

**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
MP1612	Loxística de produtos alimentarios	2024/2025	6	175	210

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARIA ELENA HERMO VERÍSIMO
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.

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. ¿

El perfil profesional del título de Técnico en comercialización de productos alimentarios queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

La competencia general de este título consiste en desarrollar actividades comerciales en establecimientos alimentarios físicos y online, relacionadas con la planificación comercial, la gestión de la logística de almacenaje, distribución y reposición de productos alimentarios, la supervisión de las secciones de venta de alimentos perecederos y no perecederos, y de atención comercial a clientes y proveedores; siguiendo criterios de calidad y actuando según la normativa de prevención de riesgos, seguridad alimentaria y protección del 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.	84	11
2	Abastecemento e recepción de produtos alimentarios	Establecemento de las condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario	24	18
3	Almacenamiento de produtos alimentarios	Establecemento de las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías alimentarias	27	18

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Xestión do almacén de produtos alimentarios	Gestión de almacén de productos alimentarios	30	18
5	Expedición de produtos alimentarios	Determinación de las condiciones de expedición de productos alimentarios	25	18
6	O personal dun almacén de produtos alimentarios	Establecimiento de las condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario:	20	17

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	84

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece e verifica as condicións de recepción de alimentos dun establecemento comercial e a documentación asociada, respectando os criterios de calidade e hixiénico-sanitarios e os requisitos de transporte	NO
RA2 - Establece as condicións óptimas de almacenamento de mercadorías en almacéns de comercios alimentarios, relacionándoas coa súa estacionalidade, a súa calidade hixiénico-sanitaria e as características da mercadoría	NO
RA3 - Xestiona un almacén de produtos alimentarios, calculando as necesidades de subministracións e previsión de vendas, e consonte os requisitos das seccións do comercio alimentario	NO
RA4 - Determina as condicións de preparación de pedidos e de expedición de produtos alimentarios, de acordo cos requisitos do pedido e coa normativa en materia de calidade, de seguridade alimentaria e de transporte	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Organizouse a desconsolidación de cargas e a desembalaxe da mercadoría
CA1.2.1 Organizouse a desconsolidación de cargas e a desembalaxe da mercadoría FE
CA1.3 Verificouse a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe
CA1.3.1 Verificouse a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe FE

Criterios de avaliación
CA1.4 Comprobase o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento
CA1.4.1 Comprobase o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento FE
CA1.5 Comprobase a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío
CA1.5.1 Comprobase a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío FE
CA1.6 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento
CA1.6.1 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento FE
CA1.7 Comprobase a caducidade dos produtos alimentarios recibidos
CA1.7.1 Comprobase a caducidade dos produtos alimentarios recibidos FE
CA1.8 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras
CA1.8.1 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras FE
CA1.9 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías
CA1.9.1 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías FE
CA1.10 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida
0 CA1.10.1 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida FE
CA2.2 Supervisouse o cumprimento do protocolo de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas, equipamentos e utensilios, aplicando a normativa de prevención de riscos
CA2.2.1 Supervisouse o cumprimento do protocolo de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas, equipamentos e utensilios, aplicando a normativa de prevención de riscos FE
CA2.3 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso
CA2.3.1 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso FE

Criterios de avaliación
CA2.4 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios
CA2.4.1 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios FE
CA2.5 Establecéronse os criterios de relocalización de produtos para unha adecuada organización do almacén, en relación coa súa reposición, coa incorporación de novos produtos e con posibles incidencias
CA2.5.1 Establecéronse os criterios de relocalización de produtos para unha adecuada organización do almacén, en relación coa súa reposición, coa incorporación de novos produtos e con posibles incidencias FE
CA2.7 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de comercios alimentarios nos produtos que se almacenen
CA2.7.1 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de comercios alimentarios nos produtos que se almacenen FE
CA2.8 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada
CA2.8.1 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada FE
CA3.1 Elaborouse e actualizouse o inventario dun almacén de comercio alimentario para coñecer as necesidades de gasto e de provisión, aplicando a normativa vixente
CA3.1.1 Elaborouse e actualizouse o inventario dun almacén de comercio alimentario para coñecer as necesidades de gasto e de provisión, aplicando a normativa vixente FE
CA3.2 Realizouse o rexistro do inventario do almacén utilizando aplicacións informáticas específicas
CA3.3 Calculáronse os tipos de existencias en función da demanda, a rotación do produto, a estacionalidade e a capacidade do almacén
CA3.3.1 Calculáronse os tipos de existencias en función da demanda, a rotación do produto, a estacionalidade e a capacidade do almacén FE
CA3.4 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais
CA3.4.1 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais FE
CA3.6 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén
CA3.6.1 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén FE
CA3.7 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa

