

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36011579	A Guía	Vigo	2024/2025

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1606	Constitución de pequenos negocios alimentarios	2024/2025	6	107	128
MP1606_12	Iniciativa emprendedora e constitución dun negocio alimentario	2024/2025	6	32	38
MP1606_22	Plan de investimentos e de financiamento dun negocio alimentario	2024/2025	6	75	90

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MIGUEL ÁNGEL SOTO CAMESELLE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Este módulo forma parte do Ciclo Medio de Comercialización de Produtos Alimentarios. Trátase dun proxecto de FP dual experimental posto en marcha, no curso académico 2020 - 2021, pola Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional coas empresas Carrefour, Grupo Auchan, Gadisa, Froiz, El Corte Inglés, Grupo Cuevas y Grupo Coren

O proceso de ensino e aprendizaxe ten lugar na empresa e no centro formativo.

O alumnado acadará as competencias necesarias para desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e online, relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, distribución e reposición de produtos alimentarios, a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedeiros e non perecedeiros, e de atención comercial a clientes e provedores; seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do consumidor.

## 3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
2	Idea de negocio e emprendemento	Identificar e valorar a iniciativa emprendedora	18	15
3	Constitución e posta en marcha dun pequeno negocio alimentario	Determinar os pasos necesarios para constituir un pequeno negocio alimentario	20	15
4	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
5	O plan de investimento	Análise da ubicación, e das necesidades de recursos materiais e humanos	35	25
6	Plan de financiamento	Elaboración de presupostos, análise de fontes de financiamento e previsión da actividade económica	35	25
7	Rentabilidade e viabilidade económico-financeira e social	Análise da viabilidade económico-social da empresa	20	20

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Idea de negocio e emprendemento	18

**4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Analiza a oportunidade de creación dunha pequena empresa de comercialización alimentaria, valorando a información do seu ámbito de actuación e os requisitos establecidos, e con incorporación de valores éticos	SI

**4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse as propias aptitudes e as actitudes relacionadas coa iniciativa emprendedora
CA1.2 Caracterízase o modelo de empresa de comercialización alimentaria e a súa organización estrutural, para obter os resultados esperados

Criterios de avaliación
CA1.3 Decidiuse a idea de negocio para o establecemento dunha empresa de comercialización alimentaria, valorando no ámbito de actuación, os modelos consolidados e innovadores, as tendencias e os segmentos de mercado
CA1.4 Elaborouse a análise de debilidades, ameazas, fortalezas e oportunidades da idea de negocio alimentario
CA1.5 Decidiuse a estratexia empresarial, relacionándoa coa idea de negocio e cos seus obxectivos
CA1.6 Analizáronse prácticas que incorporen valores éticos e sociais, en empresas relacionadas co comercio alimentario, para a súa incorporación á idea de negocio
CA1.7 Analizáronse as características de cultura empresarial e a imaxe corporativa da idea de negocio alimentario, en relación cos obxectivos empresariais
CA1.8 Avaliouse a información do contorno específico da empresa ou microcontorno
CA1.9 Avaliáronse os principais elementos do contorno xeral da empresa ou macrocontorno

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Empresa de comercialización alimentaria: elementos, tipos e funcións básicas. Organización estrutural.</p> <p>Idea de negocio do comercio alimentario. Comercios alimentarios: tipos, características e funcións. Valoración do contorno. Modelos consolidados e innovadores.</p> <p>Emprendemento: factores clave, iniciativa, creatividade e formación. Iniciativa emprendedora. Innovación e desenvolvemento. Aptitudes e actitudes relacionadas coa iniciativa emprendedora.</p> <p>Análise das empresas do comercio alimentario Cultura empresarial. Obxectivos empresariais. Valores éticos e sociais. Imaxe corporativa.</p> <p>Avaliación do contorno do mercado alimentario: datos sectoriais, empresas provedoras, produtos, prezos e condicións de venda.</p> <p>Avaliación do contorno xeral da empresa: factores económicos, sociais, demográficos, culturais, tecnolóxicos, ambientais e político-legais.</p>

