

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 didácticas.
 - 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 Actividades Complementarias y extraescolares.
 - 12 Plan de contingencia.
 - 13 Información al alumnado

Programación, elaborada por:	
Nombre	Javier Aguilera Inés
Cargo	Profesor del módulo
Fecha	13/10/2022

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: Técnico en Elaboración de Productos Alimentarios

Nivel: Ciclo Formativo de Grado Medio (2º Curso)

Duración del módulo: 63 horas curriculares (67 horas reales, no incluyendo horas de repaso)

Horas semanales: 3 horas (martes 2 horas y jueves 1 hora)

Perdida de la evaluación continua: 10 horas

Orden del Currículo: ORDEN de 1 de abril de 2011 (Comunidad Autónoma de Aragón)

Real Decreto del título: Real Decreto 452/2010 de 16 de abril

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

Los/as alumnos/as al termino del curso deberán saber o alcanzar los siguientes objetivos generales de módulo: ** entre paréntesis contenidos a los que está asociado*

- A. Analizar documentación asociada al almacenamiento de materias primas, producto semi-elaborado y producto acabado. (1E)
- B. Interpretar, analizar y describir fichas técnicas asociadas a los procesos, relacionándolas con la actividad productiva y comercial, para su posterior cumplimentación. (1E, 2B, 2E, 5C, 7B)
- C. Valorar y analizar las existencias presentes en un almacén. (2B)
- D. Manejar apropiadamente las diferentes herramientas informáticas de gestión de almacenes.
- E. Determinar el mejor momento para efectuar un pedido. (2E)
- F. Conocer las operaciones de entrada y expedición de mercancías. (5A, 5B, 7A)
- G. Distinguir las diferentes áreas de un almacén y conocer las tareas y funciones que se realizan en ellas. (1A, 1B)

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. (2E)
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento. (2ª, 2B, 5C)
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos. (2B, 4A, 3A)
- g) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación (1)
- i) Identificar y aplicar técnicas de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene. (3)
- j) Describir y aplicar técnicas de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos. (3)

- k) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para cumplimentarla. (1)
- n) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para aplicar la normativa. (3)
- 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. (TODOS)
- 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. (TODOS)
- 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. (TODOS)
- q) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa. (TODOS)
- 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. (TODOS)
- 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 (TODOS)

Además, el módulo contribuye a alcanzar las siguientes **competencias del título**:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto. (2)
- b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo. (3)
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia. (3)
- i) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad. (2, 4, 5, 6, 7)
- l) Aplicar la normativa de protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva. (3)
- 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. (3)
- n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente. (TODOS)

- o) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje. (TODOS)
- p) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización. (TODOS)
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia. (TODOS)

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.**

La ORDEN de 1 de abril de 2011 por la que se establece el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios para la Comunidad Autónoma de Aragón de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, establece los contenidos del módulo formativo. Estos contenidos son el vehículo mediante los cuales alumnos adquieren las competencias profesionales propias del ciclo formativo, y que a su vez contribuyen a alcanzar los objetivos generales de ciclo. La relación de las unidades didácticas a impartir y los contenidos comprendidos en cada una de ellas son: (**En negrita los contenidos considerados como mínimos**).

Unidad Didáctica 1. El Almacén

- A. Tipos de almacén. Clasificación
- B. Sistemas de almacenaje. Clasificación y características.
- C. Clasificación y codificación de mercancías.**
 - **Criterios de clasificación.**
 - **Técnicas de codificación y aplicaciones prácticas.**
- D. Ubicación de mercancías y señalización.**
 - **Tipos y características.**
 - **Criterios de selección** (aprovechamiento óptimo del espacio y señalización)
 - Distribución del almacén y acondicionamiento (conservación de mercancías).
- E. Documentación de gestión del almacén.**
- F. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.**

Unidad Didáctica 2. Aprovisionamiento del almacén

- A. Tipos de stock.** (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo).
 - **Definición**
 - Características
 - Variables que intervienen
- B. Control de existencias. Inventario,**
 - **Tipos (Revisión continua y periódica)**
 - **Procedimientos para su realización**
 - **Registros.**
 - **Elaboración de fichas de almacén.**
 - **Documentos de control de almacén.**
- C. Valoración de existencias.**
 - **Métodos de valoración de existencias.** PMP, FIFO y otros.

