

**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
MP1608	Dinamización do punto de venda en comercios de alimentación	2024/2025	3	105	125
MP1608_12	Organización da distribución e supervisión da exposición dos produtos alimentarios	2024/2025	3	63	75
MP1608_22	Accións promocionais en establecementos de alimentación e montaxe de elementos de animación e publicitarios	2024/2025	3	42	50

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	YAGO SAURA CAMBEIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Proxecto de FP dual con varias empresas do sector da alimentación , no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

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 - 2022, pola Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional coas empresas Carrefour, Grupo Auchan, Gadisa, Froiz, El Corte Inglés.

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 perecedoiros e non perecedoiros, 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.	30	24
2	A dinamización do punto de venda e o comportamento do cliente.		6	5
3	Organización e deseño interior do punto de venda.		9	7
4	O surtido.		6	5
5	O establecemento comercial.		6	5
6	A xestión do surtido.		9	7
7	O liñal e a implantación do produto no punto de venda.		9	7
8	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	20	16
9	Publicidade e relacións públicas do establecemento comercial.		5	4
10	PLV e outros elementos de animación.		5	4
11	O escaparatismo.		5	4

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
12	Deseño dun escaparate.		4	3
13	Accións promocionais no punto de venda.		5	4
14	Métodos de control de dinamización do punto de venda.		6	5

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	30

##### 4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza a distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda, tendo en conta os condicionantes para a súa localización e a influencia sobre a venda de produtos	NO
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO
RA3 - Supervisa a exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas, e analiza os aspectos do contorno que potencian as características do produto e animan á venda, respectando a normativa de seguridade e hixiene correspondente en función da súa es	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos
CA1.3.1 Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos
CA1.4 Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos
CA1.4.1 Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos
CA1.5 Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección

Criterios de avaliación
CA1.5.1 Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección
CA1.6 Supervisouse a distribución, o estado e a limpeza das cestas e dos carros, para manter en todo momento a subministración
CA1.7 Supervisouse o estado de limpeza do establecemento tendo en conta a normativa de seguridade e hixiene
CA2.1 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria
CA2.1.1 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria
CA2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos
CA2.2.1 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos
CA2.3 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que animen á venda de produtos non perecedoiros e que faciliten o control da reposición e a calidade dos produtos
CA2.4 Controlouse a accesibilidade aos produtos nos lineais, tendo en conta a súa identificación de cara á clientela e a visibilidade da marca e da etiquetaxe
CA2.5 Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda
CA2.5.1 Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda
CA2.6 Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición
CA2.6.1 Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición
CA2.7 Controlouse a temperatura ambiente, atendendo á conservación dos produtos e ao confort da clientela
CA2.8 Efectuouse o seguimento dos lotes de produtos segundo o proveedor e a localización nos lineais e nas seccións, para facilitar o control de calidade e o rendemento das vendas
CA3.1 Supervisouse a colocación de produtos frescos en mostradores, tendo en consideración o sistema de rotación e reposición, e respectando a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.2 Colocáronse os produtos cárnicos atendendo ao despezamento e á procedencia, segundo criterios de calidade
CA3.3 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros

Criterios de avaliación
CA3.3.1 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros
CA3.4 Supervisouse o estado de limpeza e o tratamento de armarios e cámaras frigoríficas, e comprobouse o estado de conservación dos produtos e o cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria
CA3.5 Agrupáronse os produtos perecedoiros en mostradores e armarios, segundo as familias e o efecto visual que se queira lograr, de xeito que se faciliten a súa localización e a súa adquisición
CA3.6 Controlouse a temperatura dos armarios frigoríficos garantindo a cadea de frío e a calidade dos produtos
CA3.7 Supervisouse a utilización de tratamentos que garantan o adecuado aspecto visual e organoléptico dos produtos frescos
CA3.8 Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos
CA3.8.1 Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
Técnicas comerciais sobre a localización de produtos alimentarios nos lineais e escaparates, e elementos informativos e publicitarios no punto de venda.
Localización de equipamentos no comercio alimentario. Desprazamento. Carretas, cestas e carros.
Supervisión do estado e o mantemento de cestas e carros. Normas de seguridade alimentaria e de prevención de riscos na distribución da superficie da tenda.
Programación de reposición de produtos non perecedoiros. Estacionalidade e caducidade. Rotación de produtos. Lineais, góndolas e expositores.
Criterios comerciais de deseño e decoración de puntos de venda. Distribución de produtos.
Supervisión da colocación de elementos visuais en lineais e puntos de venda. Operatividade.
Control de accesibilidade aos produtos non perecedoiros do lineal. Identificación e visibilidade de marca e da etiquetaxe.
Cartelaría informativa, de ofertas e promocións.
Agrupación de produtos non perecedoiros por zonas, familias e efectos visuais.
Control de temperaturas e conservación de produtos expostos. Confort da clientela.
Seguimento de lotes de produtos segundo provedores e localización. Control de calidade e rendemento de vendas.

