

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22****ÍNDICE:**

---

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
  - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
  - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
  - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
  - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
  - 7.1 Procedimiento de evaluación.
  - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
9. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
10. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
11. Plan de contingencia.

Programación, elaborada por:	
<b>Nombre</b>	
<b>Cargo</b>	Profesor del módulo
<b>Fecha</b>	22/10/2021

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22****1.- INTRODUCCION**

**Denominación del ciclo:** Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

**Nivel:** 2º Grado Medio

**Duración del módulo:** 61 horas

**RD u ORDEN:** Orden de 1 de abril de 2011 que aprueba el currículo del ciclo formativo

**2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.**

- Analizar documentación asociada al almacenamiento de materias primas, producto semielaborado y producto acabado.
- Interpretar, analizar y describir fichas técnicas asociadas a los procesos, relacionándolas con la actividad productiva y comercial, para su posterior cumplimentación.
- Valorar y analizar las existencias presentes en un almacén.
- Manejar apropiadamente las diferentes herramientas informáticas de gestión de almacenes.
- Determinar el mejor momento para efectuar un pedido.
- Conocer las operaciones de entrada y expedición de mercancías.
- Distinguir las diferentes áreas de un almacén y conocer las tareas y funciones que se realizan en ellas.
- Asimismo la formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo
  - 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) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
  - g) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación
  - i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
  - j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
  - k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
  - n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22**

procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.

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

o) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

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

q) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

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

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático

y las competencias profesionales del título

a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

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

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

i) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

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

n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

o) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22**

- p) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

**3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN****RA 1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.**Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
- c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
- f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

**RA 2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.**Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
- g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

**RA 3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de**

**sus características.**Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.
- b) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.
- d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

**RA 4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.**Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición. b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

**RA 5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.**Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.
- b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.
- f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

**4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.****4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.**

Los contenidos del módulo formativo son los que marca la **ORDEN de 1 de abril de 2011**, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios para la Comunidad Autónoma de Aragón, estos son el vehículo para que los alumnos adquieran las competencias profesionales propias del ciclo formativo, y a su vez contribuyen a alcanzar los objetivos generales de ciclo. Los contenidos para este módulo son:

**Unidad Didáctica 1. El Almacén**

Tipos de almacén. Clasificación

**Sistemas de almacenaje. Clasificación y características.**

Clasificación y codificación de mercancías.

- Criterios de clasificación.
- Técnicas de codificación.
- Aplicaciones prácticas.

Ubicación de mercancías y señalización.

- Tipos y características.
- Criterios de selección.

Condiciones generales de conservación

Documentación de gestión del almacén.

**Unidad Didáctica 2. Aprovisionamiento del almacén:**

Sistemas de reaprovisionamiento.

- Revisión continua y periódica.

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

Tipos de stock.

**Definición, características y variables que intervienen.**

- Costes de gestión y rotación de stock.
- Control de existencias.
- **Concepto**, normas contables y criterios de valoración.
- Inventarios. **Concepto** y tipos. Procedimientos de realización y registros.

Transporte interno.

- Condiciones y requerimientos.
- Medios de manipulación y de transporte interno.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

- Criterios de selección.

#### **Procedimientos y medidas de seguridad en el manejo de equipos.**

##### **Manejo de cargas.**

- **Procedimientos y medidas de seguridad.**

Tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento de la línea de producción.

#### **Unidad Didáctica 3. Recepción de la mercancía**

##### **Operaciones y comprobaciones generales.**

Organización de la recepción.

- Procedimientos operativos.

Medición y pesaje de cantidades.

- Aplicaciones de cálculo.

##### **Documentación de entrada.**

- Características y preparación de la documentación.

#### **Unidad Didáctica 4. Almacenamiento de Mercancías**

##### **Operaciones y comprobaciones generales.**

Operaciones de acondicionamiento de la materia prima para poder almacenarla bajo control

Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.

