



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15014556	Coroso	Ribeira	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	2018/2019	0	123	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ CAEIRO,SANDRA CERESUELA GÓMEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Programa o aprovisionamento, para o que identifica as necesidades e existencias.
RA2 - Controla a recepción, a expedición e o almacenamento de mercadorías en relación coa calidade do produto final.
RA3 - Comercializa materias primas e auxiliares, así como produtos elaborados, aplicando técnicas de negociación.
RA4 - Fai promoción dos produtos elaborados, para o que caracteriza e aplica técnicas publicitarias.
RA5 - Aplica as tecnoloxías da información e da comunicación na xestión loxística e comercial, e caracteriza as principais ferramentas informáticas.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Establecéronse as variables para considerar no plan de abastecemento de mercadorías.
CA1.2 Utilizáronse os sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamento a partir dos consumos.
CA1.3 Determináronse as variables que interveñen na realización dun inventario.
CA1.4 Avaliáronse as posibles causas de discordancia entre as existencias rexistradas e os recontos realizados.
CA1.5 Descríbense os procedementos de xestión e control de existencias.
CA1.6 Establecéronse os sistemas de catalogación de produtos para facilitar a súa localización.
CA1.7 Identifícanse as variables que determinan o custo da almacenaxe.
CA1.8 Calculáronse os niveis de existencias e os seus índices de rotación.
CA1.9 Valorouse a importancia da loxística no óptimo aproveitamento dos recursos.
CA2.1 Identifícanse as zonas dun almacén e describíronse as súas características.
CA2.2 Programáronse as fases do proceso de almacenaxe e identifícanse as tarefas asociadas a cada posto de traballo.
CA2.3 Representouse o fluxo dos produtos para aproveitar convenientemente o espazo e o tempo.
CA2.4 Recoñeceuse e interpretoouse a normativa sobre protección no transporte de produtos na industria alimentaria.
CA2.5 Identifícanse e especificáronse os tipos de embalaxe asociados ao medio de transporte.
CA2.6 Determináronse os datos e a información que deben aparecer nos rótulos e nas etiquetas dos produtos.
CA2.7 Descríbense os procedementos de control sobre materias primas, consumibles e produtos terminados en recepción e expedición.
CA2.8 Recoñecéronse os medios e os procedementos de manipulación na almacenaxe de produtos alimentarios, e especificáronse as medidas de seguridade e hixiene.
CA2.9 Determináronse as condicións ambientais para a almacenaxe dos produtos.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Identificáronse as etapas nun proceso de compravenda.
CA3.2 Identificáronse as técnicas de negociación na compravenda de produtos alimentarios.
CA3.3 Interpreouse a normativa mercantil que regula os contratos de compravenda.
CA3.4 Recoñecéronse os criterios para a selección de provedores.
CA3.5 Describíronse as funcións e as aptitudes dun axente de vendas.
CA3.6 Identificáronse e valoráronse as funcións do servizo posvenda.
CA3.7 Describíronse as técnicas de información e comunicación na atención a provedores e clientes.
CA3.8 3.8. Recoñecéronse e describíronse as calidades organolépticas dos produtos elaborados.
CA3.9 Identificáronse e relacionáronse as maridaxes acaídas cos produtos para comercializar.
CA4.1 Identificáronse e aplicáronse as técnicas de recollida de información na investigación comercial.
CA4.2 Interpretáronse e valoráronse os resultados da investigación comercial.
CA4.3 Recoñecéronse produtos e técnicas da competencia.
CA4.4 Identificáronse os novos nichos de mercado.
CA4.5 Describíronse os tipos, os medios e os soportes publicitarios e promocionais utilizados na práctica comercial.
CA4.6 Recoñecéronse os obxectivos xerais da publicidade e a promoción.
CA4.7 Definíronse as variables para controlar nas campañas publicitarias e promocionais.
CA4.8 Diferenciouse entre comprador e consumidor, e recoñeceuse a súa influencia no deseño da publicidade.
CA4.9 Identificáronse e explicáronse as técnicas de merchandising.
CA4.10 Valorouse a promoción e a venda a través de canles especializadas.
CA5.1 Identificáronse as aplicacións informáticas utilizadas na xestión loxística e comercial.
CA5.8 Recoñeceuse a importancia da aplicación das novas tecnoloxías na imaxe corporativa da empresa.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Programa o aprovisionamento, para o que identifica as necesidades e existencias.
RA5 - Aplica as tecnoloxías da información e da comunicación na xestión loxística e comercial, e caracteriza as principais ferramentas informáticas.



2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Establecéronse as variables para considerar no plan de abastecemento de mercadorías.
CA1.2 Utilizáronse os sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamento a partir dos consumos.
CA1.3 Determináronse as variables que interveñen na realización dun inventario.
CA1.4 Avaliáronse as posibles causas de discordancia entre as existencias rexistradas e os recontos realizados.
CA1.6 Establecéronse os sistemas de catalogación de produtos para facilitar a súa localización.
CA1.7 Identifícanse as variables que determinan o custo da almacenaxe.
CA1.8 Calculáronse os niveis de existencias e os seus índices de rotación.
CA5.1 Identifícanse as aplicacións informáticas utilizadas na xestión loxística e comercial.
CA5.2 Identifícanse os datos que deben figurar nun ficheiro de clientes e provedores.
CA5.3 Utilizáronse as bases de datos para o arquivo e o manexo da información procedente dos procesos de compravenda.
CA5.4 Integráronse datos, textos e gráficos, e presentouse a información consonte formatos requiridos.
CA5.5 Xustificouse a necesidade de coñecer e utilizar mecanismos de protección da información.
CA5.6 Recoñeceuse a importancia das páxinas web corporativas para a competitividade empresarial.
CA5.7 Valorouse a relevancia de internet e as novas tecnoloxías na promoción e na venda.
CA5.8 Recoñeceuse a importancia da aplicación das novas tecnoloxías na imaxe corporativa da empresa.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Parte teórica (Primeira parte):

- Determináronse as variables que interveñen na realización dun inventario.
- Describíronse os procedementos de xestión e control de existencias.
- Identifícanse as zonas dun almacén e describíronse as súas características.
- Determináronse as condicións ambientais para o almacenamento dos produtos.
- Describíronse diversas técnicas de promoción de produtos alimentarios
- Aplicáronse as técnicas de recollida de información na investigación comercial.
- Recoñecéronse os obxectivos xerais da publicidade e promoción.
- Identifícanse os datos que deben figurar nun ficheiro de clientes e provedores.



Parte práctica (Segunda proba):

- Calculáronse os niveis de existencias e os seus índices de rotación.
- Distinguíronse e puxéronse en práctica os distintos tipos de publicidade existentes

O exame constará dunha parte teórica e dunha parte práctica. É necesario acadar un 5 en cada unha das partes para aprobar. A nota final será a media aritmética das notas das dúas partes da proba.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-Un test de preguntas de coñecemento xeral do módulo

4.b) Segunda parte da proba

-Constará de exercicios no que terán que poñer en práctica os coñecementos teóricos do módulo.