#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Constitución e posta en marcha dun pequeno negocio alimentario	20

**4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a constitución e a posta en marcha dun comercio alimentario, formalizando e xestionando os trámites, a documentación e a presentación de documentos establecidos na lexislación dese ámbito	SI

**4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as etapas de emprendemento do negocio en relación coas características de innovación, formación e colaboración, como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora
CA2.2 Estableceuse a forma xurídica adecuada para comercios alimentarios acorde coa idea de negocio definida, así como as súas obrigas formais e fiscais
CA2.3 Delimitouse o grao de responsabilidade legal dos/das propietarios/as da empresa, en función da forma xurídica elixida
CA2.4 Comparouse o tratamento fiscal establecido para as diferentes formas xurídicas da empresa
CA2.5 Realizáronse os trámites exixidos pola lexislación para a constitución e a posta en marcha dun comercio alimentario, en función da idea de negocio, física e en liña
CA2.6 Calculáronse os gastos de constitución e outros gastos de posta en marcha dun comercio alimentario, segundo as características deste
CA2.7 Formalizouse a documentación asociada á constitución e ao inicio de actividade, secuenciando os trámites nos prazos establecidos pola Administración
CA2.8 Xestionáronse presencialmente ou telematicamente as solicitudes relativas aos trámites propios da actividade empresarial
CA2.9 Obtívose información sobre posibles axudas e subvencións oficiais para a creación dun comercio alimentario

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Formas xurídicas dun comercio alimentario: tipos, características, obrigas formais e tratamento fiscal.
Responsabilidade empresarial.
Xestión de trámites administrativos específicos para a constitución e posta en marcha dunha pequena empresa de alimentación.

Contidos
Xestión de trámites administrativos relativos á actividade empresarial: licenza ou comunicación de actividade ou de apertura, licenza de obras, aplicación de medidas hixiénicas, plan contra incendios e lexislación ambiental.
Cálculo de gastos de constitución e posta en marcha dunha pequena empresa de alimentación. Gastos municipais. Taxas: por prestación de servizos urbanísticos, por utilización privativa e por aproveitamento do dominio público.
Formalización da documentación para o inicio da actividade comercial.
Subvencións oficiais e axudas para a constitución e a posta en marcha dunha empresa: ámbitos autonómico e estatal. Organismos e institucións con competencias en materia de axudas e subvencións.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Formación en empresa.	0

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	O plan de investimento	35

**4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza plans de investimento no comercio alimentario, determinando as necesidades e o custo dos recursos humanos e materiais	SI

**4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA1.1 Decidiuse a localización física da idea de comercio alimentario, valorando a información do contorno relativa a locais dispoñibles e os seus prezos
CA1.2 Decidiuse a posible localización virtual do comercio alimentario en función de segmentos de poboación, nichos de oportunidade e especialización da idea
CA1.3 Estimáronse as necesidades e os custos de equipamento imprescindibles para a creación da pequena empresa de comercialización alimentaria, en función dos obxectivos para alcanzar a curto e a medio prazo
CA1.4 Identificáronse os sistemas de adquisición do equipamento, estimando os custos de alugueiro ou compra
CA1.5 Elaborouse o plan de sustentabilidade do comercio alimentario en función da previsión do gasto enerxético, consumo de auga, equipamento sustentable, innovación tecnolóxica e mantemento
CA1.6 Valoráronse as posibilidades de innovación e os seus custos, en función do produto ofrecido e da calidade do negocio alimentario
CA1.7 Estimáronse as necesidades e os custos de recursos humanos imprescindibles para a creación da pequena empresa de comercialización alimentaria, en función dos obxectivos para alcanzar a curto e a medio prazo
CA1.8 Confeccionouse un plan de investimento tendo en conta as necesidades de recursos humanos e materiais necesarios para a posta en marcha do negocio alimentario

