

ÍNDICE:

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 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.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****CURSO 2021-2022**

Programación, elaborada por:	
Nombre	ANA GONZÁLEZ RAMÍREZ
Cargo	Profesor del módulo
Fecha	19 de octubre de 2021

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: CFGM en panadería, repostería y confitería

Nivel: 1º curso de Grado Medio.

Duración del módulo: 64 h

ORDEN: de 24 de julio de 2008, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

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.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de logística en las industrias alimentarias. La logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

- Control de aprovisionamientos.
- Control y manejo de almacenes.
- Control de expediciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales:**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****CURSO 2021-2022**

- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias** del título siguientes;

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.
- Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA Nº1.- 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.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

- 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 Nº2.- 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 Nº3.- 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 Nº4.-. 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 Nº5.-. 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.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA****CURSO 2021-
2022****4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.**

Contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se indican en negrita en el apartado 4.1.

4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

UD 0. Introducción. Logística y almacenaje.

- **Definición.**
- Cadena de suministro.
- **Flujos logísticos.**
- Tipos de logística.
- **Objetivos de la logística.**

UD 1. El Almacén

- **Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.** Clasificación y características.
- **Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables. Definición, características y variables que intervienen.**
- **Punto de pedido**
- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
- Pedidos.
- Documentos de control de almacén.
- Tendencias actuales de almacenamiento

UD 2. Aprovisionamiento del almacén:

- Rotaciones.
- Período medio de almacenamiento.
- Período medio de fabricación.
- Período medio de venta.
- Valoración de existencias.
- **Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, LIFO (desactualizado) y otros.**
- Control de existencias. **Inventario y sus tipos.**
- **Elaboración de fichas de almacén.**

UD 3. Recepción de la mercancía

- **Documentación de entrada.**
- Notas de entrega interna.
- **Documentación de suministros (albaranes).**
- **Organización de la recepción.**
- **Operaciones y comprobaciones generales.**
- Medición y pesaje de cantidades.
- Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros).

UD 4. Almacenamiento de Mercancías

- **Clasificación y codificación de mercancías.** Criterios, técnicas y medios.
- Documentación de gestión del almacén.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- **Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.**
- **Acondicionamiento y distribución del almacén.**
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

- Normativa que regula la **prevención de accidentes en el almacén.**

UD 5. Expedición de Mercancías

- **Documentación de salida.**
- Organización de la expedición.
- **Operaciones y comprobaciones generales.**
- Envases y embalajes
- Etiquetas de los productos

UD 6. Transporte de mercancías y manejo de equipos

- **Equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.**
- Transporte externo. Condiciones y seguridad.
- **Características más relevantes de cada medio de transporte.**
- **Criterios de selección del medio de transporte**
- Ubicación y protección de mercancías.

UD 7. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén

- **Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos.**
- **Aplicaciones informáticas** (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

Relación de unidades de trabajo a impartir y los contenidos comprendidos en cada una de ellas

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	0	Introducción. Logística y almacenaje.	4
	1	El Almacén	6
	2	Aprovisionamiento del almacén	8
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	Total 1ª Evaluación:		
2ª Evaluación	3	Recepción de mercancías	8
	4	Almacenamiento de mercancía	8
	7	Aplicación de las TIC en la gestión de Almacén	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	
Total 2ª Evaluación:			25
3ª Evaluación	5	Expedición de mercancías	4
	6	Transporte de mercancías y manejo de equipos	6
	7	Aplicación de las TIC en la gestión de Almacén	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
		Horas de repaso (para los primeros)	5
Total 3ª Evaluación:			22

PROGRAMACION DIDÁCTICA

**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**CURSO 2021-
2022**

Total curso:

67

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales**:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias generales**:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.0 Introducción. Logística y almacenaje.				
Objetivo: m) Competencia profesional: a) p)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº1	1.c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos. 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 distribución y almacenamiento de productos.	1c.1.- Se relaciona con los objetivos de la logística 1.g.1.- Se relaciona con la importancia del almacén en el control logístico. 3.c.1.- Identifica los sistemas de almacenamiento en relación a la logística.	TEORIA - Definición. - Cadena de suministro. - Flujos logísticos. - Tipos de logística. - Objetivos de la logística. ACTIVIDADES/TRABAJOS - Flujos logísticos. - Logística interna y externa	1ª evaluación - Examen teórico - Actividades/trabajos
RA nº3	3.c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.			