- Normas contables
- D. Rotaciones y sistemas de reaprovisionamiento
 - Período medio de almacenamiento.
 - Período medio de fabricación.
 - Período medio de venta.
- E. Punto de pedido.
 - Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
 - Pedidos
 - Notas de entrega interna

Unidad Didáctica 3. Transporte de mercancías y manejo de equipos de carga y transporte interno

- A. Transporte interno.
 - Medios de transporte
 - Procedimientos y equipos de carga-descarga.
 - Seguridad en el manejo de equipos de transporte interno y cargas.
 - Normativa PRL accidentes en almacén

Unidad Didáctica 4. Aplicación de las TIC en la gestión del almacén

- A. Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos (Aplicación TIC).
 - 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.
- B. Tendencias actuales de almacenamiento y logística en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.

Unidad Didáctica 5. Recepción de la mercancía

- A. Organización de la recepción.
 - Procedimientos operativos.
- B. Operaciones y comprobaciones generales en la recepción.
 - Medición y pesaje de cantidades.
 - Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros).
- C. Documentación de entrada.
 - Características y preparación de la documentación.

Unidad Didáctica 6. Almacenamiento de Mercancías

- A. Operaciones y comprobaciones generales.

- B. Operaciones de acondicionamiento de la materia prima para poder almacenarla bajo control
- C. Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.

Unidad Didáctica 7. Expedición de Mercancías

- A. Organización de la expedición.
 - Procedimientos operativos
 - Operaciones y comprobaciones generales.
- B. Documentación de salida.
 - Características de la documentación.
 - Preparación de la documentación.
- C. Embalajes y etiquetas de productos a expedir.
 - Información logístico-comercial y ambiental
- D. Transporte externo.
 - Tipos y Características.
 - Normativa e identificación.
 - Características más relevantes de cada medio de transporte.
 - Criterios de selección del medio de transporte
 - Determinación del lote, ubicación y protección de mercancías.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO PROGRAMADAS

	Unidad	Título	Horas P
1ª Evaluación	INICIO	PRESENTACIÓN MÓDULO Y EVALUACIÓN INICIAL	3
	UD1	EL ALMACÉN	6
	UD2	APROVISIONAMIENTO DEL ALMACÉN	9
	TP1	TRABAJO PRÁCTICO 1 EVALUACIÓN	9
	EX	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	Total 1ª Evaluación:		
2ª Evaluación	UD3	TRANSPORTE DE MERCANCÍAS Y MANEJO DE EQUIPOS DE CARGA Y TRANSPORTE INTERNO	3
	UD4	APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA GESTIÓN DEL ALMACÉN	3
	UD5	RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA	5
	UD6	ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS	3
	UD7	EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS	5
	TP2	TRABAJO PRÁCTICO 2 EVALUACIÓN	10
	EX	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	MARZO	REPASOS Y PRUEBAS CONVOCATORIA OFICIAL MARZO	7
	Total 2ª Evaluación:		
3ª Eval.	JUNIO	REPASOS Y ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN	
	JUNIO	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	
	Total 3ª Evaluación:		
HORAS CURRÍCULO:			63
HORAS PROGRAMADAS HASTA FCT			67
HORAS TOTALES DE CURSO			

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas: *(ya no se incluirán en la tabla de cada Unidad Didáctica) **

- **Objetivos Generales del módulo:**

- **D) Manejar apropiadamente las diferentes herramientas informáticas de gestión de almacenes**

- **Objetivos Generales de Ciclo:**

- **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.**
- **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**

- **Competencias del título:**

- **n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación**
- **o) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.**
- **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.**