#### **Unidad Didáctica 5. Expedición de Mercancías**

##### **Operaciones básicas en el manejo del ordenador.**

- **Procedimientos operativos y requerimientos básicos.**

**Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).**

- **Características y manejo.**
- **Supuestos prácticos de simulación.**

**Transmisión de la información.**

- **Redes de comunicación y correo electrónico.**
- **Requerimientos básicos.**

**Envío de archivos.**

- **Protección de la documentación. Vulnerabilidad.**

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

**Unidad Didáctica 6.** Transporte de mercancías y manejo de equipos

**Operaciones y comprobaciones generales.**

Organización de la expedición.

- Procedimientos operativos.

Embalajes y etiquetas de productos a expedir.

- Información logístico-comercial y ambiental.

Documentación de salida. Características y preparación de la documentación.

**Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación.**

Los contenidos mínimos se han destacado en letra negrita.

**4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

Unidades de trabajo programadas:

Unidad	Título	Horas programadas	
1ª Eva lu aci ón	0	Presentación y Evaluación Inicial	3
	1	El Almacén	12
	2	Aprovisionamiento del almacén	6
	3	Recepción de mercancías	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	1
	<b>Total 1ª Evaluación:</b>		<b>28</b>
2ª Eva lu aci ón	5	Almacenamiento de mercancías	9
	6	Expedición de mercancías	9
	7	Transporte de mercancías y manejo de equipos	8

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22**

	Horas de repaso (para los segundos)	4
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	<b>Total 2ª Evaluación:</b>	<b>33</b>
	<b>Total curso:</b>	<b>61</b>

**5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.****5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

**Objetivos:**

- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- o) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.
- p) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener una cultura de actualización e innovación.
- q) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

**Competencia**

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

## 5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

### U.D.1 El almacén

**Objetivo:**

- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales

**Competencia profesional:**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto
- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo
- f) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

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

**Competencia profesional:**

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
RA. 3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	<p>b) Se han interpretado los sistemas de codificación.</p> <p>c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento</p>		<p><b>TEORIA</b></p> <p>Tipos de almacén. Clasificación</p> <p><b>Sistemas de almacenaje. Clasificación y características.</b></p> <p>Clasificación y codificación de mercancías.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterios de clasificación.</li> <li>• Técnicas de codificación.</li> <li>• Aplicaciones prácticas.</li> </ul> <p>Ubicación de mercancías y señalización.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos y características.</li> <li>• Criterios de selección.</li> </ul> <p>Condiciones generales de conservación.</p> <p>Documentación de gestión del almacén.</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba práctica</p>

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22**

			<b>EJERCICIOS/ PRÁCTICAS</b> Gestión de almacén. Alta de proveedores, productos y almacenes	
--	--	--	---	--

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

#### U.D.2 Aprovisionamiento del almacén

##### Objetivo:

- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos
- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

##### Competencia profesional:

- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- f) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- j) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA. 1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.</p>	<p>1a) Se han definido los tipos de stock y sus variables. 1 b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario. 1 c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos. 1 d) Se han caracterizado los medios de transporte interno. 1 e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades. 1 f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento. 1 g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo. 1 h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la</p>		<p><b>TEORIA</b></p> <p>Sistemas de reaprovisionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión continua y periódica.</li> </ul> <p>Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.</p> <p>Tipos de stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Definición, características y variables que intervienen.</b></li> <li>• Costes de gestión y rotación de stock.</li> </ul> <p>Control de existencias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Concepto</b>, normas contables y criterios de valoración.</li> <li>• Inventarios. <b>Concepto</b> y tipos. Procedimientos de realización y registros.</li> </ul> <p>Transporte interno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones y requerimientos.</li> </ul>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica</p>

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

	<p>distribución y almacenamiento de productos.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medios de manipulación y de transporte interno.</li> <li>• Criterios de selección.</li> </ul> <p><b>Procedimientos y medidas de seguridad en el manejo de equipos.</b></p> <p><b>Manejo de cargas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Procedimientos y medidas de seguridad.</b></li> </ul> <p>Tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.</p> <p>Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento de la línea de producción.</p> <p><b>EJERCICIOS/ PRÁCTICAS</b></p> <p>Entradas de mercancías, partes de control de aprovisionamiento</p>	
--	--	--	--	--

