



## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2018/2019	3	80	80

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN ACEVEDO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo MP0030, pertencente ao CMINA01 ; tomado como referencia o texto refundido dos Decretos 224/2008 e 38/2010 polo que se establece o título de TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título:

O perfil profesional do título de técnico en panadería, repostería e confeitaría determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Competencia xeral:

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

Competencias profesionais, persoais e sociais:

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- b) Deseñar e modificar as fichas técnicas de fabricación consonte a demanda do mercado.
- c) Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- d) Elaborar produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría, controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- e) Elaborar sobremesas de restauración empratadas e listas para o seu consumo, facendo uso das técnicas culinarias.
- f) Compor, acabar e presentar os produtos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar e embalar os produtos elaborados, asegurando a súa integridade durante a distribución e a comercialización.
- h) Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- i) Verificar a calidade dos produtos elaborados realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- j) Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- k) Cubrir os rexistros e os partes de incidencia utilizando os procedementos de calidade.
- l) Facer publicidade e promoción dos produtos elaborados utilizando as técnicas de comercialización e de márketing.
- m) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixina-dos por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- u) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- v) Xestionar a súa carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
- w) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- x) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude participativa, crítica e responsable.

Asociado ás unidades de competencia:

UC0034\_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadería e bolaría.



UC0035\_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasado dos produtos de panadería e bolaría.

UC0036\_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira.

b) Pastelería e confeitaría, INA107\_2 (Real decreto 1087/2005, do 16 de setembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

UC0305\_2: Controlar o aprovisionamento, a almacenaxe e a expedición das materias primas e auxiliares e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os útiles para utilizar nos procesos de elaboración.

UC0306\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostaría.

UC0307\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións.

UC0308\_2: Realizar o acabamento e a decoración dos produtos de pastelería e confeitaría.

UC0309\_2: Realizar o envasado e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.

UC0310\_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria alimentaria.

c) Repostaría, HOT223\_2 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

UC0709\_2: Definir ofertas sinxelas de repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.

UC0306\_2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostaría.

UC0710\_2: Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.

UC0711\_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalaría.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O almacén e sistemas de almacenaxe.	Definición e estudo de diferentes tipos de almacéns e sistemas	6	10
2	Xestión de stocks.	Definición e xestión das existencias.	8	10
3	As variables na xestión de stocks.	Composición e clasificación dos stocks.	6	10
4	O aprovisionamento do almacén.	Obxectivos e sistemas de reaprovisionamento. Os inventarios.	10	10
5	A valoración das existencias.	A importancia e os métodos de valorar as existencias.	8	10
6	A recepción de mercadorías.	A clasificación das mercadorías e operacións de recepción.	10	10
7	A almacenaxe de produtos.	Codificación e ubicación das mercadorías.	10	10
8	A expedición das mercadorías.	A distribución dos pedidos.	10	10
9	A xestión do transporte.	Equipos e procedementos para o transporte. Sistemas de seguridade.	5	10
10	Xestión informatizada do almacén.	Introducción á xestión informatizada do almacén.	7	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O almacén e sistemas de almacenaxe.	6

##### 4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	SI
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	SI

##### 4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identifícanse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identifícanse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.
CA2.1 Identifícase a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbense os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identifícanse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobase que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
Tipos de existencias.



**Contidos**

Control de existencias. Inventario e os seus tipos.

Transporte interno.

Operacións e comprobacións xerais.

Organización da recepción.

Medición e pesaxe de cantidades.

Documentación de entrada.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Xestión de stocks.	8

#### 4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI

#### 4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	As variables na xestión de stocks.	6

#### 4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI

#### 4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbóronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.





#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	O aprovisionamento do almacén.	10

#### 4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	NO
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI

#### 4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Identifícaronse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA3.1 Descríbense e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identifícaronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbense as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identifícaronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A valoración das existencias.	8

#### 4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI

#### 4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbóronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.



#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A recepción de mercadorías.	10

#### 4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	SI
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	SI

#### 4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícase a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbense os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identifícanse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobase que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identifícanse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da recepción.
Medición e pesaxe de cantidades.
Documentación de entrada.
Operacións e comprobacións xerais.



Contidos
Organización da expedición. Documentación de saída. Transporte externo.



#### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A almacenaxe de produtos.	10

#### 4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	SI
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI

#### 4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbironse os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA3.1 Descríbironse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbironse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.



Criterios de avaliación
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
Tipos de existencias.
Control de existencias. Inventario e os seus tipos.
Transporte interno.
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da recepción.
Documentación de entrada.
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.