Criterios de avaliación
CA3.7.1 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa FE
CA3.8 Programáronse as subministracións dos produtos alimentarios atendendo aos períodos de maior e menor demanda comercial, á estacionalidade e á evolución da actividade comercial da zona
CA3.8.1 Programáronse as subministracións dos produtos alimentarios atendendo aos períodos de maior e menor demanda comercial, á estacionalidade e á evolución da actividade comercial da zona FE
CA4.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado
CA4.1.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado FE
CA4.2 Caracterizáronse a operación e a manobra dos equipamentos empregados para a embalaxe e paletización de produtos alimentarios
CA4.3 Especificouse o procedemento dos envíos a domicilio, da venda en liña e outros asociados á expedición de produtos
CA4.3.1 Especificouse o procedemento dos envíos a domicilio, da venda en liña e outros asociados á expedición de produtos FE
CA4.4 Determináronse as condicións de embalaxe da mercadoría distribuída a domicilio, atendendo ás técnicas e aos materiais utilizados, e á súa repercusión na calidade e na seguridade alimentaria
CA4.4.1 Determináronse as condicións de embalaxe da mercadoría distribuída a domicilio, atendendo ás técnicas e aos materiais utilizados, e á súa repercusión na calidade e na seguridade alimentaria FE
CA4.5 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías
CA4.5.1 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías FE
CA4.6 Establecéronse as condicións que deben cumprir os medios de transporte propios para garantir a calidade e a seguridade alimentaria dos produtos que se expidan
CA4.6.1 CA4.6 - Establecéronse as condicións que deben cumprir os medios de transporte propios para garantir a calidade e a seguridade alimentaria dos produtos que se expidan FE
CA4.7 Realizouse o seguimento da expedición de alimentos mediante o uso de aplicacións en liña e telefónicas
CA4.8 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido
CA4.8.1 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido FE
CA4.9 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios

## Criterios de avaliación

CA4.9.1 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios FE

**4.1.e) Contidos**

## Contidos

0Supervisión do rexistro informático asociado á documentación de produtos recibidos.

Comprobación das condicións hixiénico-sanitarias na recepción da mercadería.

Procedemento de desconsolidación de cargas e desembalaxe da mercadería.

Verificación da rastrexabilidade dos produtos alimentarios.

Comprobación do estado da embalaxe e detección de non-conformidades.

Comprobación da temperatura dos produtos transportados.

Comprobación da documentación e da etiquetaxe.

Valoración de calidade dos produtos alimentarios recibidos. Condicións hixiénicas do transporte e control de temperatura, embalaxes, envases e almacenamento.

Comprobación da caducidade dos produtos transportados.

Xestión de devolucións de produtos alimentarios a provedores.

Procedementos de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas. Equipamentos e utensilios.

Supervisión de maquinaria, equipamentos e utensilios de almacén. Produtos pesados.

Criterios de conservación. Localización, relocalización e reposición de produtos alimentarios.

Condicións de almacenamento. Localización en función da conservación e o consumo. Condicións de temperatura, orde e limpeza.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Abastecemento e recepción de produtos alimentarios	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece e verifica as condicións de recepción de alimentos dun establecemento comercial e a documentación asociada, respectando os criterios de calidade e hixiénico-sanitarios e os requisitos de transporte	NO

**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 Estableceuse o procedemento para utilizar na revisión do pedido realizado e a mercadoría recibida canto a cantidade, prazo de entrega, calidade e prezo
CA1.2 Organizouse a desconsolidación de cargas e a desembalaxe da mercadoría
CA1.2.2 Organizouse a desconsolidación de cargas e a desembalaxe da mercadoría FCE
CA1.3 Verificouse a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe
CA1.3.2 Verificouse a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe FCE
CA1.4 Comprobouse o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento
CA1.4.2 Comprobouse o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento FCE
CA1.5 Comprobouse a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío
CA1.5.2 Comprobouse a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío FCE
CA1.6 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento
CA1.6.2 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento FCE



Criterios de avaliación
CA1.7 Comprobouse a caducidade dos produtos alimentarios recibidos
CA1.7.2 Comprobouse a caducidade dos produtos alimentarios recibidos FCE
CA1.8 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras
CA1.8.2 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras FCE
CA1.9 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías
CA1.9.2 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías FCE
CA1.10 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida
0 CA1.10.2 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida FCE