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL ALMACÉN				
Objetivo del módulo A, B y G Objetivo general título g), k) y q)				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA1 RA3	1g 3a 3b 3c 3e 3f 3g	<p>Se pide que el alumnado sepa identificar los distintos tipos de almacén y sistemas de almacenaje y relacionarlos con las necesidades que tenga la empresa para el almacenamiento de mercancías</p> <p>Se pide que el alumnado sepa establecer un sistema de clasificación y codificación de mercancías aplicando los criterios de clasificación y técnicas más apropiadas a la realidad de la empresa, utilizando correctamente las aplicaciones informáticas</p> <p>Se pide que el alumnado sepa ubicar las mercancías atendiendo a la señalización presente en el almacén, aprovechando de una manera coherente el espacio disponible y utilizando correctamente la documentación de gestión del almacén.</p> <p>Se pide al alumnado sepa hacer un cálculo de los costes de almacenaje y manipulación</p>	<p>TEÓRICO-PRÁCTICO</p> <p>A. Tipos de almacén. Clasificación*</p> <p>B. Sistemas de almacenaje. Clasificación y características*.</p> <p>C. Clasificación y codificación de mercancías.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterios de clasificación. • Técnicas de codificación y aplicaciones prácticas. <p>D. Ubicación de mercancías y señalización.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y características*. • Criterios de selección (aprovechamiento óptimo del espacio y señalización) * • Distribución del almacén y acondicionamiento (conservación de mercancías). <p>E. Documentación de gestión del almacén.</p> <p>F. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.</p> <p>* Eminentemente TEÓRICO</p>	<p>- Pruebas escritas</p> <p>- Fichas y documentación realizadas durante sesiones prácticas</p> <p>- Observación del trabajo desempeñado en la realización de funciones propias del almacén (Rúbrica)</p> <p>- Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)</p>

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DEL ALMACÉN

Objetivo del módulo: B, C, E
Objetivo general título: A, B, C
Competencia profesional: A, I

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA1 RA4 RA5	1 a) 1 b) 1 c) 1 e) 1 g) 4 a) 5 b) 5 c) 5 d) 5 e) 5 f)	<p>El alumnado ha de saber identificar cada uno de los stocks distinguiendo la diferencia e importancia de cada uno de ellos para asegurar el suministro a la cadena de producción</p> <p>El alumnado ha de saber realizar un control efectivo del stock, realizando inventarios y cumplimentando la documentación pertinente y asociada a dicho control</p> <p>El alumnado debe saber valorar las existencias contenidas en el almacen aplicando los criterios de valoración FIFO y PMO</p> <p>El alumnado ha de saber realizar un pedido, entendiendo cuando es el momento oportuno de realizarlo. Debe comprender y conocer la documentación usada en el aprovisionamiento.</p> <p>El alumnado debe tener nociones sobre que consiste las rotaciones de stock y los periodos medios de maduración de mercancías</p>	<p>TEÓRICO-PRÁCTICO</p> <p>A. Tipos de stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Definición o Características o Variables que intervienen <p>B. Control de existencias. Inventario,</p> <ul style="list-style-type: none"> o Tipos (Revisión continua y periódica) o Procedimientos para su realización o Registros. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elaboración de fichas de almacén. <input type="checkbox"/> Documentos de control de almacén. <p>C. Valoración de existencias.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO o Normas contables <p>D. Rotaciones y sistemas de reaprovisionamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> o Período medio de almacenamiento. o Período medio de fabricación y de venta. <p>E. Punto de pedido.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pedidos <input type="checkbox"/> Notas de entrega interna 	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Fichas y documentación realizadas durante sesiones prácticas - Observación del trabajo desempeñado en la realización de funciones propias del almacén (Rúbrica) - Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS Y MANEJO DE EQUIPOS DE CARGA Y TRANSPORTE INTERNO