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Valoración da localización física do comercio alimentario. Información do contorno. Prezos. Métodos e técnicas para seleccionar a localización do local comercial.
Valoración da localización virtual do comercio alimentario. Segmentos de poboación e nichos de oportunidade.
Equipamento: moblaxe, equipamentos, sistema de cobramento e terminal punto de venda. Valoración das necesidades de equipamento. Obxectivos a curto e a medio prazo. Determinación dos custos do equipamento. Estimación de custos de adquisición do equipamento
Elaboración de plans de sustentabilidade. Gasto enerxético, consumo de auga, innovación tecnolóxica e mantemento. Gastos. Previsións.
Valoración das posibilidades de innovación. Custos de innovación e calidade do negocio alimentario.

Contidos
Valoración de necesidades de recursos humanos. Custos de recursos humanos. Obxectivos a curto e a longo prazo.
Confección do plan de investimentos. Necesidades e custos de recursos humanos e de recursos materiais.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Plan de financiamento	35

**4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza plans financeiros do comercio alimentario, valorando posibilidades de financiamento e as condicións relativas a xuros e amortización	SI

**4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA2.1 Analizáronse as fontes de financiamento externo para comercios alimentarios, estimando custos e ingresos en función da idea do negocio
CA2.2 Calculouse a rendibilidade do autofinanciamento de parte das necesidades combinada co financiamento procedente doutras fontes
CA2.3 Identificouse o financiamento bancario máis adecuado para a súa amortización a medio e a longo prazo, así como as súas condicións
CA2.4 Contrastouse o financiamento procedente de axudas concedidas por organismos públicos e privados, en función dos custos e do tipo de negocio
CA2.5 Analizáronse posibles amortizacións por pagamento aprazado e ao contado, en función do tipo de xuros e do volume de negocio
CA2.6 Identificáronse as posibilidades de axudas para a contratación de empregados/as con determinadas características, en función dos postos que vaian desempeñar
CA2.7 Valorouse a negociación do aprazamento do pagamento dos impostos locais e estatais, en función das previsións de negocio e da liquidez monetaria
CA2.8 Confeccionouse un plan de financiamento do negocio alimentario prevendo os resultados da actividade económica da empresa



**4.6.e) Contidos**

Contidos
Determinación de fontes de financiamento externas. Custos e ingresos.
Cálculo da rendibilidade do autofinanciamento.
Valoración do financiamento bancario. Amortización. Tipos e prazos de devolucións.
Identificación das axudas públicas e privadas. Financiamento. Axudas á contratación segundo o tipo de traballadores/as e os postos de traballo. Axudas públicas e privadas.
Negociación do pagamento de impostos. Tipo de impostos: locais e estatais. Previsión de liquidez para o pagamento.
Confección de plans económico-financeiros: previsión de vendas, gastos de explotación, previsión de tesouraría, conta de perdas e ganancias provisionais, e balance de situación provisional.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Rentabilidade e viabilidade económico-financeira e social	20

**4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Analiza a viabilidade económico-financeira e social dunha pequena empresa de comercio alimentario, valorando a información contida nos plans económico-financeiros, e valorando as vantaxes e as fortalezas da proposta de negocio	SI

**4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA3.1 Calculáronse ratios económico-financeiras, utilizando os datos de contas anuais dun comercio alimentario
CA3.2 Valorouse a viabilidade económico-financeira dun comercio alimentario, analizando a información das ratios económico-financeiras
CA3.3 Valorouse a viabilidade social corporativa dun comercio alimentario, analizado a información contida no balance social
CA3.4 Aplicáronse criterios de boas prácticas empresariais, atendendo a valores éticos, sociais e de respecto ambiental

**Criterios de avaliación**

CA3.5 Analizáronse as vantaxes e as fortalezas do comercio de proximidade fronte a outras formas de distribución de produtos alimentarios

CA3.6 Avaliouse a xestión interna do comercio alimentario, valorando a estabilidade dos/das empregados/as nos seus postos de traballo

CA3.7 Avaliouse a rendibilidade económica do posto de traballo, atendendo ao nivel técnico e ao perfil profesional dos/das empregados/as

**4.7.e) Contidos****Contidos**

Análise de viabilidade económico-financeira: ratios de rendibilidade, solvencia, endebedamento e liquidez.