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Procedemento de revisión de pedidos. Cantidade, prazo de entrega, calidade e prezo.</p> <p>0Supervisión do rexistro informático asociado á documentación de produtos recibidos.</p> <p>Comprobación das condicións hixiénico-sanitarias na recepción da mercadoría.</p> <p>Procedemento de desconsolidación de cargas e desembalaxe da mercadoría.</p> <p>Verificación da rastrexabilidade dos produtos alimentarios.</p> <p>Comprobación do estado da embalaxe e detección de non-conformidades.</p> <p>Comprobación da temperatura dos produtos transportados.</p> <p>Comprobación da documentación e da etiquetaxe.</p> <p>Valoración de calidade dos produtos alimentarios recibidos. Condicións hixiénicas do transporte e control de temperatura, embalaxes, envases e almacenamento.</p> <p>Comprobación da caducidade dos produtos transportados.</p>

Contidos
Xestión de devolucións de produtos alimentarios a provedores.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Almacenamiento de produtos alimentarios	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Establece as condicións óptimas de almacenamento de mercadorías en almacéns de comercios alimentarios, relacionándoas coa súa estacionalidade, a súa calidade hixiénico-sanitaria e as características da mercadoría	NO

**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 Estableceuse a zonificación de almacéns en función das características dos alimentos: conxelados, frescos, refrixerados ou non perecedoiros
CA2.2 Supervisouse o cumprimento do protocolo de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas, equipamentos e utensilios, aplicando a normativa de prevención de riscos
CA2.2.2 Supervisouse o cumprimento do protocolo de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas, equipamentos e utensilios, aplicando a normativa de prevención de riscos FCE
CA2.3 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso
CA2.3.2 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso FCE
CA2.4 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios
CA2.4.2 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios FCE
CA2.5 Establecéronse os criterios de relocalización de produtos para unha adecuada organización do almacén, en relación coa súa reposición, coa incorporación de novos produtos e con posibles incidencias

Criterios de avaliación
CA2.5.2 Establecéronse os criterios de relocalización de produtos para unha adecuada organización do almacén, en relación coa súa reposición, coa incorporación de novos produtos e con posibles incidencias FCE
CA2.6 Establecéronse as sinalizacións dun almacén atendendo á súa finalidade e á súa seguridade
CA2.7 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de comercios alimentarios nos produtos que se almacenen
CA2.7.2 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de cocios alimentarios nos produtos que se almacenen FCE
CA2.8 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada
CA2.8.2 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada FCE

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Zonificación de almacéns. Características dos produtos: conservación e refrixeración.
Procedementos de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas. Equipamentos e utensilios.
Supervisión de maquinaria, equipamentos e utensilios de almacén. Produtos pesados.
Criterios de conservación. Localización, relocalización e reposición de produtos alimentarios.
Criterios de sinalización do almacén de produtos alimentarios. Finalidade e seguridade.
Condicións de almacenamento. Localización en función da conservación e o consumo. Condicións de temperatura, orde e limpeza.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión do almacén de produtos alimentarios	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Xestiona un almacén de produtos alimentarios, calculando as necesidades de subministracións e previsión de vendas, e consonte os requisitos das seccións do comercio alimentario	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Elaborouse e actualizouse o inventario dun almacén de comercio alimentario para coñecer as necesidades de gasto e de provisión, aplicando a normativa vixente
CA3.1.2 Elaborouse e actualizouse o inventario dun almacén de comercio alimentario para coñecer as necesidades de gasto e de provisión, aplicando a normativa vixente FCE
CA3.3 Calculáronse os tipos de existencias en función da demanda, a rotación do produto, a estacionalidade e a capacidade do almacén
CA3.3.2 Calculáronse os tipos de existencias en función da demanda, a rotación do produto, a estacionalidade e a capacidade do almacén FCE
CA3.4 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais
CA3.4.2 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais FCE
CA3.5 Estableceuse o procedemento para a detección de desviacións no inventario e de roturas de existencias
CA3.6 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén
CA3.6.2 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén FCE
CA3.7 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa
CA3.7.2 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa FCE
CA3.8 Programáronse as subministracións dos produtos alimentarios atendendo aos períodos de maior e menor demanda comercial, á estacionalidade e á evolución da actividade comercial da zona
CA3.8.2 Programáronse as subministracións dos produtos alimentarios atendendo aos períodos de maior e menor demanda comercial, á estacionalidade e á evolución da actividade comercial da zona FCE
CA3.9 Caracterizáronse as aplicacións informáticas para a xestión do almacén

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Elaboración e actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios de valoración e métodos de valoración: FIFO e PMP. Necesidades de gasto e provisión.