Objetivo general título C, I, J, N, Ñ,
Competencia profesional: B, H, L, M

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA1 RA3	1 d) 1 f) 3 d)	<p>El alumnado ha de saber distinguir y conocer los distintos tipos de transporte interno usados en el almacén.</p> <p>El alumnado tiene que conocer las principales normas de seguridad en el uso y manejo de los equipos de transporte interno y cargas. Sabiendo cuales son las medidas de mantenimiento y de higiene básicos que requiere el uso de la maquinaria.</p> <p>El alumnado debe saber reconocer la normativa PRL de accidentes en el almacén y cuales son los procedimientos de carga y descarga</p>	<p>TEORÍA</p> <p>A. Transporte interno.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Medios de transporte o Procedimientos y equipos de carga-descarga. o Seguridad en el manejo de equipos de transporte interno y cargas. o Normativa PRL accidentes en almacén 	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA GESTIÓN DEL ALMACÉN

Objetivo general título C
Competencia profesional: I

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA1 RA5	1 h) 5 a) 5 b) 5 c) 5 d) 5 e) 5 f)	<p>El alumnado tiene que saber usar las aplicaciones informáticas usadas en el control y gestión del almacén</p> <p>El alumnado debe saber manejar correctamente los datos generados en la gestión del almacén. Además debe conocer la manera correcta de transmitirlos</p> <p>El alumnado debe conocer cuales son las tendencias actuales de almacenamiento y logística de productos alimentarios</p>	<p>TEORÍA</p> <p>A. Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos (Aplicación TIC).</p> <ul style="list-style-type: none"> o Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión). o Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico. <p>B. Tendencias actuales de almacenamiento y logística en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Fichas y documentación realizadas durante sesiones prácticas - Observación del trabajo desempeñado en la realización de funciones propias del almacén (Rúbrica) - Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA

Objetivo del módulo B, F
 Objetivo general título B
 Competencia profesional: I

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA2	2 a) 2 f) 2 g)	<p>El alumnado tiene que saber organizar la recepción y saber aplicar los operativos propios de la recepción de mercancías (Controles de calidad y de pesaje).</p> <p>El alumnado ha de conocer y saber cumplimentar la documentación relativa a la recepción de mercancías</p>	<p>TEORÍA</p> <p>A. Organización de la recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Procedimientos operativos. <p>B. Operaciones y comprobaciones generales en la recepción.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Medición y pesaje de cantidades. o Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros). <p>C. Documentación de entrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Características y preparación de la documentación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Fichas y documentación realizadas durante sesiones prácticas - Observación del trabajo desempeñado en la realización de funciones propias del almacén (Rúbrica) - Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS

Objetivo del módulo C
 Objetivo general título G, K
 Competencia profesional: I

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA2 RA3	2 d) 3 f)	El alumnado ha de saber realizar las comprobaciones generales de mercancías durante el almacenamiento, sabiendo acondicionar correctamente las mercancías y aplicando los procedimientos de conservación más apropiados a la naturaleza de lo que se almacena.	TEORÍA A. Operaciones y comprobaciones generales. B. Operaciones de acondicionamiento de la materia prima para poder almacenarla bajo control C. Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.	- Pruebas escritas - Fichas y documentación realizadas durante sesiones prácticas - Observación del trabajo desempeñado en la realización de funciones propias del almacén (Rúbrica) - Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

Objetivo del módulo B, E
Competencia profesional: I

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA2 RA4	2 c) 2 e) 4 a) 4 b) 4 c) 4 d) 4 e) 4 f)	<p>El alumnado ha de saber organizar la expedición de mercancías, aplicando los procedimientos operativos y realizando las comprobaciones generales</p> <p>El alumnado debe conocer la documentación de salida de mercancías y debe saber preparar la documentación asociada a la expedición</p> <p>El alumnado ha de saber embalar la mercancía correctamente</p> <p>El alumnado debe conocer la normativa básica e identificar los medios de transporte externo.</p> <p>El alumnado ha de saber preparar lotes y saber ubicar y proteger las mercancías</p>	<p>TEORÍA</p> <p>A. Organización de la expedición.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Procedimientos operativos o Operaciones y comprobaciones generales. <p>B. Documentación de salida.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Características de la documentación. o Preparación de la documentación. <p>C. Embalajes y etiquetas de productos a expedir.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Información logístico-comercial y ambiental <p>D. Transporte externo.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Tipos y Características. o Normativa e identificación. o Características más relevantes de cada medio de transporte. o Criterios de selección del medio de transporte o Ubicación y protección de mercancías. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas - Fichas y documentación realizadas durante sesiones prácticas - Observación del trabajo desempeñado en la realización de funciones propias del almacén (Rúbrica) - Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas (si estas se llegasen a realizar)

