

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

CURSO 2022/ 23

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

Programación, elaborada por:	
<b>Nombre</b>	ALBA MORENO MARTÍNEZ
<b>Cargo</b>	Profesor del módulo
<b>Fecha</b>	17 DE OCTUBRE DE 2022

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

#### 1.- INTRODUCCION

**Denominación del ciclo:** Técnico en Panadería Repostería y Confitería.

**Familia Profesional:** Industrias Alimentarias

**Nivel:** 1º CFGM

**Duración:** 2000 horas

**Referente europeo:** CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

**Módulo:** 0030. Operaciones y Control de almacén en la Industria Alimentaria

**Duración del módulo:** 64 horas

**RD u ORDEN:** Orden de 24 de julio de 2008, de la Consejera 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 (BOA del 19/08/2008).

#### 2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

##### OBJETIVOS DEL MÓDULO:

- Gestionar un almacén.
- Aprovisionar el almacén según las necesidades y las existencias.
- Recepcionar las materias primas mediante la documentación adecuada.
- Almacenar las mercancías según sus características.
- Expedir productos con la documentación y el transporte adecuados.
- Aplicar adecuadamente las nuevas tecnologías en la gestión de almacenes.

La superación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes **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) Interpretar, analizar y describir fichas técnicas asociadas a los procesos, relacionándolas con la actividad productiva y comercial, para su posterior cumplimentación.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- m) Analizar documentación asociada al almacenamiento de materias primas, producto semielaborado y producto acabado.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) 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.
- w) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso para cumplimentar la documentación asociada al mismo.

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

- 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

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2022/ 23

#### 3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En este apartado se desarrollan cada Resultado de Aprendizaje (RA) con sus criterios de evaluación.

##### **RA Nº1. Aprovechona 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 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.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

- 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 N° 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 N°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.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

#### 4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se indican en negrita en el apartado 4.1. Para la elaboración y distribución de las Unidades Didácticas (UD) se utiliza como apoyo el libro de texto “Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria” (Civera Bendicho, J.J. y Pérez Oreja, N., 2016).

#### 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.
- Aplicación de las TIC en las gestiones del almacén
- **Supuestos prácticos**

##### 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, FEFO, LIFO y otros.**
- Control de existencias y normas contables
- **Inventario, legislación y sus tipos.**
- **Elaboración de fichas de almacén.**
- **Supuestos prácticos**

##### UD 3. Recepción de la mercancía

- Clasificación de las mercancías y gestión de la recepción de mercancías.
- **Documentación de entrada.**
- Notas de entrega interna.
- **Documentación de suministros** (albaranes).
- **Organización de la recepción** (Recepción de mercancías y Operaciones de control de calidad).
- **Operaciones y comprobaciones generales.**
- Medición y pesaje de cantidades en las operaciones de recepción de materias primas.

##### UD 4. Almacenamiento de Mercancías

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

- **Clasificación y codificación de mercancías.** Criterios, técnicas y medios.
- **Método ABC.**
- Documentación de gestión del almacén.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización (Codificación de pasillos).
- **Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.**
- **Reconocimiento de las normas y señales de seguridad**
- **Acondicionamiento y distribución del almacén.**
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.

#### UD 5. Expedición de Mercancías

- **Documentación de salida** (libro de registro de salida y albarán)
- Organización de la expedición (preparación de pedidos, operaciones de expedición y organización y comprobación de las existencias)
- **Operaciones y comprobaciones generales.**
- Envases y embalajes (funciones, características y proceso de envasado-embalado).
- **Etiquetas de los productos alimentarios que se van a expedir** (etiquetado obligatorio, nutricional, sustancias que causan alergias o intolerancias, OMG, información logística-comercial y medioambiental)
- Supuestos prácticos.