Contas anuais, balance de situación, e conta de perdas e ganancias.

Viabilidade social corporativa dun negocio alimentario.

Vantaxes e fortalezas do comercio de proximidade. Outras formas de distribución de produtos alimentarios.

Análise da sustentabilidade da empresa. Economía do ben común. Responsabilidade social corporativa.

Xestión interna do comercio alimentario. Perfil profesional e nivel técnico. Permanencia no posto de traballo. Rendibilidade económica da permanencia no posto de traballo.

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

Todos os Criterios de Avaliación (CA) establécense como mínimos tendo que acadarse o 50% da cualificación de cada un para ter unha avaliación positiva. O cálculo do 50% establecerase no nivel mínimo de logro que corresponda ao instrumento de avaliación empregado.

Os procedementos de avaliación que se aplicarán poderán ser:

\*Probas de coñecementos. Cumprirán as seguintes especificacións:

1. Poden consistir en exames escritos con preguntas curtas e/ou a desenvolver, cuestionarios tipo test ou supostos prácticos.
2. Conterán instrucións de realización con indicación de tempos máximos para realízalas e a cualificación máxima por preguntas ou apartados.
3. Nos cuestionarios tipo test se indicará o número mínimo de preguntas que se deben contestar correctamente para acadar unha avaliación positiva mínima que nunca será superior ao 60% do total de preguntas e se penalizan as preguntas mal contestadas. Os cuestionarios tipo test faranse mediante formularios automatizados que se autocorrixen.
4. Para os exames escritos con preguntas a desenvolver ou supostos prácticos empréganse modelos de solución (padróns) graduados do seguinte xeito: pregunta completa 100% da cualificación, pregunta case

completa 75% da cualificación, pregunta aceptable (mínimo) 50% da cualificación, pregunta incompleta 25% da cualificación, pregunta moi incompleta 5% da cualificación. Unha proba de coñecementos non realizada inxustificadamente, suporá volvela realizar no período de actividades de recuperación correspondente.

5. Este tipo de probas serán combinadas. Ou sexa, se avaliarán varios criterios de cualificación nelas. A cualificación consistirá en corrixir a proba globalmente e repartir a cualificación entre os CA avaliados en función do peso establecido en axustar avaliación.

6. En cada período de avaliación parcial este tipo de probas terá un peso do 40% da cualificación obtida segundo o peso establecido en axustar avaliación. As cualificacións de probas de coñecementos superiores a 4 puntos poderán facer media co resto de procedementos de avaliación para o cálculo da nota de cada avaliación.

\*Probas de produto e/ou desempeño. Cumprirán as seguintes especificacións:

1. Poden consistir en traballos de investigación, memorias, fichas, plans, obxectos e defensas orais tanto en grupo como individuais.

2. Conterán indicacións/instrucións precisas sobre como presentalas, os formatos de presentación, o xeito de presentación (correo electrónico, aula virtual...), se debe ser defendido, os prazos de presentación, as penalizacións por presentacións fóra de prazo e de como se cualificarán (niveis de logro e indicadores). Un produto non presentado inxustificadamente, implicará volvelo realizar no período de actividades de recuperación correspondente.

3. Cualifícanse con táboas de indicadores (rúbricas) con catro niveis de logro: completo/excelente 100% da cualificación do indicador de que se trate; case completo/bo 75%; aceptable (mínimo) 50% e insuficiente do 0% ao 40%.

4. Nas táboas de indicadores empregaranse os seguintes bloques: expresión escrita, ortografía, formato, presentación e creatividade, contido e desempeño. Os indicadores de contido puntuarán como mínimo un 60% da cualificación total do produto.