Contidos
Rexistro e mantemento do inventario. Aplicacións informáticas específicas.
Cálculo de existencias. Existencias de seguridade, óptimas e mínimas.
Valoración de desviacións entre compras reais e previstas. Causas e análise.
Valoración de desviacións no inventario e roturas de existencias. Perda coñecida e descoñecida, mingua natural por deshidratación, física por deterioración e por caducidade.
Cálculo da ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios. Subministración de produtos.
Programación de subministracións. Estacionalidade, períodos de demanda e evolución da actividade.
Aplicacións informáticas de xestión de almacén

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Expedición de produtos alimentarios	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determina as condicións de preparación de pedidos e de expedición de produtos alimentarios, de acordo cos requisitos do pedido e coa normativa en materia de calidade, de seguridade alimentaria e de transporte	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado
CA4.1.2 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado FCE
CA4.3 Especificouse o procedemento dos envíos a domicilio, da venda en liña e outros asociados á expedición de produtos
CA4.3.2 Especificouse o procedemento dos envíos a domicilio, da venda en liña e outros asociados á expedición de produtos FCE

Criterios de avaliación
CA4.4 Determináronse as condicións de embalaxe da mercadoría distribuída a domicilio, atendendo ás técnicas e aos materiais utilizados, e á súa repercusión na calidade e na seguridade alimentaria
CA4.4.2 Determináronse as condicións de embalaxe da mercadoría distribuída a domicilio, atendendo ás técnicas e aos materiais utilizados, e á súa repercusión na calidade e na seguridade alimentaria FCE
CA4.5 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías
CA4.5.2 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías FCE
CA4.6 Establecéronse as condicións que deben cumprir os medios de transporte propios para garantir a calidade e a seguridade alimentaria dos produtos que se expidan
CA4.6.2 Establecéronse as condicións que deben cumprir os medios de transporte propios para garantir a calidade e a seguridade alimentaria dos produtos que se expidan FCE
CA4.8 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido
CA4.8.2 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido FCE
CA4.9 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios
CA4.9.2 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios FCE

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Instrucións de preparación de pedidos.
Medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais.
Supervisión de equipamentos de embalaxe e paletización de produtos alimentarios.
Alternativas na atención de envíos: a domicilio e venda en liña.
Procedementos de preparación de embalaxe de mercadorías distribuídas a domicilio.
Técnicas e materiais de embalaxe e empaquetaxe en función do medio de transporte utilizado. Repercusión na calidade e na seguridade alimentaria.
Documentación asociada á expedición de produtos alimentarios: ordes de pedido.
Supervisión dos medios de transporte utilizados e expedición de produtos alimentarios.

Contidos
Seguimento da expedición de produtos alimentarios.
Procedemento e documentación en devolucions de produtos.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	O personal dun almacén de produtos alimentarios	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Programa as actividades e as tarefas do persoal dun almacén alimentario, valorando as funcións e as necesidades formativas, e aplicando os procedementos de prevención de riscos e de sustentabilidade ambiental	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Establecéronse as tarefas e as funcións do persoal nun almacén de produtos alimentarios
CA5.2 Elaboráronse cronogramas das operacións habituais do almacén
CA5.3 Valoráronse as necesidades de formación do persoal do almacén
CA5.4 Prevíronse medidas ante as incidencias e os accidentes máis comúns no traballo diario dentro dun almacén de produtos alimentarios
CA5.5 Establecéronse as medidas que cumpra adoptar en caso de accidente producido na manipulación de mercadorías dentro dun almacén de mercadorías alimentarias
CA5.6 Caracterizouse o procedemento que se debe seguir no caso de accidentes nun almacén de produtos alimentario
CA5.7 Caracterizouse o procedemento establecido para a xestión de residuos e SANDACH nun almacén de produtos alimentarios

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Organización de tarefas e funcións do persoal de almacén.</p> <p>Organización de tarefas e funcións do persoal de almacén. FCE</p>
<p>Elaboración de cronogramas de operacións do almacén.</p> <p>Elaboración de cronogramas de operacións do almacén. FCE</p>
<p>Valoración de necesidades de formación do persoal de almacén.</p> <p>Valoración de necesidades de formación do persoal de almacén. FCE</p>
<p>Adopción de medidas e procedementos en caso de incidentes e accidentes. Manipulación de mercadorías. Normativa de prevención de riscos laborais no almacén.</p> <p>Adopción de medidas e procedementos en caso de incidentes e accidentes. Manipulación de mercadorías. Normativa de prevención de riscos laborais no almacén. FCE</p>
<p>Xestión de residuos e SANDACH en almacén. Normativa de seguridade e hixiene no almacén.</p> <p>Xestión de residuos e SANDACH en almacén. Normativa de seguridade e hixiene no almacén. FCE</p>