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 carga horaria semanal del módulo es de 3 horas, de las cuales se pretende que un 35% de las mismas sean utilizadas para desarrollar trabajo práctico de los contenidos explicados en clase. Dicho trabajo práctico, consistirá en la realización de:

- Inventarios
- Valoración de existencias
- Comprobaciones generales durante la recepción y expedición de mercancías
- Operaciones de gestión del almacén
- Cálculo de rotaciones
- Elaboración de fichas de seguridad de elementos de transporte interno de cargas
- Uso de TICs
- Cálculo de costes de almacenamiento
- Realización de pedidos y cálculos de puntos de pedido
- Realización de documentación de entrada, almacenamiento y expedición de stock
- Codificación, ubicación de mercancías y ordenación del almacén
- Embalaje y etiquetado de mercancías

Los **contenidos teóricos** y teórico-prácticos **serán expuestos y explicados en clase y en el almacén de la planta piloto**. Estas explicaciones serán apoyadas con la realización de lo **ejercicios enumerados** que servirán para afianzar los conceptos y como entrenamiento de situaciones reales propias de los procesos desarrollados en un almacén de la industria alimentaria. Se valorará utilizar metodologías basadas en la gamificación, alentando siempre una actitud positiva y de superación en el alumnado.

Para el desarrollo de la metodología se utilizarán los recursos señalados en el punto 10. Se valorará la realizar salidas técnicas a empresas para reforzar el trabajo desarrollado en el centro.

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Durante las primeras sesiones del curso se realizará una evaluación inicial que tendrá como objetivo evaluar los conocimientos previos con los que cuenta el alumno/a sobre la materia. Esta evaluación no tendrá calificación a efectos del cálculo de la nota final del módulo, pero sí incidirá en la planificación del módulo. De esta manera si se observa que el conjunto del alumnado presenta conocimientos sólidos en aspectos concretos estos tendrán una menor carga lectiva y se trabajarán exclusivamente de manera práctica. Si no se observase la circunstancia anteriormente mencionada todos los contenidos se trabajarán de una manera similar.

La evaluación inicial se realiza a través de una prueba escrita, que de manera resumida incidirá en los principales contenidos a desarrollar en el módulo. Además, se establecerá un debate con el alumnado teniendo como referencia los contenidos preguntados en la prueba anterior.

En cada evaluación se utilizarán los siguientes elementos de evaluación:

- **Pruebas escritas** en la que el alumnado deberá demostrar haber adquirido todos los resultados de aprendizaje descritos para este módulo, a través de la utilización de los contenidos adscritos al módulo
- **Realización de fichas y documentación**, donde se evidenciará la superación de los resultados de aprendizaje vinculados con aspectos prácticos, trabajados a través de sesiones prácticas. (Rúbrica)
- **Desempeño en la realización de actividades propias del almacén (Rúbrica)**
- **Resúmenes y cuestionarios de evaluación respecto a visitas y/o sesiones técnicas**

En el periodo de septiembre a abril **NO se realizarán recuperaciones**

7.1.1 Procedimientos de evaluación de alumnos/as con conciliación laboral

En el caso que algún alumno/a le sea concedida la conciliación por vida laboral, tendrá que realizar las mismas pruebas escritas que el resto de la clase, teniendo que elaborar y presentar las mismas fichas y documentación exigidas al resto de sus compañeros/as. La forma de calificar será idéntica a la de los/as alumnos/as sin conciliar.