5. Se o produto que se pide trae asociada unha exposición oral (defensa) esta será avaliada por separado coa súa correspondente táboa de indicadores que incluírán os seguintes bloques: linguaxe non verbal, linguaxe verbal, presentación e creatividade do apoio visual.

6. Este tipo de probas serán combinadas. Ou sexa, se avaliarán varios criterios de cualificación nelas. A cualificación consistirá en corrixir a proba globalmente e repartir a cualificación entre os CA avaliados en función do peso establecido en axustar avaliación.

7. En cada período de avaliación este tipo de probas terá un peso do 60% da cualificación obtida segundo o peso establecido en axustar avaliación. As cualificacións de produtos superiores a 4 puntos poderán facer media co resto de procedementos de avaliación para o cálculo da nota de cada avaliación.

O peso por UFs e RAs é o seguinte:

UF1 30% (RA1 15% + RA2 15%)

UF2 70% (RA1 25% + RA 25% + RA3 20%)

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

1. As probas con cualificacións inferiores a 5 puntos deberán ser superadas nos períodos correspondentes para as actividades de recuperación que se establezan.

2. Se a nota da 1ª ou 2ª avaliación parcial é inferior a 5 puntos deberán ser recuperadas unicamente as probas de coñecemento ou de produtos e/ou desempeños que, individualmente, obtiveron unha cualificación

inferior a 5 puntos.

3. Para poder recuperar as probas non superadas, os alumnos poderán realizar unha proba extraordinaria previa á avaliación final. O alumnado que con todo non supere o módulo terá que presentarse á convocatoria de setembro.

### 6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

1. O alumnado perde a avaliación continua cando ten un 10% de faltas de asistencia sen xustificar ou un 15% xustificadas como máximo.
2. Elaborarase unha proba combinada que permita cualificar os CA do módulo. Conterá instrucións de realización con indicación de tempos máximos para realizalas e a cualificación máxima por preguntas ou apartados. Consistirá nunha proba de coñecementos por escrito con dúas partes: un cuestionario tipo test e casos prácticos.
3. O alumnado non terá que examinarse das partes superadas antes da perda da avaliación continua. Ou sexa, estarán exentos de contestar aquelas partes da proba que conteña casos prácticos relacionados con esas partes superadas. Esta exención lle será comunicada individualmente ás persoas alumnas.
4. O cuestionario conterá o número suficiente de preguntas para poder avaliar os CAs do módulo. Deberán estar ben contestadas o 60% das preguntas do cuestionario para ter unha avaliación positiva nesta parte. As preguntas do cuestionario mal contestadas non penalizan.
5. A parte de casos prácticos consistirá nun número suficiente deles que permita avaliar os CAs do módulo que serán corrixidos con táboas de indicadores con catro niveis de logro: completo/excelente 100% da cualificación do indicador de que se trate; case completo/bo 75%; aceptable (mínimo) 50% e insuficiente do 0% ao 40%.
6. O cuestionario tipo test ponderará un 30% e os casos prácticos un 70% da cualificación final da proba. Cada parte será avaliada sobre 10 puntos e non se dará a proba por superada se en cada parte non se obtén como mínimo 5 puntos sobre 10.

### 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

1. Cada 15 días, farase o seguimento da programación na aplicación informática. Mensualmente se dará conta na reunión de departamento preceptiva deste seguimento.
2. A avaliación da práctica docente realizarase unha reflexión sobre as competencias de programación, actividades de aula, avaliación e formación tendo en conta os seguintes indicadores de cada competencia:
  - a) Programación:
    - Planificación do traballo docente.
    - Programación de unidades didácticas.
    - Programación de actividades e tarefas.
    - Tratamento da atención á diversidade e da transversalidade.
  - b) Actividades de aula:
    - Metodoloxía desenvolvida.
    - Motivación para a aprendizaxe.