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

#### U.D.3 Recepción de la mercancía

##### Objetivo:

- 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) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

##### Competencia profesional:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto
- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo
- f) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de Evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p><b>RA nº2.-</b> Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.</p>	<p>2. a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías. 2. b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades. 2. c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías. 2. d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.....</p>		<p><b>TEORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Operaciones y comprobaciones generales.</b></li> <li>- Organización de la recepción. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos operativos.</li> </ul> </li> <li>- Medición y pesaje de cantidades. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicaciones de cálculo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Documentación de entrada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características y preparación de la documentación.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>EJERCICIOS/ PRÁCTICAS</b></p> <p>Documentación que acompaña a las mercancías</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica</p>

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22****U.D.4 Almacenamiento de mercancías****Objetivo:**

- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- g) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

**Competencia profesional:**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto
- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo
- f) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.  
 m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Concreción del criterio de evaluación</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<p><b>RA nº2.-</b>            Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos</p> <p><b>RA nº3.-</b>            Almacena las mercancías seleccionando los</p>	<p>2. e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.</p> <p>2. f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.</p> <p>2. g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.</p> <p>3 a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.</p> <p>3 d) Se han descrito las características de los equipos de</p>		<p><b>TEORIA</b></p> <p><b>Operaciones y comprobaciones generales.</b></p> <p>Operaciones de acondicionamiento de la materia prima para poder almacenarla bajo control</p> <p>Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.</p> <p><b>EJERCICIOS/ PRÁCTICAS</b></p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba práctica</p>

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

## OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

<p>procedimientos y técnicas en función de sus características.</p>	<p>carga, descarga, transporte y manipulación interna.</p> <p>3 e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.</p> <p>3 f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.</p> <p>3 g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.</p>		<p>Partes de operaciones de acondicionamiento necesario para almacenar materia prima</p>	
---	---	--	--	--

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

**U.D.5 Expedición de mercancías**

**Objetivo:**

- g) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

**Competencia profesional:**

- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

<p><b>RA nº4</b> Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación..-</p> <p><b>RA nº5</b> Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.</p>	<p>4. a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición. 4b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock. 4c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir. 4d) Se ha determinado la composición del lote y su protección. 4e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición. 4f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria. 5 a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas. b) Se han identificado los parámetros iniciales de la</p>		<p><b>TEORIA</b></p> <p><b>Operaciones básicas en el manejo del ordenador.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Procedimientos operativos y requerimientos básicos.</b></li> </ul> <p><b>Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Características y manejo.</b></li> <li>• <b>Supuestos prácticos de simulación.</b></li> </ul> <p><b>Transmisión de la información.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Redes de comunicación y correo electrónico.</b></li> <li>• <b>Requerimientos básicos.</b></li> </ul> <p><b>Envío de archivos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Protección de la documentación.</b></li> </ul> <p><b>Vulnerabilidad.</b></p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica</p>
--	--	--	---	---

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22**

	<p>aplicación según los datos propuestos.</p> <p>c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.</p> <p>d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.</p> <p>e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.</p> <p>f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.</p>		<b>EJERCICIOS/ PRÁCTICAS</b>  Gestión de almacén	
--	--	--	--	--

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

**U.D.6 Transporte de mercancías**

**Objetivo:**

- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla.
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa.
- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

**Competencia profesional:**

- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<b>CONTENIDOS</b>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN**