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.1 El Almacén

Objetivo: k) m)
Competencia profesional: a) j) p) t)

<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 nº1 RA nº3	1.a) Se han definido los tipos de stock y sus variables. 2 c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos. 3.c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.		<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de almacenaje y tipos de almacén. Clasificación y características. - Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables. Definición, características y variables que intervienen. - Punto de pedido - Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. - Pedidos. - Documentos de control de almacén. - Tendencias actuales de almacenamiento. <p>ACTIVIDADES/TRABAJOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación sistemas almacenaje - Cálculo stocks y puntos de pedido. 	1ª evaluación - Examen teórico - Actividades/trabajos

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.2 Aprovisionamiento del almacén				
Objetivo: k) m) Competencia profesional: j) p) t)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº1	<p>1.b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.</p> <p>1.e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.</p> <p>1. f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.</p> <p>1. g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.</p>	<p>1.g.1. Valora las existencia según los sistemas PMP y FIFO</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rotaciones. - Período medio de almacenamiento. - Período medio de fabricación. - Período medio de venta. - Valoración de existencias. - Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, LIFO (desactualizado) y otros. - Control de existencias. Inventario y sus tipos. - Elaboración de fichas de almacén. 	<p>1ª evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Actividades/trabajos
RA. nº 5	<p>5. g) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.</p> <p>5.f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.</p>		<p>ACTIVIDADES/TRABAJOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo periodo medio maduración e interpretación de los resultados - Valoración de existencias (PMP, FIFO) - Inventarios 	

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.3 Recepción de la mercancía				
Objetivo: b) k) m) Competencia profesional: j) o) p) t)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº2	<p>2.a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.</p> <p>2.b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.</p> <p>2.d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.</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>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentación de entrada. - Notas de entrega interna. - Documentación de suministros (albaranes). - Organización de la recepción. - Operaciones y comprobaciones generales. - Medición y pesaje de cantidades. - Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros). <p>ACTIVIDADES/TRABAJOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de documentación - Simulación recepción mercancía - Comprobación documentación 	<p>2ª evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Actividades/trabajos
RA. nº 5	<p>5.e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.</p>			

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.4 Almacenamiento de la mercancía				
Objetivo: a) b) i) m) Competencia profesional: p) t)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº3	<p>3.a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.</p> <p>3.b) Se han interpretado los sistemas de codificación.</p> <p>3.c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.</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>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación y codificación de mercancías. Criterios, técnicas y medios. - Documentación de gestión del almacén. - Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización. - Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías. - Acondicionamiento y distribución del almacén. - Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación. - Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén. <p>ACTIVIDADES/TRABAJOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Codificación de mercancía - Identificación símbolos embalaje - Identificación riesgos almacén 	<p>2ª evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Actividades/trabajos

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.5 Expedición de Mercancías				
Objetivo: a) m) Competencia profesional: j) o) p) t)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº4	<p>4.a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.</p> <p>4.b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.</p> <p>4.c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.</p> <p>4.d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.</p> <p>4.e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.</p>	<p>4.c.1. Conoce el etiquetado obligatorio que debe llevar la mercancía.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentación de salida. - Organización de la expedición. - Operaciones y comprobaciones generales. - Envases y embalajes - Etiquetas de los productos <p>ACTIVIDADES/TRABAJOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de documentación - Simulación expedición de mercancía. - Comprobación documentación de salida. 	<p>3ª evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Actividades/trabajos

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.6 . Transporte de mercancías y manejo de equipos				
Objetivo: k)				
Competencia profesional: j) o) p) t)				
<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 nº1 RA nº2 RA nº3 RA nº4	<p>1.d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.</p> <p>2.e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.</p> <p>3.d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.</p> <p>4.f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.</p>	<p>3.d.1 Sabe utilizar la transpaleta manual</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna. - Transporte externo. Condiciones y seguridad. - Características más relevantes de cada medio de transporte. - Criterios de selección del medio de transporte - Ubicación y protección de mercancías. <p>PRÁCTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo de la transpaleta 	<p>3ª evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Práctica de transpaleta manual

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

U.D.7 . Transporte de mercancías y manejo de equipos				
Objetivo: k) Competencia profesional: j) o) p) t)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº5	<p>5.a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.</p> <p>5.b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.</p> <p>5.c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.</p> <p>5.d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.</p> <p>5.e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.</p> <p>5.f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.</p>	5.1.1. Maneja aplicaciones informáticas de manera básica	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos. - Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión). - Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico. <p>PRÁCTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hoja de cálculo - Procesador de texto 	<p>3ª evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen teórico - Práctica de aplicaciones informáticas

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

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.

La metodología para seguir el módulo alimentaria será:

Explicaciones teóricas en el aula.

Además se contará con el apoyo de pizarras y de las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación (cañón de vídeo, ordenador portátil, red inalámbrica...). Se podrá elaborar material en distintos formatos complementario.

- Ejemplos de casos reales para su análisis.
- Prácticas con el ordenador.
- Utilización de recursos del CIFPA (si la COVID-19 lo permite)

Para facilitar el acceso del alumnado a los contenidos se compartirán estos a través de Google Classroom. Se podrán utilizar videos que se subirán a YouTube. De esta manera se podrán visionar fácilmente desde cualquier dispositivo.)

El profesor utilizará herramientas para la creación de pizarras para diversas explicaciones. Se podrá compartir en directo en videoconferencia en caso de confinamiento debido a la COVID-19 o servir para la creación de recursos, resolución de problemas...