7.1.2 Procedimientos de evaluación de alumnos/as con pérdida de evaluación continua

En el caso que un/a alumno/a pierda el derecho a evaluación continua, se le respetará las partes y los resultados de aprendizaje que tenga superadas hasta el momento de la pérdida de la evaluación continua y se procederá a evaluar el resto de los resultados de aprendizaje a través de las pruebas oficiales de marzo y junio

7.1.3 Procedimientos de evaluación en la convocatoria de marzo y junio

Aquellos alumnos/as que no hayan alcanzado los resultados de aprendizaje y superado los objetivos marcados para este módulo en desarrollo de la evaluación continua, deberán presentarse a la convocatoria de marzo, con aquellas partes asociadas a los resultados de aprendizaje no superados. Estas pruebas dispondrán de elementos para poder evaluar tanto los contenidos teóricos, así como de los prácticos, ya sea mediante un cuestionario o a través de la realización de ejercicios. La no superación de todos los resultados de aprendizaje en la convocatoria de marzo, conllevará a que el alumno/a tenga que superar todos los resultados de aprendizaje en la convocatoria de junio.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Un alumno/a supera el módulo siempre y cuando alcance los Resultados de aprendizaje del mismo y cumpla con los objetivos generales y con las competencias del título vinculados con el módulo

Los criterios de calificación que se aplicarán en todos los elementos de evaluación enumerados en el punto anterior serán comunicados al alumnado, a través de rubricas asociadas a dichos elementos.

- Las **pruebas escritas** realizadas a lo largo del curso y que incluyen cuestiones teóricas y prácticas representan **un 65% de la nota final del módulo**. Para obtener dicha nota se aplica una media ponderada de dichas pruebas tomando como referencia el número de horas planificadas para los elementos incluidos en cada prueba. (Por ejemplo si una prueba reúne el 75% de los contenidos programados para una evaluación tendrá un valor del 75% de la nota de este concepto).
- **Las fichas y la documentación** realizadas en virtud de las **sesiones de trabajo práctico**, así como los **Resúmenes y cuestionarios** de evaluación respecto a **visitas y/o sesiones técnicas** si es que estas se llegasen a realizar y la observación del trabajo realizado durante el desarrollo de funciones propias del almacén, tendrá un valor de un **35% respecto a la nota final**. En el momento de realización de dichos elementos se comunicará al alumnado el peso específico que tiene cada una de estos elementos dentro de este apartado.

Es necesario obtener como mínimo 5 puntos sobre 10 en cada uno de estos 2 apartados para poder superar el módulo. Respecto a cada una de las pruebas individuales dentro de cada apartado se podrá compensar con un 4 sobre 10, siempre que la media dentro del apartado de como resultado un 5 sobre 10. Todas las partes no superadas serán susceptibles de ser evaluadas en las convocatorias oficiales del marzo y junio.

Ante faltas de ortografía (incluyendo la no acentuación de palabras que así lo requieran) en las distintas pruebas se podrá retrotraer hasta 1 punto de la calificación de la prueba (por cada falta se restará 0,1 puntos sobre 10 puntos).

Si durante la realización de las pruebas, se comprobase que el alumno/a realiza trampas (copiar, realización de la actividad por una persona diferente...) se considera que dicho alumno/a no alcanza el resultado de aprendizaje vinculado a la prueba en cuestión.

Cualquier falta de respeto ante el profesor o ante los compañeros o cualquier tipo de actitud que suponga poner en riesgo la integridad física de profesores o alumnos implicará que el alumno/a no alcanza la competencia del título q) y los objetivos generales o), r) y s) relacionados con el presente módulo, por lo que no se podría considerar que dicho alumno/a supera este módulo. En tal caso será necesario una rectificación de la actitud y un arrepentimiento fehaciente de dichas conductas.

Los alumnos con módulos pendientes, los conciliados, y los alumnos con pérdida de evaluación continua, deben cumplir los mismos criterios de calificación.

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

Se desarrollarán los aspectos siguientes:

- 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 de que haya una desviación significativa (cumplimiento mensual de la programación por debajo del 85%), se estudiará las causas que originaron la desviación, se elaborará un informe y 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.

- 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. Consistirán en actividades de refuerzo, para los alumnos con dificultades de aprendizaje y actividades de ampliación para los alumnos que puedan seguir profundizando contenidos, a través de la realización de ejercicios que serán presentados al alumnado a través de Classroom y que consistirán en la profundización o refuerzo de los contenidos trabajados en clase.