**Curso 21-22**

<p><b>RA nº4</b> Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación..-</p>	<p>4. a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición. b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock. c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir. d) Se ha determinado la composición del lote y su protección. e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición. f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.</p>		<p><b>TEORIA</b> <b>Operaciones y comprobaciones generales.</b> Organización de la expedición.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos operativos.</li> </ul> Embalajes y etiquetas de productos a expedir.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Información logístico-comercial y ambiental.</li> </ul> Documentación de salida. Características y preparación de la documentación. <b>Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación.</b>  <b>EJERCICIOS/ PRÁCTICAS</b> Pedidos y expedición de mercancía</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica</p>
--	--	--	--	---

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

#### 6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología a seguir en las clases de Operaciones de Control de Almacén en la industria alimentaria será:

- Explicaciones teóricas en el aula, para lo cual se seguirá el libro Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria de Juan José Civera Bendicho y Nuria Pérez Oreja de la editorial Síntesis, las cuales estarán apoyadas con presentaciones proyectadas en clase para favorecer el aprendizaje de los alumnos.
- Se podrá elaborar material en distintos formatos complementario.
- Ejemplificación de casos reales con su análisis.
- Ejercicios con ordenador
- Visitas a empresas y utilización de recursos del CIFPA (si la pandemia de Covid-19 lo permite)

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

#### 7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

##### 7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación valorará la consecución de los objetivos específicos del módulo vinculados con los generales del ciclo formativo y título, y los objetivos específicos de este módulo, así como el desarrollo de las capacidades terminales y profesionales. En la evaluación de los contenidos del ciclo se tendrá en cuenta la conexión que existe entre los criterios de evaluación establecidos en el currículo del ciclo con los contenidos establecidos en la presente programación didáctica vehículo para concretar los objetivos establecidos.

El presente curso es un curso presencial y la evaluación es continua en todo el proceso de aprendizaje, por lo que se está evaluando al alumno.

Para dicha evaluación se cuenta con los siguientes **elementos**:

1. **Actitud y seguimiento en clase.**
2. **Actividades, trabajos, prácticas** o tareas y de su correspondientes exposiciones, si así determinase la actividad, que se lleven a cabo tanto de manera individual como en grupo.
3. **Pruebas escritas**, tanto **parciales** como **finales** las cuales se desarrollaran a lo largo del curso. Al menos una prueba por unidad didáctica

Al comienzo del curso se realizará una **evaluación inicial** que consistirá en una prueba escrita, en la que los alumnos tendrán que contestar una serie de preguntas acerca de los contenidos del módulo. Esta prueba escrita será la herramienta con la que el docente podrá evaluar los conocimientos previos con los que cuenta el alumno previamente al desarrollo del proceso de aprendizaje. Esta herramienta servirá para conocer en qué aspectos y contenidos se tiene que profundizar. También se podrá realizar con la misma una comparativa al final de curso para extraer conclusiones sobre el aprendizaje del alumno y sobre la acción docente, la cual será útil para proponer mejoras para cursos venideros. Dado que se va a hacer una **comparativa entre el comienzo y el final del curso**, dicha prueba se volverá a pasar al alumno una vez finalizado el curso.

La evaluación continua se desarrollará a lo largo del proceso de aprendizaje, y consistirá en la revisión de trabajos y actividades propuestas, pruebas objetivas escritas, prácticas...

## **7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Se calificará el módulo con un dato numérico del 1 a 10 sin decimales.

En todas las pruebas de calificación escritas, para TODOS los alumnos, se penalizarán las faltas de ortografía en palabras de uso común y en palabras propias del área objeto de estudio y que deberán formar parte del léxico del alumnado; así como el orden, limpieza y buena letra del examen. Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación la prueba escrita o trabajo.

En el caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en una prueba parcial, el alumno no tendrá derecho a más parciales, teniéndose que examinar de ese bloque de contenidos en la convocatoria oficial de evaluación de MARZO no guardándosele los exámenes anteriormente superados. En el caso de que se produzca en la convocatoria oficial

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN****Curso 21-22**

de evaluación extraordinaria de JUNIO el alumno quedará suspenso.

