàmens en cas que l'alumnat no pugui assistir per causes oficialment justificades (haurà de demostrar-ho duent un justificant oficial on consti la justificació horària amb l'examen).

La part pràctica: Tots els exercicis pràctics, treballs de recerca o investigació, exposicions, comentaris ... activitats de caire pràctic... s'avaluaran de forma que l'alumnat pugui demostrar mitjançant la tasca diària els coneixements tant de forma teòrica com pràctica. Les tasques es valoraran amb nota numèrica. Es imprescindible entregar totes les tasques per veure si han assolit tots els coneixements teòrics pràctics. Una tasca no s'entregada o entregada fora de plaç, la seva nota numèrica es 0, ja que l'alumnat ha de treballar el concepte de responsabilitat, puntualitat, treball en equip (Les actituds personals (puntualitat, empatia, educació,saber ser i estar...) i professionals (ordre, neteja, seguretat, responsabilitat, necessàries pel lloc de feina, saber fer...(Competencia personal r,s,t)).

L'alumnat rebrà els apunts, les tasques, el material del mòdul via CLASSROOM.

Les avaluacions informatives s'avaluaran seguint el percentatge de cada Resultat d'Aprenentatge tenint en compte la part conceptual i la part procedimental realitzada, és a dir, la suma de la mitjana aritmètica de totes les proves escrites (part conceptual) i les notes pràctiques (part procedimental) essent el resultat igual o superior a 5 per poder aprovar.

Cada Resultat d'Aprenentatge es calcularà de manera independent de forma ponderada les proves escrites i les tasques. Així, queda d'aquesta manera:

$$0,2* RA1 + 0,2* RA2 + 0,2* RA3 + 0,2* RA4 + 0,2* RA5$$

En cas de faltar alguns dels elements avaluables en un Resultat d'Aprenentatge, per a calcular la seva qualificació el seu valor es repartirà proporcionalment entre els criteris avaluats d'aquell Resultats d'Aprenentatge.

L'avaluació de la totalitat dels Resultats d'Aprenentatge es donarà a l'avaluació ordinària o avaluació extraordinària. La qualificació final del mòdul (convocatòria ordinària) resultarà de la mitjana entre les dues notes d'avaluacions parcials, mentre que a l'avaluació extraordinària serà la nota de la prova on hi haurà reflexats tots els Resultats d'Aprenentatge (RA) i l'entrega de les tasques pendents.

Control de les faltes d'assistència

Serà obligatori l'assistència a classe, amb tot el material específic.

No obstant, a més de l'assistència obligatòria i la superació de les proves teórico-pràctiques, per ser considerat superat el mòdul serà necessari que l'alumne compleixi els següents requisits:

- Assistir regularment i participar a les classes lectives.
- Fer i entregar el cent per cent dels treballs i deures encomanats.

Si l'alumnat s'absenta, de forma continuada o sense justificar, durant un període superior al 10% de la càrrega horària del mòdul o del curs del cicle o de forma discontinua, durant un període superior al 15% de la càrrega horària d'un mòdul o d'un curs d'un cicle determinat, sense justificar, es procedirà a la seva baixa d'ofici (BAO) del mòdul o del curs del cicle.

El fet de treballar o d'incorporar-se en un lloc de treball, no es considera causa que justifica les absències.

La **puntualitat** és un requisit molt important dins dels cicles de FP: si arriba 5 minuts tard es pot permetre o no l'accés a l'aula, fins a la propera sessió o durant tot el bloc horari, a criteri del professor, comptant tots aquests períodes com a faltes d'assistència i/o com a 0 l'activitat realitzada a l'aula si és el cas.

RECUPERACIONS

Es farà una recuperació abans de l'avaluació parcial o ordinària corresponent, on es demana el lliurament de totes les feines/ tasques que no s'han presentat i/o la realització d'una/es prova/es o examen/s. La data d'aquesta recuperació serà comunicada pel professor als alumnes afectats.

En aquesta recuperació es contempla que únicament és necessari presentar-se a les unitats formatives o resultats d'aprenentatge no superades (<5) conservant la nota de les unitats formatives superades (>=5), i entregar les tasques pendents o les tasques no aprovades.

Sino s'aprova el mòdul a la primera convocatòria ordinària, serà necessari presentar-se a segona avaluació ordinària de les unitats formatives no superades (resultats d'aprenentatge) amb la finalitat de superar els continguts (RA)