La legislación específica que, en todo caso, se evaluará que el alumno haya alcanzado las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el Ciclo Formativo. En el caso de que se presenten alumnos con necesidades específicas (ACNEAE) se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo de orientación del Centro. Se contempla que a los alumnos con discapacidad se les procuren los medios necesarios para facilitar el proceso de evaluación.

Las diferencias se atenderán y trabajarán en el aula a través de la metodología, según las situaciones que se presenten en el curso. Durante el desarrollo de las clases, el docente realizará preguntas sobre los contenidos expuestos, para comprobar si el alumnado comprende las explicaciones y ha adquirido los conceptos, en los casos puntuales o colectivos donde no se observe que ha habido comprensión de los conceptos se procederá a atender las dudas surgidas.

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

En este curso, no existe ningún alumno que tenga el módulo pendiente respecto a cursos anteriores por lo que no procede planificar actividad de orientación alguna durante el periodo de septiembre a abril. En el caso que exista alumnado con el módulo pendiente tras la evaluación final de marzo, se procederá a realizar clases de refuerzo y repaso de los contenidos trabajados durante el curso, con especial énfasis en la realización de actividades y ejercicios que sirvan para que los alumnos/as adquieran todos los resultados de aprendizaje. Asimismo, se planteará trabajos que el alumnado deberá trabajar durante la semana y que será resuelto en las jornadas de repaso que Jefatura de Estudios establezca para este módulo. El alumnado que se encuentre en este supuesto deberá realizar la pruebas referidas en los puntos anteriores y que se corresponderán con la evaluación de la convocatoria oficial de junio

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Como materiales de uso a lo largo del curso se utilizarán:

- ✓ Apuntes facilitados por el profesor de la materia
- ✓ Cuestionarios
- ✓ Fichas y documentación técnica vinculadas con las actividades desarrolladas en los almacenes (albaranes, hojas de pedido, inventarios, valoración de existencias...)
- ✓ Videos demostrativos de las actividades desarrolladas en los almacenes
- ✓ Instrucciones y documentación que el alumnado deberá utilizar para el desarrollo de las sesiones de trabajo práctico
- ✓ Rúbricas

Se priorizará en todo caso el uso de programas, aplicaciones y herramientas multimedia. De esta manera, Todos los contenidos, materiales y trabajos prácticos se subirán a la plataforma Classroom de Google usada por el centro (work space).

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

En este momento no se planifica la realización de actividad complementaria y extraescolares. En el caso que durante el curso se planteará la realización de actividades de esta naturaleza, se solicitará aprobación para su realización en el órgano de la CCFIL, tal y como establecen los protocolos de actuación, anexando la información necesaria que consistirá en:

- Lugar o empresa a visitar:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación
- Resultados de Aprendizaje vinculados a la actividad:
- Instrumentos de evaluación (que serán los generales expuestos en la presente programación)
- Elementos que se utilizaran para la evaluación (rúbrica) que será presentada al alumnado con suficiente antelación.

12.- PLAN DE CONTINGENCIA.

En el caso de ausencias puntuales sobrevenidas siempre y cuando pueda realizarse como el caso de ausencias programadas, el profesor subirá al Classroom de clase, las tareas que el alumnado tiene que realizar, vinculadas a contenidos y resto de elementos curriculares del módulo. En el caso de que esté realizando trabajo práctico, los/as alumnos/as podrán continuar trabajando en el mismo, con las pertinentes indicaciones que haya establecido el docente.

En el caso de ausencia prolongada del profesor y hasta que se cubra la sustitución del titular del módulo, siempre que sea posible, se realizarán tareas incluidas en plan de contingencia del módulo presentes en el Drive del Departamento de Industrias Alimentarias. En el momento de la sustitución, el docente asignado continuará con la planificación contenida en la presente programación, utilizando como referente el cuaderno del profesor del módulo.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica de módulo será comunicada al alumnado, mediante publicación en la web del centro y a través del Classroom del módulo al cual todos los alumnos/as tienen acceso.