- Potenciación da autonomía no proceso de ensino-aprendizaxe.
- Coordinación co resto do equipo docente.
- O clima na aula e resolución de conflitos.
- Traballo en equipo.
- Actividades desenvolvidas variadas facendo un papel docente-guía.
- Utilización dos recursos do contexto para reforzar o proceso EA.
- Atención á diversidade.
- Inclusión da transversalidade nas actividades.

c) Avaliación:

- Instrumentos utilizados para facer a avaliación inicial e o seu rexistro.
- Instrumentos utilizados para a avaliación continua e o seu rexistro.
- Procedemento utilizado para a avaliación final.
- Coavaliación e autoavaliación, se proceden.
- Desenvolvemento das actividades de recuperación.
- Información proporcionada sobre a avaliación e a cualificación.

d) Formación:

- Formación desenvolvida formal.
- Formación desenvolvida non formal.

3. Na memoria do fin de curso se recollerán propostas de modificacións para o curso seguinte, en función da autoavaliación anterior realizada.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Durante o primeiro mes de curso se desenvolverá un procedemento de observación competencial a través de tarefas que permitan recoller información de todas/algúns das competencias claves seguintes:

1. Competencia en comunicación lingüística. Refírese á habilidade para utilizar a lingua, expresar ideas e interactuar con outras persoas de maneira oral ou escrita. Para desenvolvela deseñaranse tarefas que impliquen a expresión escrita e a utilización da oralidade (traballos de reflexión e investigación por escrito e defensa dos mesmos de xeito oral apoiados en produtos gráficos)
2. Competencia matemática e competencias básicas en ciencia e tecnoloxía. A primeira alude ás capacidades para aplicar o razoamento matemático para resolver cuestións da vida cotiá; a competencia en ciencia céntrase nas habilidades para utilizar os coñecementos e metodoloxía científicos para explicar a realidade que nos rodea; e a competencia tecnolóxica, en como aplicar estes coñecementos e métodos para dar resposta aos desexos e necesidades humanas. Neste caso a preparación de material básico para repasar coñecementos matemáticos poderían reforzar a competencia.

3. Competencia dixital. Implica o uso seguro e crítico das TIC para obter, analizar, producir e intercambiar información. Neste caso a utilización de software na elaboración de produtos de xeito responsable e tendo en conta licenzas e uso de datos persoais podería axudar a reforzar esta competencia
4. Aprender a aprender. É unha das principais competencias, xa que implica que o alumnado desenvolva a súa capacidade para iniciar a aprendizaxe e persistir nel, organizar as súas tarefas e tempos, e traballar de maneira individual ou colaborativa para conseguir un obxectivo. Ensinar a investigar e a ser crítico coas buscas de información poden reforzar esta competencia.
5. Competencias sociais e cívicas. Fan referencia ás capacidades para relacionarse coas persoas e participar de maneira activa, participativa e democrática na vida social e cívica. O traballo en equipo ensinando pautas para facelo poden reforzar esta competencia.
6. Sentido da iniciativa e espírito emprendedor. Implica as habilidades necesarias para converter as ideas en actos, como a creatividade ou as capacidades para asumir riscos e planificar e xestionar proxectos

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Para o alumnado que non responda adecuadamente as actividades programadas aplicaráselle as seguintes medidas en función das súas necesidades:

- Recuperacións das partes non superadas antes do período de actividades de recuperación
- Tarefas de alumnado específicas de reforzo.
- Introducción de estratexias e ferramentas que reforen as competencias clave, nas actividades deseñadas.
- Deseño de actividades secuenciadas que axuden a entender o que se pide.
- Coordinación co equipo docente para tratar o reforzo en competencias clave

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Tendo en conta o anterior no ámbito da familia profesional de Comercio e Marketing, trataranse as seguintes temáticas, de xeito transversal, tanto nas tarefas do profesorado como do alumnado:

1. Valores democráticos e mellora da cohesión social.
2. Loita contra a pobreza e contribución ao desenvolvemento humano.
3. Dereitos Humanos.
4. Protección das minorías e do colectivo LGTBIQ
5. Dereitos laborais.
6. Respecto das condicións de competencia.
7. Transferencia de tecnoloxía: respecto licenzas e patentes.
8. Preservación do Medio Ambiente. A sustentabilidade.