Contidos
Produtos frescos e a súa colocación expositores e mostradores. Rotación e reposición. Normativa hixiénico-sanitaria.
Produtos cárnicos. Criterios de colocación: despezamento, procedencia e categoría.
Produtos perecedoiros. Localización e adquisición. Agrupación en mostradores e armarios. Familias de produtos. Elementos de animación móbiles e visuais.
Supervisión de limpeza e tratamento de armarios e cámaras frigoríficos.
Supervisión da cadea de frío e calidade do produto. Control de temperatura.
Supervisión do aspecto visual e organoléptico dos produtos frescos. Tratamentos dos produtos nos mostradores: auga nebulizada, xeo e outros.
Transporte de subministracións a expositores. Tipos.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A dinamización do punto de venda e o comportamento do cliente.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos
CA2.2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos

**4.2.e) Contidos**

Contidos
<p>Craterios comerciais de deseño e decoración de puntos de venda. Distribución de produtos.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Organización e deseño interior do punto de venda.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza a distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda, tendo en conta os condicionantes para a súa localización e a influencia sobre a venda de produtos	NO
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Descríbense as condicións que se deben considerar na distribución de superficies comerciais para respectar a normativa asociada á eliminación de barreiras físicas, evacuación e saídas de emerxencia
CA1.3 Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos
CA1.3.2 Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos
CA1.4 Defínense a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos
CA1.4.2 Defínense a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos
CA1.5 Defínense a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección
CA1.5.2 Defínense a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección

**Criterios de avaliación**

CA2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos

CA2.2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos

**4.3.e) Contidos**
**Contidos**

Influencia sobre as vendas da publicidade no punto de venda. Elementos internos e externos.

Técnicas comerciais sobre a localización de produtos alimentarios nos lineais e escaparates, e elementos informativos e publicitarios no punto de venda.

Localización de equipamentos no comercio alimentario. Desprazamento. Carretas, cestas e carros.

Supervisión do estado e o mantemento de cestas e carros. Normas de seguridade alimentaria e de prevención de riscos na distribución da superficie da tenda.

Criterios comerciais de deseño e decoración de puntos de venda. Distribución de produtos.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	O surtido.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO

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

CA2.1 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria



**Cráterios de avaliación**

CA2.1.2 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria

**4.4.e) Contidos**
**Contidos**

Programación de reposición de produtos non perecedoiros. Estacionalidade e caducidade. Rotación de produtos. Lineais, góndolas e expositores.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	O establecemento comercial.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza a distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda, tendo en conta os condicionantes para a súa localización e a influencia sobre a venda de produtos	NO

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

CA1.1 Definiuse a localización de mostradores, expositores e lineais, en función dos condicionantes requiridos, da distancia das cámaras ou almacéns e da lexislación

CA1.2 Descríbonse as condicións que se deben considerar na distribución de superficies comerciais para respectar a normativa asociada á eliminación de barreiras físicas, evacuación e saídas de emerxencia

CA1.5 Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección

CA1.5.2 Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Localización de mostradores, expositores e lineais. Condicións establecidas para a localización. Normativa vixente.
Influencia sobre as vendas da publicidade no punto de venda. Elementos internos e externos.
Supervisión do estado e o mantemento de cestas e carros. Normas de seguridade alimentaria e de prevención de riscos na distribución da superficie da tenda.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	A xestión do surtido.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO
RA3 - Supervisa a exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas, e analiza os aspectos do contorno que potencian as características do produto e animan á venda, respectando a normativa de seguridade e hixiene correspondente en función da súa es	NO

**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 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria
CA2.1.2 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria
CA2.5 Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda
CA2.5.2 Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda
CA2.6 Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición
CA2.6.2 Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición

**Criterios de avaliación**

CA3.3 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros

CA3.3.2 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros

**4.6.e) Contidos**
**Contidos**

Programación de reposición de produtos non perecedoiros. Estacionalidade e caducidade. Rotación de produtos. Lineais, góndolas e expositores.