**Alumnos con derecho a la evaluación continua:**

Tendrán esta consideración aquellos alumnos que según el artículo 7, punto 3 de la ORDEN de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón y según lo reflejado en el Proyecto Curricular del ciclo formativo, **no acumulen un número de faltas de asistencia justificadas o sin justificar, superior al 15%** respecto a la duración total del módulo profesional. Es decir **10 horas** lectivas.

De este porcentaje quedarán excluidos los alumnos a los que se les conceda la conciliación con la actividad laboral, circunstancia que deberá quedar convenientemente acreditada. Dicha exclusión deberá ser aprobada por el equipo docente del ciclo formativo, previa petición del alumno. Estos alumnos, no obstante, tendrán que cumplir todos los aspectos requeridos a los alumnos con derecho a evaluación continua, y serán ellos los que se preocupen por preguntar y saber qué actividades deben presentar, cuándo se realizan las pruebas escritas...

La **nota de cada evaluación** se obtendrá de la siguiente manera.

**Pruebas escritas sobre contenidos teóricos: 70%**

Se calificarán con una nota entre 0-10 puntos. **Se supera con una nota  $\geq$  a 5 puntos, sobre 10.** Podrán promediar a partir de 4 puntos.

**Trabajos, actividades, exposiciones en clases o cualquier actividad propuesta por el profesor: 20%.**

Se valorará los siguientes ítems:

**Para cada trabajo se indicará el tipo de valoración**

En el caso que por motivos organizativos no exista una calificación por este apartado, el mismo quedará anulado y la mitad de la calificación de este apartado se añadirá al apartado pruebas escritas objetivas, pasando este a un 90% y la otra mitad pasará a formar parte del apartado seguimiento en clase con un 10%.

Aspectos concretos a tener en cuenta en este apartado:

En el caso de **demora** en la entrega de cualquier trabajo o actividad propia de este apartado

la calificación será de un **0 puntos**.

No existe nota mínima para medir con el resto de apartados.

**Seguimiento en clase: 10% de la nota.** Se realizará mediante una rúbrica individual de cada alumno.

En este apartado se calificarán los siguientes aspectos:

- Participación activa en el aula.
- Atención en clase.
- Realización de tareas.
- No existe nota mínima para medir con el resto de apartados.

Se sigue la siguiente fórmula:

**Calificación de cada evaluación = Nota de las pruebas escritas x 0,7 + Nota de actividades, trabajos x 0,2 + Nota seguimiento en clase x 0,1**

La nota de las evaluación es orientativa, solo sirve para saber la evolución del alumno. Se permitirá a aquellos alumnos que habiendo superado todas las unidades deseen subir nota presentarse las convocatorias oficiales. La nueva nota será la nota definitiva perdiendo la calificación anterior.

La **nota final** del módulo mediante evaluación continua se calculará de la siguiente manera.

**CALIFICACIÓN FINAL = Nota media de las pruebas escritas x 0,7 + Nota media de actividades, trabajos x 0,2 + Nota seguimiento en clase x 0,1**

Para poder promediar con las notas de los distintos herramientas de calificación o apartados será necesaria una calificación  $\geq 4$  puntos sobre 10 en el apartado de exámenes.

Se superará el modulo con nota  $\geq 5$ .

Los alumnos con evaluación continua deberán presentarse a la totalidad del módulo en las convocatorias oficiales cuando la nota final del módulo sea inferior a 5 puntos. **Se harán recuperaciones si son necesarias, al finalizar las diferentes evaluaciones.** Se podrán presentar alumnos a subir nota, en ese caso la nota será la obtenida en ese examen y no en el primero realizado.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

#### **Alumnos SIN derecho a la evaluación continua:**

La prueba de las convocatorias oficiales constará de los contenidos vistos en todas las unidades trabajadas a lo largo del curso, no estará dividida por unidades. Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua conforme a las normas citadas, tendrán derecho a presentarse a dicha prueba no guardándose notas de unidades aprobadas anteriormente.