#### 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.
- Procedimiento y medidas de seguridad en el manejo de equipos.
- **Transporte de mercancías perecederas.**

#### 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**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

CURSO 2022/ 23

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

Unidades formativas programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
<b>1ª Evaluación</b>	0	<b>INTRODUCCION. LOGÍSTICA Y ALMACENAJE.</b>	4
	1	<b>EL ALMACÉN.</b>	6
	2	<b>APROVISIONAMIENTO DEL ALMACÉN</b>	8
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	<b>Total 1ª Evaluación:</b>		<b>20</b>
<b>2ª Evaluación</b>	3	<b>RECEPCIÓN DE LAS MERCANCÍAS</b>	8
	4	<b>ALMACENAMIENTO DE LAS MERCANCÍAS</b>	10
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	<b>Total 2ª Evaluación:</b>		<b>20</b>
<b>3ª Evaluación</b>	5	<b>EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS</b>	4
	6	<b>TRANSPORTE DE MERCANCÍAS Y MANEJO DE EQUIPOS</b>	6
	7	<b>APLICACIÓN DE LAS TICs EN LA GESTIÓN DE ALMACÉN</b>	6
		Horas de repaso	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
	<b>Total 3ª Evaluación:</b>		<b>24</b>
<b>Total curso:</b>			<b>64</b>

**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.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

- c) Interpretar, analizar y describir fichas técnicas asociadas a los procesos, relacionándolas con la actividad productiva y comercial, para su posterior cumplimentación.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- m) Analizar documentación asociada al almacenamiento de materias primas, producto semielaborado y producto acabado.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) 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.
- w) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso para cumplimentar la documentación asociada al mismo.

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**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

**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.	<b>1c.1.- Se relaciona con los objetivos de la logística</b> 1.g.1.- Se relaciona con la importancia del almacén en el control logístico.	<b>TEORIA</b> - Definición. - Cadena de suministro. - Flujos logísticos. - Tipos de logística. - Objetivos de la logística.	- Exámenes teóricos 1ª evaluación - Observación en clases prácticas/teóricas en la medida de lo posible. - Actividades/trabajos
RA nº 3	3.c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.	3.c.1.- Identifica los sistemas de almacenamiento en relación a la logística.		

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

**U.D. 1 EL ALMACÉN**

**Objetivo:** k) m)

**Competencia profesional:** a) j) p) t)

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº1	1.a) Se han definido los tipos de stock y sus variables. 2 c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.		<p><b>TEORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén. Clasificación y características.</li> <li>- Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables. Definición, características y variables que intervienen.</li> <li>- Punto de pedido</li> <li>- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.</li> <li>- Pedidos.</li> <li>- Documentos de control de almacén.</li> <li>- Tendencias actuales de almacenamiento.</li> </ul> <p><b>ACTIVIDADES/TRABAJOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación sistemas almacenaje</li> <li>- Cálculo stocks y puntos de pedido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes teóricos 1ª evaluación</li> <li>- Observación en clases prácticas/teóricas en la medida de lo posible.</li> <li>- Actividades/trabajos</li> </ul>
RA nº3	3.c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.			





**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

**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 nº 3	<p><b>3.a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.</b></p> <p><b>3.b) Se han interpretado los sistemas de codificación.</b></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><b>3.f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.</b></p> <p><b>3.g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.</b></p>		<p><b>TEORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación y codificación de mercancías. Criterios, técnicas y medios.</li> <li>- Documentación de gestión del almacén.</li> <li>- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.</li> <li>- Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.</li> <li>- Acondicionamiento y distribución del almacén.</li> <li>- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.</li> <li>- Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.</li> </ul> <p><b>ACTIVIDADES/TRABAJOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Codificación de mercancía</li> <li>- Identificación símbolos embalaje</li> <li>- Identificación riesgos almacén</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes teóricos 2ª evaluación</li> <li>- Observación en clases prácticas/teóricas en la medida de lo posible</li> <li>- Actividades/trabajos</li> </ul>

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

**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 nº 4	<p><b>4.a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.</b></p> <p>4.b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.</p> <p><b>4.c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.</b></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><b>4.c.1. Conoce el etiquetado obligatorio que debe llevar la mercancía</b></p>	<p><b>TEORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentación de salida.</li> <li>- Organización de la expedición.</li> <li>- Operaciones y comprobaciones generales.</li> <li>- Envases y embalajes</li> <li>- Etiquetas de los productos</li> </ul> <p><b>ACTIVIDADES/TRABAJOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de documentación</li> <li>- Simulación expedición de mercancía.</li> <li>- Comprobación documentación de salida.</li> </ul>	<p>Exámenes teóricos 3ª evaluación</p> <p>- Observación en clases prácticas/teóricas en la medida de lo posible</p> <p>- Actividades/trabajos</p>