Cartelaría informativa, de ofertas e promocións.

Agrupación de produtos non perecedoiros por zonas, familias e efectos visuais.

Produtos perecedoiros. Localización e adquisición. Agrupación en mostradores e armarios. Familias de produtos. Elementos de animación móbiles e visuais.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	O liñal e a implantación do produto no punto de venda.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza a distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda, tendo en conta os condicionantes para a súa localización e a influencia sobre a venda de produtos	NO
RA3 - Supervisa a exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas, e analiza os aspectos do contorno que potencian as características do produto e animan á venda, respectando a normativa de seguridade e hixiene correspondente en función da súa es	NO

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

CA1.1 Definiuse a localización de mostradores, expositores e lineais, en función dos condicionantes requiridos, da distancia das cámaras ou almacéns e da lexislación

**Criterios de avaliación**

CA1.4 Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos

CA1.4.2 Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos

CA3.8 Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos

CA3.8.2 Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos

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

Localización de mostradores, expositores e lineais. Condicións establecidas para a localización. Normativa vixente.

Localización de equipamentos no comercio alimentario. Desprazamento. Carretas, cestas e carros.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Formación en empresa.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

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

CA1.4 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a

Criterios de avaliación
CA1.4.1 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a
CA1.5 Presentáronse ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas
CA1.5.1 Presentáronse ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas
CA1.6 Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público
CA1.6.1 Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público
CA1.7 Adequouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela
CA1.7.1 Adequouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela
CA2.1 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación
CA2.1.1 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación
CA2.2 Determinouse a colocación de puntos de emisión de vídeos de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda
CA2.2.1 Determinouse a colocación de puntos de emisión de vídeos de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda
CA2.3 Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar
CA2.3.1 Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar
CA2.4 Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes
CA2.4.1 Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes
CA2.5 Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais
CA2.5.1 Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais
CA2.6 Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais

**Criterios de avaliación**

CA2.6.1 Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais

CA2.7 Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito

CA2.7.1 Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito

**4.8.e) Contidos**
**Contidos**

Presentación de catas de novos produtos e marcas.

Programación da difusión de música ambiental. Ofertas de produtos. Criterios de horario e afluencia.

Captación de clientes. Iluminación de sectores de produtos.

Agrupación de alimentos: sectores; zonas frías e quentes. Elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría.

Animación á venda. Emisión de videoclips publicitarios e demostrativos.

Supervisión da elaboración de carteis. Elementos informativos e decorativos. Localización.

Creación de mensaxes visuais. Técnicas de deseño de mensaxes visuais. Programas ofimáticos.

Supervisión de montaxe de elementos decorativos. Lexislación sobre prevención de riscos laborais. Seguridade da clientela e do persoal.

Composición e montaxe de elementos ornamentais e carteis en escaparates e expositores. Criterios estéticos e comerciais.

Control de iluminación. Tipos de iluminación: ambiental e directa.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	Publicidade e relacións públicas do establecemento comercial.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Planifícanse accións promocionais no punto de venda que incrementen a atención e a captación da clientela
CA1.2 Programáronse as accións máis adecuadas segundo as necesidades comerciais e o orzamento
CA2.5 Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais
CA2.5.2 Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Técnicas de incentivo de vendas. Accións promocionais: necesidades comerciais e orzamento.
Valoración do resultado das accións promocionais. Obxectivos comerciais.
Supervisión de montaxe de elementos decorativos. Lexislación sobre prevención de riscos laborais. Seguridade da clientela e do persoal.