#### **Importante:**

Para las calificaciones, se redondea la primera cifra decimal a un número mayor si este es igual a 5, siempre y cuando la actitud haya sido adecuada durante el curso. - Un alumno podrá presentarse a la convocatoria final, al módulo completo, aun teniéndolo superado, para poder mejorar la nota. La nota final será la que obtenga de ese examen y no la de la nota por evaluación continua.

#### **Alumnos con conciliación laboral:**

Deberán ser ellos los que se preocupen de saber qué actividades se hacen, qué materia se ha dado, fechas de exámenes parciales, posibles cambios de horario por circunstancias excepcionales, y demás detalles del desarrollo diario de las clases.

En el caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en una prueba parcial, el alumno no tendrá derecho a más parciales, teniéndose que examinar de todos los contenidos de esa evaluación en la convocatoria de MARZO no guardándosele la exámenes anteriormente superados. En el caso de que se produzca en la evaluación oficial MARZO/JUNIO el alumno quedará suspenso.

#### **Alumnos repetidores y con matrícula parcial:**

Los alumnos repetidores y con matrícula parcial se les evaluará de igual manera que a los alumnos con derecho a evaluación continua.

**8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.**

Seguimiento de la programación y acciones a tomar en caso de desviaciones.

El seguimiento de la programación se realizará mensualmente, conforme a la plantilla proporcionada por Jefatura de Estudios y estará bajo la supervisión del jefe de departamento que convocará reuniones para determinar su grado de cumplimiento. En el caso de que haya una desviación significativa, se procederá a hacer las correspondientes adaptaciones con el fin de cubrir los contenidos mínimos diseñados para este módulo, dichos cambios serán consensuados con el jefe de departamento y serán concretados en reunión de Departamento.

Seguimiento de los resultados

Durante el desarrollo de las clases el profesor realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si se han adquirido los nuevos conceptos o si se han entendido las explicaciones. Si las respuestas entre los alumnos son correctas se reforzará alentando el progreso y si son negativas se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas, esquemas, ejemplos metafóricos, etc.

- Atención a la diversidad

A medida que se desarrollen las sucesivas unidades didácticas se irán modificando puntualmente las actividades adaptándolas a las necesidades de los alumnos. Estas actividades consistirán en actividades de refuerzo, para los alumnos con dificultades de aprendizaje y actividades de ampliación para los alumnos que puedan seguir profundizando contenidos.

- Tutoría

Los alumnos tienen a su disposición un tutor con el que comentar aspectos relacionados con su aprendizaje, así como normas, comportamientos y actitudes. En este caso es el titular del módulo.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACEN

Curso 21-22

#### 9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

En el caso de alumnos que no superen el modulo en marzo se resolverán dudas en el tercer trimestre en el horario previsto para ello y que fijará jefatura de estudios. No se resolverán duda fuera de esas horas.

#### 10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Los materiales, y recursos didácticos que se van a utilizar para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje son los siguientes:

- **Libro:** Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Editorial Síntesis
- **Plataforma y aplicaciones de Google G-Suite**
- **Aula:** Pizarra, ordenador y proyector para el desarrollo de clases teóricas. - **Aula de informática:** Se dispone de equipos conectados en red y con Internet. con programas necesarios para realizar las prácticas y contenidos incluidos en la programación (procesador de textos, hoja de cálculo, navegador, programas específicos, etc.).
- **Equipos de transporte interno:** Transpaleta
- **Recursos del CIFPA sobre logística y almacenamiento.**

#### 11.- PLAN DE CONTINGENCIA.

El profesorado que sabe que se va a ausentar, y el que lo hace por causa sobrevenida, pero puede subir trabajo para los alumnos en classroom, está obligado a hacerlo.

El plan de contingencia solo se prepara para utilizarlo en circunstancias excepcionales en las que la comunicación profesor centro y alumnos sea imposible.

En el Drive de cada departamento existe una carpeta de plan de contingencia, con actividades preparadas por módulos y evaluaciones, para atender a las posibles circunstancias excepcionales.