#### 5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

<p>Todos os Criterios de Avaliación (CA) establécense como mínimos tendo que acadarse o 50% da cualificación de cada un para ter unha avaliación positiva.</p> <p>Os procedementos de avaliación que se aplicarán poderán ser:</p> <p>a. Probas de coñecementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poden consistir en exames escritos con preguntas curtas e/ou a desenvolver, cuestionarios tipo test ou supostos prácticos.</li> <li>- Conterán instrucións de realización con indicación de tempos máximos para realízalas .</li> <li>- En cada período de avaliación parcial (decembro, febreiro) este tipo de probas terá un peso do 70% da cualificación obtida. 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.</li> </ul> <p>b. Probas de produto e/ou desempeño:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poden consistir en prácticas de clase, traballos de investigación, memorias, fichas e defensas orais tanto en grupo como individuais.</li> <li>- Conterán indicacións/instrucións precisas sobre como presentalas, os formatos de presentación, o xeito de presentación (correo electrónico, aula</li> </ul>
---



virtual...), que debe ser defendido, os prazos de presentación e de como se cualificarán. Un produto non presentado inxustificadamente, implicará volvelo realizar no período de actividades de recuperación correspondente.

- En cada período de avaliación este tipo de probas terá un peso do 30% da cualificación obtida. 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.

A cualificación media final axustarase ao peso descrito para cada Criterio de Avaliación. A nota final da media de cada avaliación deberá ser igual ou superior a un 5 para acadar o aprobado.

O alumnado que teña o módulo suspenso, terá unha proba extraordinaria no mes de setembro:

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

máximos para realízalas 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.

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

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

1. As probas escritas con cualificacións inferiores a 4 puntos deberán ser superadas nos períodos correspondentes para as actividades de recuperación que se establezan.

2. As avaliacións con notas inferiores a 5 puntos deberán ser recuperadas no propio período reservado para a recuperación

3. As actividades de recuperación desenvolveranse durante o curso e se establecerán para cada proba non superada, outros períodos de recuperación en datas anteriores. Trátase de que o alumnado aprenda dos propios erros e sexa capaz de corríxilos.

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**

O alumnado que teña o módulo suspenso, terá unha proba extraordinaria no mes de setembro:

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

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 2024/2025, 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 apareceren recollidas nas NOF do centro.

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

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

1. Cada 30 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:
    - i. Planificación do traballo docente.
    - ii. Programación de unidades didácticas.
    - iii. Programación de actividades e tarefas.
    - iv. Tratamento da atención á diversidade e da transversalidade.
  - b. Actividades de aula:
    - i. Metodoloxía desenvolvida.
    - ii. Motivación para a aprendizaxe.
    - iii. Potenciación da autonomía no proceso de ensino-aprendizaxe.
    - iv. Coordinación co resto do equipo docente.
    - v. O clima na aula e resolución de conflitos.
    - vi. Traballo en equipo.

- vii. Actividades desenvolvidas variadas facendo un papel docente-guía.
  - viii. Utilización dos recursos do contexto para reforzar o proceso EA.
  - ix. Atención á diversidade.
  - x. Inclusión da transversalidade nas actividades.
  - c. Avaliación:
    - i. Instrumentos utilizados para facer a avaliación inicial e o seu rexistro.
    - ii. Instrumentos utilizados para a avaliación continua e o seu rexistro.
    - iii. Procedemento utilizado para a avaliación final.
    - iv. Coavaliación e autoavaliación, se proceden.
    - v. Desenvolvemento das actividades de recuperación.
    - vi. Información proporcionada sobre a avaliación e a cualificación.
  - d. Formación:
    - i. Formación desenvolvida formal.
    - ii. 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 se desenvolverá un procedemento de observación competencial a través de dúas tarefas concretas: a realización dun traballo por escrito e unha posterior exposición do mesmo ante o resto de compañeiros 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 humanos. 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 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; permitirlles 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 dalgunhas explicacións ou potenciación da participación do alumnado e a consecución de pequenos logros como elementos de motivación.

## 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**

Visita a CONXEMAR  
Visita a CASA XANCEDA  
Visita a un Hipermercado  
Visita ao Mercado de Teis