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

N.º	Título da UD	Duración
10	PLV e outros elementos de animación.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Presentáronselle ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas
CA1.5.2 Presentáronselle ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas
CA1.6 Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público
CA1.6.2 Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público
CA1.7 Adequouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela
CA1.7.2 Adequouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela
CA2.2 Determinouse a colocación de puntos de emisión de videoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda
CA2.2.2 Determinouse a colocación de puntos de emisión de videoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda
CA2.7 Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito
CA2.7.2 Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Programación da difusión de música ambiental. Ofertas de produtos. Criterios de horario e afluencia.



Contidos
Captación de clientes. Iluminación de sectores de produtos.
Animación á venda. Emisión de videoclips publicitarios e demostrativos.
Control de iluminación. Tipos de iluminación: ambiental e directa.

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

N.º	Título da UD	Duración
11	O escaparatismo.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelería, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación
CA2.1.2 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelería, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación
CA2.6 Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais
CA2.6.2 Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais

**4.11.e) Contidos**

Contidos
Agrupación de alimentos: sectores; zonas frías e quentes. Elementos de decoración, publicitarios e de cartelería.
Composición e montaxe de elementos ornamentais e carteis en escaparates e expositores. Criterios estéticos e comerciais.

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

N.º	Título da UD	Duración
12	Deseño dun escaparate.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación
CA2.1.2 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación

**4.12.e) Contidos**

Contidos
Agrupación de alimentos: sectores; zonas frías e quentes. Elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría.

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

N.º	Título da UD	Duración
13	Accións promocionais no punto de venda.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Planifícanse accións promocionais no punto de venda que incrementen a atención e a captación da clientela
CA1.2 Programáronse as accións máis adecuadas segundo as necesidades comerciais e o orzamento
CA1.4 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a
CA1.4.2 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a

**4.13.e) Contidos**

Contidos
Técnicas de incentivo de vendas. Accións promocionais: necesidades comerciais e orzamento.
Valoración do resultado das accións promocionais. Obxectivos comerciais.
Presentación de catas de novos produtos e marcas.

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

N.º	Título da UD	Duración
14	Métodos de control de dinamización do punto de venda.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Interpretouse o resultado das accións promocionais segundo os obxectivos comerciais
CA1.4 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a
CA1.4.2 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a
CA2.3 Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar
CA2.3.2 Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar
CA2.4 Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes
CA2.4.2 Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes

**4.14.e) Contidos**

Contidos
Presentación de ofertas de produtos alimentarios. Vales desconto. Normativa de protección do/da consumidor/a.
Presentación de catas de novos produtos e marcas.
Supervisión da elaboración de carteis. Elementos informativos e decorativos. Localización.
Creación de mensaxes visuais. Técnicas de deseño de mensaxes visuais. Programas ofimáticos.

**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:

a. Probas de coñecementos:

- i. Poden consistir en exames escritos con preguntas curtas e/ou a desenvolver, cuestionarios tipo test ou supostos prácticos.
- ii. Conterán instrucións de realización con indicación de tempos máximos para realízalas e a cualificación máxima por preguntas ou apartados.
- iii. Nos cuestionarios tipo test indícarase o número mínimo de preguntas que se deben contestar positivamente para acadar unha avaliación positiva mínima.
- iv. 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.
- v. 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.
- vi. En cada período de avaliación parcial este tipo de probas terá un peso do 70% da cualificación obtida. As cualificacións de probas de coñecementos superiores a 5 puntos poderán facer media co resto de procedementos de avaliación para o cálculo da nota de cada avaliación.

b. Probas de produto e/ou desempeño:

- i. Poden consistir en traballos de investigación, memorias, fichas, plans, obxectos ou similares e defensas orais tanto en grupo como individuais.
- ii. Conterán indicacións/instrucións precisas sobre como presentalas, os formatos de presentación, o xeito de presentación (correo electrónico, aula virtual...), de 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.
- iii. 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%.
- iv. 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.
- v. 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.
- vi. 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.

vii. En cada período de avaliación este tipo de probas terá un peso do 30% da cualificación obtida. As cualificacións de produtos superiores a 5 puntos poderán facer media co resto de procedementos de avaliación para o cálculo da nota de cada avaliación.

## 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 4 puntos deberán ser superadas nos períodos correspondentes para as actividades de recuperación que se establezan.
2. Se a nota da 1ª ou 2ª avaliación 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. As actividades de recuperación desenvolveranse no período establecido.