#### 4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A expedición das mercadorías.	10

#### 4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	SI

#### 4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da expedición.
Documentación de saída.
Transporte externo.



#### 4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A xestión do transporte.	5

#### 4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	SI

#### 4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da expedición.
Documentación de saída.
Transporte externo.





#### 4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Xestión informatizada do almacén.	7

#### 4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	SI

#### 4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
Operacións básicas no manexo do computador.
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións específicas.
Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
Actividade do almacén en tempo real.
FIFO automático.



## 5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo son os que se detallan no apartado 4.c da programación, acadando así a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Son os que se describen a continuación:

- CA1.1 - Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
- CA1.4 - Caracterizáronse os medios de transporte interno.
- CA1.5 - Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
- CA1.6 - Identifícanse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
- CA1.7 - Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
- CA2.1 - Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
- CA2.2 - Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
- CA2.3 - Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.
- CA2.4 - Identifícanse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
- CA2.5 - Caracterizáronse os medios de transporte externo.
- CA2.6 - Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
- CA3.1 - Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
- CA3.2 - Interpretáronse os sistemas de codificación.
- CA3.3 - Identifícanse os sistemas de almacenamento.
- CA3.4 - Describíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
- CA3.5 - Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
- CA3.6 - Identifícanse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
- CA3.7 - Determináronse as normas de seguridade do almacén.
- CA4.1 - Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
- CA4.2 - Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
- CA4.3 - Selecciónáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
- CA4.4 - Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
- CA4.5 - Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
- CA4.6 - Identifícanse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.
- CA5.1 - Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
- CA5.2 - Identifícanse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
- CA5.3 - Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
- CA5.4 - Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
- CA5.5 - Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.



CA5.6 - Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

Os criterios de cualificación son os que se detallan a continuación:

- Asistencia a clase, actitude e comportamento: 10%

O alumnado, partirá de un punto (10%) na nota en este apartado.

A falta de atención, apatía, desinterese e/ou entorpecemento no desenvolvemento da clase fará que reste 0,2 puntos na nota neste apartado.

A utilización do teléfono móbil na aula, sen previa autorización, fará que reste 0,2 puntos na nota do apartado.

Cada chamada á orde fará que reste 0,2 puntos na nota neste apartado.

A incorporación á clase de máis de 10 minutos despois de tocar o timbre, fará que reste 0,2 puntos na nota neste apartado.

- Probas escritas e/ou orais: 70%

Estas probas poderán incluír preguntas de desenvolvemento, preguntas curtas ou de tipo test.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames e probas propostos en cada avaliación trimestral.

- Traballos, proxectos e supostos prácticos: 20%

Estes traballos, serán propostos polo profesor en cada trimestre.

A nota en este apartado, dividirase entre o número de traballos propostos en cada avaliación trimestral.

No caso de que en algunha avaliación non se propoñan traballos, a porcentaxe de este apartado, incluírase no apartado anterior.

Cálculo da nota final da avaliación:

- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos sobre 10.

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

- Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

- No mes de Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.



Para tal fin, realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

No mes de Xuño, realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario. Estas actividades incluírán aspectos relacionados cos mínimos esixibles detallados na programación.

Recordar que o alumnado que perda o dereito a avaliación continua, dende ese momento, NON poderá entregar as tarefas realizadas na clase NIN realizar probas obxectivas que sirvan para a súa cualificación nas diferentes avaliacións parciais. Tan só pode ser avaliado nunha proba final teórico-práctica extraordinaria previa á avaliación final do módulo

### **6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua**

Para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua guiaremonos pola RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

Perda do dereito a avaliación continua :

a. Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial e tendo en conta as modificacións da Resolución do 24 de Xullo de 2018. O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas.

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, estableceuse para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

b. A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

c. Será obrigatorio apercíbilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

d. Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

e. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final

de módulos correspondente.

## **7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente**

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento da programación farase na plataforma como se acordou na reunión de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso; MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: ¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

### **8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados**

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustificuen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## **9. Aspectos transversais**

### **9.a) Programación da educación en valores**

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo



do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Co fin de motivar, e ademais de presentarles ós alumnos algún exemplo real de funcionamento de algunha empresa do sector, prevese realizar visitas a establecementos de acordo cas seguintes características:

Tipo de establecemento. Pode ser algunha empresa relacionada co sector donde teñan un almacén de certa importancia.

Importancia do mesmo dentro do sector, e tipo de servizos que realiza.

Dependencias ou distribución funcional.

Ofertas gastronómicas que ofrecen.

Tamén realizaremos algunha visita á feiras do sector e ponencias e charlas relacionadas co módulo.