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

U.D. 6 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 nº 1	<p><b>1.d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.</b></p> <p>2.e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.</p> <p><b>3.d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.</b></p> <p>4.f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.</p>	3.d.1 Sabe utilizar la transpaleta manual	<p><b>TEORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.</li> <li>- Transporte externo. Condiciones y seguridad.</li> <li>- Características más relevantes de cada medio de transporte.</li> <li>- Criterios de selección del medio de transporte</li> <li>- Ubicación y protección de mercancías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes teóricos 3ª evaluación</li> <li>- Actividades/trabajos</li> <li>.</li> </ul>
RA nº 2				
RA nº 3				
RA nº 4.				

**PROGRAMACION DIDÁCTICA**

**0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23

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><b>5.a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.</b></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><b>5.e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.</b></p> <p>5.f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.</p>	<p><b>5.1.1. Maneja aplicaciones informáticas de manera básica</b></p>	<p><b>TEORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos.</li> <li>- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).</li> <li>- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.</li> </ul> <p><b>PRÁCTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoja de cálculo</li> <li>- Procesador de texto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes teóricos 3ª evaluación</li> <li>- Observación en clases prácticas/teóricas en la medida de lo posible</li> <li>- Práctica de aplicaciones informáticas</li> </ul>

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

#### 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 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, dispositivos móviles...). Se podrá elaborar material en distintos formatos complementario.
- Realización de casos prácticos.
- Ejemplos de casos reales para su análisis.
- Prácticas con el ordenador.
- Utilización de recursos del CIFPA (si la COVID-19 lo permite)

Los contenidos se compartirán con los alumnos 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 o la plataforma Classroom
- Para la realización de exámenes se podrán utilizar plataformas on-line, como por ejemplo Socrative, Kahoot!, Genial.ly o las herramientas de extensión de Google.

En el caso de producirse un confinamiento del grupo completo o del profesor se realizarán las clases mediante video conferencia a través de Google Meet, compartiendo el enlace de la reunión a través de la plataforma de Google Classroom. 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

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

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 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.

#### ***Evaluación Inicial:***

Su finalidad será apreciar el grado de interés y el grado de conocimientos del que parten los alumnos. Servirá al profesor para planificar su intervención educativa y mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje ya que creará una base de conocimientos en los alumnos para añadir los nuevos conocimientos de forma estructurada.

Se realizará a través de una prueba escrita a principios de curso y estará relacionada con los contenidos del módulo.

#### **ALUMNOS ORDINARIOS Y CONCILIADOS.**

El aprendizaje de los alumnos será evaluado por medio de **pruebas escritas**, las cuales se desarrollarán a lo largo del curso, y podrán hacer de varias unidades didáctica; también, se realizarán **actividades (como elaboración de infografías, presentaciones...), trabajos, prácticas o tareas**, que se lleven a cabo tanto de manera individual como en grupo. Se podrán desarrollar en el aula o de forma no presencial

El formato de la prueba, así como su duración, se comunicará a los alumnos con suficiente antelación.

También se valorará:

- Las actitudes positivas como la participación, colaboración, dedicación, constancia y esfuerzo
- La asistencia a clase (obligatoria excepto conciliados)
- La puntualidad
- La disciplina dentro del aula
- La actitud y la predisposición a aplicar las normas de Seguridad Alimentaria en todo momento

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

- Las actividades que se propongan, para realizar tanto en clase como en obrador o planta piloto, ejecutadas individualmente o en equipo.
- Los trabajos y supuestos prácticos que se encarguen.

Los trabajos se puntuarán entre 1 y 10 puntos, para la obtención de la nota de cada trabajo el profesor tendrá en cuenta: presentación, (siempre en formato digital vía Classroom, dejando márgenes, títulos, encabezado, etc) redacción, ausencia de faltas de ortografía, rigor científico, precisión y originalidad. El plagio total o parcial del trabajo puede suponer la calificación negativa del mismo, inferior a 4, y por lo tanto del módulo.

#### 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  $\geq 5$ . 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, siempre se guardará la mayor nota.

#### ALUMNOS CON PÉRDIDA DEL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTÍNUA

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 sin guardándose ninguna parte.