- Todo el contenido se compartirá a través de las diferentes plataformas que comprenden Google for Education.
- La comunicación con el alumnado será a través de e-mail corporativo
- Para la realización de exámenes se podrán utilizar plataformas on-line.

En el caso de producirse un **confinamiento del grupo** completo se realizarán las clases mediante video conferencia a través de Google Meet Debido a que no se podrán utilizar las instalaciones del centro se adaptarán las prácticas al entorno doméstico. En aquellas de difícil realización en el ámbito doméstico se pospondrán para cuando se reinicie la actividad semipresencial. El resto de metodología no cambiará.

No se realizará atención individualizada de los alumnos que deba permanecer en su domicilio por alguna causa derivada de la COVID-19 ni de cualquier incapacidad temporal. El alumno será el responsable de ponerse al día y seguir las clases a través de las plataformas habituales. Las dudas serán respondidas de la misma manera que al resto de compañeros del grupo. Sin embargo el profesor podrá orientar al alumno cuando el docente lo crea necesario.

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

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

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**:

- **Actividades, trabajos, prácticas** o tareas y de sus correspondientes exposiciones, si así determinase la actividad, que se lleven a cabo tanto de manera individual como en grupo. Se podrán desarrollar a distancia para compensar la hora no presencial o se desarrollarán en el aula.
- **Pruebas escritas**, las cuales se desarrollarán a lo largo del curso. Podrán hacerse de varias unidades didácticas

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 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...

Convocatorias oficiales

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 pts.

La prueba de las convocatorias oficiales constará de los contenidos vistos en todas las unidades trabajadas a lo largo del curso, y podrá incluir aspectos tratados en las actividades y trabajos realizados. La nota para superar el módulo será ≥ 5 .

Se podrán hacer recuperaciones de exámenes parciales siempre y cuando el profesor lo vea necesario y observe una actitud responsable y de aprender en el alumnado. Los alumnos aprobados podrán presentarse a subir nota.

Alumno sin derecho a evaluación continua

Serán aquellos que 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.

Dichos alumnos deberán presentarse a la totalidad del módulo en las convocatorias oficiales on guardándose ninguna parte.

Alumnos con conciliación laboral

Estos alumnos, 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...

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PROGRAMACION DIDÁCTICA**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****CURSO 2021-2022**

Los criterios de calificación descritos a continuación han sido programados para la situación actual presencialidad total. En el caso de un confinamiento debido a la COVID-19 de pocas semanas no se producirán cambios en los criterios. Si es necesario realizar alguna modificación debido a otros escenarios se realizará un anexo a la programación y se informará a jefe de departamento, jefe de estudios y al alumnado.

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 de JUNIO I no guardándosele los exámenes anteriormente superados. En el caso de que se produzca en la evaluación extraordinaria JUNIO II el alumno quedará suspenso.

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** Podrán promediar entre ellas a partir de 3,5 pts. Para promediar con el apartado de trabajos, la calificación deberá ser igual o superior a 4.
- **Trabajos, actividades, exposiciones en clases o cualquier actividad propuesta por el profesor: 30%**. Para cada actividad se indicará los criterios de calificación.

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 **0 puntos**.
- La nota mínima para media con el apartado de exámenes será \geq 4,5.

Para la obtención de la calificación final por evaluaciones se sigue la siguiente fórmula:

$$\text{Calificación} = \text{Nota de las pruebas escritas} \times 0,7 + \text{Nota de actividades, trabajos} \times 0,3$$

La *nota de la 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. Se superará el módulo con nota \geq 5.

$$\text{CALIFICACIÓN FINAL} = \text{media de las pruebas escritas} \times 0,7 + \text{Nota de actividades, trabajos} \times 0,3$$

PROGRAMACION DIDÁCTICA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2021-2022

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

Se desarrollarán los aspectos siguientes:

8.1.- Seguimiento de la programación y acciones 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 en el que haya una desviación significativa, se procederá a hacer las correspondientes adaptaciones con el fin de cubrir los contenidos mínimos diseñados para este módulo.

8.2.- 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.

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

Los alumnos con el módulo pendientes se pondrán en contacto con el profesor que les orientará sobre las actividades a realizar para facilitar la superación del módulo.

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
- **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.

Cuando se produzca una ausencia prevista o el profesor pueda ponerse en contacto con el centro, se dejarán actividades en CLASSROOM. En el caso de que la ausencia se prolongue se podrán hacer o siguiente:

- Búsqueda de información en Internet, revistas especializadas, y bibliografía sobre la unidad didáctica que se esté tratando en ese momento y elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida, exposición oral en clase.
- Repetición de algunos contenidos procedimentales ya realizados anteriormente.
- Realización de actividades prefijadas con anterioridad.

Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas.

PROGRAMACION DIDÁCTICA**OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA****CURSO 2021-
2022**

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.