Igualmente poderán establecerse polo profesor ou profesora actividades de reforzo para realizar polos alumnos e alumnas con dificultades para conseguir os obxectivos do módulo.

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

Segundo a RESOLUCIÓN do 10 de xullo de 2024, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2024/25, no punto décimo noveno.7 recóllese que:

O alumnado será excluído do proxecto de formación dual nos seguintes casos:

- i) Durante o período de formación no centro educativo, de acordo coas normas de organización, funcionamento e convivencia aprobadas polo centro docente, por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas que poidan derivar nunha falta de aproveitamento das ensinanzas tanto no centro educativo como posteriormente na empresa.

A este respecto o Departamento de Comercio e Márketing considera que o alumnado será excluído do proxecto de formación dual cando alcance, no centro educativo, o 10% de faltas inxustificadas nas horas anuais de, alo menos, tres módulos e teña tres módulos suspensos. Neste caso, o equipo docente reunirse para valorar a posible falta de aproveitamento polo alumno/a destas ensinanzas e a súa conseqüente exclusión.

Polo que respecta á xustificación de faltas, estas aparecen recollidas nas NOF do centro.

De ter algún módulo suspenso, deberá superar unha proba no mes de setembro que garantice o aproveitamento desta ensinanza.

Elaborarase unha proba combinada que permita cualificar os CA do módulo. Conterá instrucións de realización con indicación de tempos máximos para realizala 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.

## 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:

- a.1. Planificación do traballo docente.
- a.2. Programación de unidades didácticas.
- a.3. Programación de actividades e tarefas.
- a.4. Tratamento da atención á diversidade e da transversalidade.

### b. Actividades de aula:

- b.1. Metodoloxía desenvolvida
- b.2. Motivación para a aprendizaxe.
- b.3. Potenciación da autonomía no proceso de ensino-aprendizaxe.
- b.4. Coordinación co resto do equipo docente.
- b.5. Clima na aula e resolución de conflitos.
- b.6. Traballo en equipo. Actividades desenvolvidas variadas facendo un papel docente-guía.
- b.7. Utilización dos recursos do contexto para reforzar o proceso EA.
- b.8. Atención á diversidade.

b-9. Inclusión da transversalidade nas actividades.

c. Avaliación:

c.1. Instrumentos utilizados para facer a avaliación inicial e o seu rexistro.

c.2. Instrumentos utilizados para a avaliación continua e o seu rexistro.

c.3- Procedemento utilizado para a avaliación final.

c.4. Coavaliación e autoavaliación, se proceden.

c.5. Desenvolvemento das actividades de recuperación.

c-6- Información proporcionada sobre a avaliación e a cualificación.

d. Formación:

d.1. Formación desenvolvida formal.

d.2. 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

A avaliación inicial ten como obxectivo identificar os coñecementos, destrezas e competencias previas coas que conta o alumnado antes de comezar a traballar os contidos do módulo. Consideraranse os estudos previos, a experiencia profesional e as vivencias en relación aos contidos de cada Unidade.

Procedementos para a realización da avaliación inicial:

Durante o primeiro mes de curso desenvolverase un procedemento de observación competencial 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 inverter as ideas en actos, como a creatividade ou as capacidades para asumir riscos e planificar e xestionar proxectos.
- 
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

Compre que calquera alumno poida acadar os resultados de aprendizaxe do módulo, adoptando medidas de reforzo e apoio, pero sen que estas afecten de forma significativa á consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais, tal e como establece o decreto 114/2010.

A diversidade preséntase no ámbito da formación en múltiples formas e vén expresada por unha serie de circunstancias, tales como: coñecementos previos e experiencias persoais e laborais, motivacións e expectativas ante o aprendizaxe, interese persoais, profesionais e vocacionais, capacidades xerais ou diferenciadas, ritmos de traballo e de aprendizaxe, situacións persoais e familiares, habilidades e destrezas desenvolvidas, orixe nacional ou étnico diferenciador, contorna socioeconómica do lugar de residencia, discapacidades físicas, psíquicas e/ou sensoriais ou sobredotación intelectual, entre outras.