Los trabajos de presentación obligatoria seguirán siendo imprescindibles para superar el módulo tanto en la convocatoria de marzo como junio.

#### 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

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

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

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**, podrán **promediar entre ellas a partir de 4,5 pts. Para promediar con el apartado de trabajos, la calificación deberá ser igual o superior a 5.**

• **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, se guardará la nota de mayor valor.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

La **nota final** del módulo mediante evaluación continua se calculará de la siguiente manera. Se superará el módulo con nota  $\geq 5$ .

**CALIFICACIÓN FINAL = media de las pruebas escritas x 0,7 + Nota de actividades, trabajos x 0,3**

#### **OTROS ASPECTOS A DESTACAR**

- No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.
- No habrá opción de cambiar fechas de exámenes parciales ni finales, para casos concretos de alumnos que pudieran alegar diferentes causas, justificadas o no.
- No se repetirán exámenes a alumnos que falten en la/s fecha/s de dichos exámenes (aunque la falta sea justificada).
- En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en un examen de bloque, éste suspenderá automáticamente ese bloque, teniendo que superarlo en convocatoria oficial. En caso de copiar o hacer trampas en una convocatoria oficial, el módulo quedará suspendido y la calificación final no será superior a 4.
- La no presentación en el plazo indicado de un trabajo obligatorio supondrá la calificación de Insuficiente (4 o inferior) en la evaluación correspondiente y en el módulo llegado el caso, los trabajos seguirán siendo de presentación obligatoria en las distintas convocatorias y en cualquier circunstancia del alumno.
- Se penalizarán con 0,1 puntos las faltas de ortografía en exámenes y trabajos escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado. Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.
- En cualquiera de los casos el mantenimiento de actitudes negativas, como la falta de asistencia a clase (obligatoria, excepto en conciliados), o la falta de puntualidad, excepto en casos justificados, la falta de disciplina, la falta de actitud y de predisposición a aplicar las normas de Seguridad Alimentaria en todo momento o la falta de interés en realizar las actividades que se propongan, para realizar tanto en clase como en planta u obrador, ejecutadas individualmente o en equipo, pueden suponer la no superación del módulo.
- La nota final del módulo se expresa con un número entero positivo entre 1 y 10. Para el cálculo de dicha nota se ponderarán las notas de cada evaluación tal como se ha indicado anteriormente.
- Las actitudes positivas como la participación, colaboración, interés, constancia y esfuerzo podrán suponer calificaciones al alza en la nota final del módulo, (excepto en aquellos casos en los que no se hayan podido constatar) con un máximo de 0.5 puntos por este concepto a criterio del profesor.

**PROGRAMACION DIDÁCTICA****0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA** CURSO 2022/ 23**8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.****8.1. Seguimiento de la programación y acciones en caso de desviaciones**

El seguimiento se realizará periódicamente mediante el cuaderno del profesor comprobando si se está cumpliendo o no la programación.

El tipo de acciones a tomar para corregir las desviaciones dependerá de las circunstancias concretas de la clase y profesor así como del momento del curso en el que aparezcan, en caso necesario se priorizarán unos contenidos sobre otros a criterio del profesor y teniendo en cuenta los mínimos, en ese sentido se podrán reorganizar los tiempos a dedicar a cada unidad de trabajo, o se plantearán nuevos trabajos para que los alumnos aborden por su cuenta algunos de los contenidos.

De cualquier modo se tratará de que los alumnos vean el máximo posible de contenidos programados.

**8.2. Atención a la diversidad****8.2.1. Alumnos ACNEAE**

Se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo educativo del grupo y directivo del Centro.

**8.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE**

La legislación específica que, **en todo caso**, se evaluará que el alumno **haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales** incluidas en el Ciclo Formativo.

Se contempla que a los alumnos con discapacidad se les procuren los medios necesarios para facilitar el proceso de evaluación.

**8.2.3. Tratamiento de la diferencia en el aula**

Las diferencias se atenderán y trabajarán en el aula a través de la metodología, según las situaciones que se presenten en el desarrollo de la unidad didáctica.

**8.2.4. Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales**

Se procurará atender las necesidades de estos alumnos, facilitándoles el material utilizado y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral y otra causa que justifique la obtención del derecho a evaluación continua.