9. Promoción da igualdade de xénero.
10. Reforzo do respecto dos Dereitos Fundamentais. A protección de datos persoais.
11. Deontoloxía profesional.
12. Identidade dixital: netetiqueta en foros de discusión, envío de correos electrónicos, chats, uso da videoconferencia, etc

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias son aquelas que se realizan co alumnado en horario lectivo e que, formando parte da programación, teñen carácter diferenciado polo momento, espacio ou recursos que utilizan (visitas, traballos de campo, viaxes de estudo, conmemoracións e outras semellantes). As actividades extraescolares son aquelas que organiza o centro e figuran na programación xeral anual, aprobada polo Consello Escolar, pero se realizan fora do horario lectivo e a participación nelas é voluntaria.

Aquelas actividades que se realicen fora da localidade onde se sitúa o centro, deben ser aprobadas polo Consello Escolar, autorizadas polos pais/titores no seu caso e contar cun profesor por cada vinte alumnos, para acompañalos.

Este curso estou a preparar una saída didáctica consistente en a participación de maneira activa nas cociñas de un prestixioso restaurante da Comunidade. Esta actividade ten por obxectivo concienciarse do punto final dos produtos que manipulan nos supermercados e tomar parte na cociña e presentación nun restaurante. Trátase de una actividade interactiva e concienciadora do proceso último dos alimentos.

Este proxecto está a ser estudado por si poidese ser realizado.

## 10. Outros apartados

### 10.1) ESCENARIO semipresencialidade

1. Este módulo conta cunha aula virtual na plataforma Moodle do IES A Guía, na categoría de COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS. DUAL. O alumnado, unha vez que teña un usuario na plataforma, poderá automatricularse mediante unha chave de automatrícula que lle será dada nas presentacións ou nos primeiros días de curso.
2. O curso deste módulo na aula virtual está organizado por UD que se irán abrindo conforme se vaia avanzando nos contidos do módulo e contarán como mínimo con ligazóns, ficheiros e tarefas por cada UD, en coherencia coa programación debidamente separadas por etiquetas. As tarefas serán deseñadas de xeito que quede claro o modo de presentación, o fondo e forma da tarefa, os prazos de entrega e se vai ser cualificada os criterios de cualificación e o seu valor en coherencia coa programación. Cada UD contará cun foro de dúbidas.
3. Nas primeiras semanas de clase presencial se incidirá no uso da aula virtual, nas pautas a seguir nas titorías a distancia, no uso dos sistemas de videoconferencia e na resolución de problemas técnicos que poida ter o alumnado. Tamén se establecerán grupos para as tarefas de grupo e se entrenará ao alumnado no uso de ferramentas dixitais para o desenvolvemento desas tarefas grupais.
5. Se organiza un grupo de contactos do alumnado do módulo que constará de teléfono móbil e correo electrónico como mínimo. Comprobarase que os datos aportados polo alumnado na matrícula a través de XADE están actualizados.
6. A incorporación do alumnado ao grupos de mensaxería, farase mediante envío de ligazóns dos grupos aos contactos da matrícula ou proporcionado polo propio alumnado para que se inclúan eles voluntariamente (teléfono móbil ou correo electrónico da axenda do punto anterior).

**10.2) ESCENARIO Distancia**

1. A metade do horario do módulo, como mínimo e por exceso programarase polo sistema de videoconferencia preferentemente polas plataformas proporcionadas pola consellería de educación.
2. O resto do horario se organizará con tarefas e actividades propostas ao alumnado distintas das configuradas na programación para explicacións teóricas da persoa docente. Estas actividades poderán ser seguidas por outros sistemas diferentes á videoconferencia tendo en conta que a aula virtual conta con foro de dúbidas en cada UD e se vai organizar un grupo de mensaxería instantánea como sistema síncrono de comunicación.