Debemos contemplar a diversidade como fonte de oportunidades e de riqueza, centrándonos en adecuar os diversos aspectos metodolóxicos ás singularidades do noso alumnado.

Será preciso realizar unha avaliación inicial, coa amplitude que se considere necesaria, coa colaboración do departamento de orientación, para detectar ao alumnado con necesidades educativas especiais e as súas demandas específicas

Tomando en consideración o establecido pola LOE e polo Decreto 114/2010 respecto á atención á diversidade, cómpre facer unha breve referencia á serie de medidas que teríamos en conta na atención a este tipo de alumnado:

Medidas de acceso ao currículo para alumnos con deficiencias sensoriais ou físicas: entrega do material cun tamaño de fonte máis grande ou en soporte informático; permitirles realizar exercicios, supostos e exames co emprego do ordenador e ferramentas informáticas.

Agrupamentos: á hora de traballar en equipo, estes serán formados por alumnado con diversidade de competencias e motivacións, coa fin de que o alumnado se axude entre si.

Adaptacións curriculares non significativas para aquel alumnado con necesidades educativas especiais, co asesoramento do departamento de orientación e sen que afecten aos elementos preceptivos do currículo.

Actividades de ampliación e de investigación para aquel alumnado que presente un rendemento académico moi superior o resto do grupo: emprego das TICs e fomento da busca autónoma de información para resolver supostos e analizar a realidade sociolaboral.

Medidas de reforzo educativo, tales como actividades graduadas segundo diferentes niveis, garantindo sempre a adquisición dos contidos mínimos; modificación da localización do alumnado en clase; repetición individualizada dalgúns explicacións ou potenciación da participación do alumnado e a consecución de pequenos logros como elementos de motivación.

Igualmente poderán establecerse polo profesor ou profesora actividades de reforzo para realizar polos alumnos e alumnas con dificultades para conseguir os obxectivos do módulo.

## 9. Aspectos transversais

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

A LOE contempla na súa relación de principios da educación, a transmisión daqueles valores que favorecen a liberdade persoal, a responsabilidade, a cidadanía democrática, a solidariedade, a tolerancia, a igualdade, o respecto e a xustiza, que constitúen a base da vida en común.

Con esta referencia legal, debemos programar unha serie de temas e contidos a traballar de forma transversal a medida que imos abordando as distintas unidades didácticas do módulo. Deste xeito, procuraremos destacar uns determinados valores de forma simultánea a transmisión de coñecementos.

Con cada unha das conmemoracións establecidas no Calendario Escolar, o profesor ou profesora, poderá programar puntualmente actividades, temas ou charlas que, en colaboración coas establecidas pola Dirección do Instituto, contribúan a lograr os obxectivos marcados en relación coas mesmas.

Algúns destes valores que deben ser transmitidos de forma transversal:

- Educación ambiental.
- Educación na Prevención de Accidentes.
- Educación para a Saúde.
- Igualdade de oportunidades; importancia de respectar ao outro con independencia da súa orixe, xénero, raza, orientación sexual, ideoloxía, relixión, etc.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Neste apartado, sería conveniente establecer dous escenarios:

ESCENARIO DE SEMIPRESENCIALIDADE E/OU DISTANCIA:

As que se podan desenvolver por sistemas a distancia.

ESCENARIO NORMAL

As aprobadas polo Departamento para o período lectivo.

Visita a un mercado próximo ó centro.

## 10.Outros apartados

### 10.1) ESCENARIOCOMBINADO PRESENCIAL E SEMIPRESENCIA

1. Este módulo conta cunha aula virtual na plataforma Moodle do IES A Guía, na categoría de COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS. O alumnado, unha vez que teña un usuario na plataforma, poderá automatricularse mediante unha chave de automatrulación que lle será dada nas presentacións ou 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. A opción de semipresencialidade queda organizada nunha sesión semipresencial semanal. Na sesión semipresencial farase seguimento das tarefas e actividades programadas nas UD a través do foro de dúbidas e mediante mensaxería instantánea que se vai organizar para este módulo.
4. 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

Se as circunstancias sanitarias obligasen a pasar a un sistema completamente a DISTANCIA, seguiranse as directrices de SEMIPRESENCIAL do apartado anterior, engadindo as seguintes:

1. A metade do horario do módulo, 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.