**8.3. Tutoría**

El profesor dispondrá de una hora de atención a alumnos para resolver las dudas o cuestiones que no puedan ser resueltas directamente en clase o para alumnos con conciliación laboral o con el módulo pendiente.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

Cuando el alumno no pueda acudir a esta hora, con flexibilidad, se buscará el momento óptimo en el que ambos, profesor y alumno puedan coincidir aunque no sea la hora marcada en el horario del profesor.

El profesor resolverá cuantas dudas pueda tener el alumno y tratará de guiar al alumno en su camino hacia la superación del módulo, indicándole las acciones que debería llevar a cabo para ello.

También se podrán resolver dudas vía telemática, ya sea por correo electrónico o la plataforma Classroom.

#### **8.4 Actividades de refuerzo**

No se realizan

#### **8.5. Actividades de recuperación**

**No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.** Aquellos alumnos que obtén a la evaluación continua y tengan alguna unidad didáctica suspensa, podrán presentarse en esa convocatoria a todas las partes que tengan suspensas, de esta forma se guarda la parte superada.

Desde la entrega de notas, las sesiones se dedicarán a:

- Repaso de contenidos.
- Actividades para reforzar estos contenidos.
- Resolver dudas.

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

El profesor entregará a principio de curso a los alumnos que tengan el módulo suspenso del curso anterior (si los hubiera) y a través de la web del centro, una Programación del módulo donde se reflejarán los procedimientos de evaluación, los contenidos y resultados de aprendizaje mínimos del módulo, así como la temporalización prevista;

Estos alumnos tendrán acceso a Classroom y realizarán las actividades que allí se programen para el grupo ordinario además se podrán programar otras actividades de refuerzo, en caso necesario, tales como realización de ejercicios, esquemas y resúmenes, también podrán consultar dudas en las horas de tutoría.

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

En el desarrollo de las unidades didácticas se obtendrá el contenido del libro de texto "Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria" de la Editorial Síntesis, los alumnos tendrán la libertad de hacerse con él, además de material propio del profesor, recopilación de libros, artículos, etc

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

especializados. Se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

#### 11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

No se programan actividades extraescolares ni complementarias para este módulo.

Fecha aproximada.

Cada visita técnica tiene que ir acompañada de la siguiente información:

##### 1.- VISITA TÉCNICA

- Lugar o empresa a visitar:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación :
- Resultados de Aprendizaje con la actividad:
- Instrumentos de Calificación a aplicar (Según Programación didáctica):

##### 2.- JORNADA TÉCNICA, CONFERENCIA

- Empresa o persona física que la realiza:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación:
- Resultados de Aprendizaje relacionados con la actividad:
- Instrumentos de Calificación a aplicar (Según Programación didáctica):

#### 12.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Ante una falta del profesor, siempre que sea posible se subirá trabajo para los alumnos al Classroom. A continuación, se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas, sobre el tema que se esté tratando en ese momento, elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida y preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Búsqueda de información sobre TICs que se aplican en la gestión de los almacenes. Posteriormente, realizar una exposición en el aula sobre una de esas TICs.

## PROGRAMACION DIDÁCTICA

### 0030. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CURSO 2022/ 23

- Hacer inventario de todos los documentos que están presentes en el almacén (albarán, trazabilidad, loteado...) y para qué sirven.
- Visualización de vídeos relacionados con el módulo.
- Realizar un plan de Prevención de Riesgos Laborales en el área del almacén.
- Elaboración de un trabajo/infografía de cómo se ordenaría un almacén (Alimentario, productos de limpieza y desinfección, productos químicos).
- Búsqueda de la infografía de carteles que pueden aparecer en un almacén.

En el caso de que el profesor sepa que se va a ausentar o que lo hace por causa sobrevenida, pero pueda subir trabajo para los alumnos en Classroom, subirá trabajo por esta vía para los alumnos.

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.

### 13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica de módulo será comunicada al alumnado mediante su subida al classroom del módulo como un material más.

Las programaciones didácticas son publicadas en la web del centro. Esta situación se informará a los alumnos mediante correo electrónico.

Los instrumentos de evaluación y criterios de calificación serán explicados de forma presencial.

Todos los alumnos deberán firmar un "enterado" de las circunstancias expuestas anteriormente.