1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32015475	O Ribeiro	Ribadavia	2019/2020

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA02	Aceites de oliva e viños	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2019/2020	3	80	96

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA GARCÍA CRUZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Para a concreción do currículo teñense en conta as características do ámbito productivo, tendo en conta que os subsectores nos que este técnico exerce a súa actividade son na industria de elaboración e envasado de aceites de oliva, viños e outras bebidas, en empresas pequenas, medianas e grandes, con tecnoloxía tradicional ou avanzada. Intégrase en equipos de traballo con outras persoas do mesmo ou de inferior nivel de cualificación, dependendo organicamente dun mando intermedio. En certos casos de pequenas empresas, pode ter baixo a súa responsabilidade persoal operario e depender directamente da persoa responsable de produción.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

-Adegueiro/a, elaborador/a de viños, cavas, sidra e outras bebidas e derivados.

-Mestre/a do lagar, extracción e refinación de aceites de oliva.

-Recepcionista de materias primas.

-Operador/a de sección de embotellamento e/ou envasado.

-Auxiliar de laboratorio nos lagares e adegas.

-Auxiliar de control de calidade en lagares e adegas.

-Comercial de lagares e adegas.

Segundo o currículo, este módulo contén a formación para desempeñar a función de loxística nas industrias alimentarias, incluindo aspectos como o control de proveedores, control de aprovisionamentos, control e manexo de almacens e control de expedicións.

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	Vendimia y elaboracion de vinos. Elaboracion de aceites	Vendimia. Procesos prefermentativos en elaboración de viños. Extracción de aceites de oliva.	10	10
2	Aprovisionamento do almacén	Os stocks. Sistemas de aprovisionamento. Rotación de stocks. Control de exstencias e normas contables. Inventarios. Transporte de mercancías e manexo de equipos. Manexo de carga. Uso das Tlc¿s	24	25
3	Transporte de mercancías e manexo de equipos	Transporte interno. Equipos de manipulación. Tipos de cargas. Medidas de seguridade.	12	12
4	Operacións de recepción de mercadorías	Clasificación de mercadorías. Xestión da recepción. Medicións e pesaxe. Documentación de entrada. Protección e alteracións no transporte. Uso das TIC¿s	18	19
5	Operacións de almacenamento de mercadorías	Tipos de almacén. Clasificación e codificación de mercadorías. Ubicación e señalización. Condicións de conservación de productos. Uso das TIC¿s	16	17
6	Expedición de mercadorías	Operacións e comprobacións. Organizacion. Embalaxes e etiquetado. Documentación de saída. Transporte de perecederos. Uso das TIC¿s	16	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Vendimia y elaboracion de vinos. Elaboracion de aceites	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos 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
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.9 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.4 Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.

4.1.e) Contidos

Contidos
Importancia de manter relacións fluidas co grupo de traballo e de actuar con responsabilidade Medición e pesaxe de cantidades. Documentación de entrada.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisionamento do almacén	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	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 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.
CA1.9 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.
CA5.7 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía

4.2.e) Contidos

Contidos
Importancia de manter relacións fluidas co grupo de traballo e de actuar con responsabilidade
Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
Tipos de existencias.
Control de existencias. Inventario e os seus tipos.
Transporte interno.
Importancia de manter relacións fluidas co grupo de traballo e de actuar con responsabilidade
Operacións básicas no manexo do computador.
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións especificas.
Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
FIFO automático.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Transporte de mercancías e manexo de equipos	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	NO
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	NO
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	NO
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA3.4 Describíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Transporte interno. Localización de mercadorías e sinalización. Transporte externo.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de recepción de mercadorías	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	SI
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	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 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA2.8 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.

4.4.e) Contidos

Contidos
Importancia de manter relacións fluidas co grupo de traballo e de actuar con responsabilidade
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da recepción.
Medición e pesaxe de cantidades.
Documentación de entrada.
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións especificas.
Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
Actividade do almacén en tempo real.
FIFO automático.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións de almacenamento de mercadorías	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Describíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.
CA3.8 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
CA5.7 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía

4.5.e) Contidos

Contidos
Importancia de manter relacións fluidas co grupo de traballo e de actuar con responsabilidade
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.

Contidos
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións especificas. Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico. Actividade do almacén en tempo real. FIFO automático.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Expedición de mercadorías	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	NO
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	SI
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.
CA4.7 Valorar a importancia de colaborar co grupo de traballo, actuar conforme ós principios de responsabilidade e ter en conta a súa posición dentro dunha xerarquía
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.

4.6.e) Contidos

Contidos
Importancia de manter relacións fluidas co grupo de traballo e de actuar con responsabilidade
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da expedición.
Documentación de saída.
Transporte externo.
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións especificas.
Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
Actividade do almacén en tempo real.

Contidos
FIFO automático.

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

Os mínimos esixibles serán os criterios de avaliación establecidos no currículo do módulo:

¿ Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.

¿ Identificáronse os tipos de inventario.

¿ Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.

¿ Caracterizáronse os medios de transporte interno.

¿ Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades. Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento

¿ Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.

¿ Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e na almacenaxe de produtos.

¿ Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías

¿ Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades

¿ Describíronse os sistemas de protección das mercadorías.

¿ Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.

¿ Caracterizáronse os medios de transporte externo.

¿ Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías

¿ Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

¿ Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías

¿ Interpretáronse os sistemas de codificación.

¿ Identificáronse os sistemas de almacenaxe.

¿ Describíronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.

¿ Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.

¿ Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).

¿ Determináronse as normas de seguridade do almacén.

¿ Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.

¿ Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.

¿ Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.

¿ Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.

¿ Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.

¿ Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

¿ Caracterizáronse as aplicacións informáticas.

¿ Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.

¿ Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.

¿ Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.

¿ Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.

¿ Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

Criterios de calificación:

PROBA TEÓRICA (80%) (0-10 puntos)
Faranse periódicamente e con previo aviso. O número de probas pode ser variable en cada avaliación. Poderán incluir preguntas de desenvolvemento, completar cadros, oracións, preguntas tipo test, de verdadeiro e falso relativas ao temario impartido. É necesario acadar un mínimo de 5 puntos para superar o exame. O total da puntuación asignada neste apartado será a media ponderada entre todos os exames do trimestre .
PROBA PRÁCTICA(20%)(O-10 puntos): O alumno deberá demostrar as súas habilidades na tarefa encomendada.

A nota total será calculada seguindo os criterios anteriores.

EXÁMES: Para acudir o exame será necesario:
- Presentarse co material necesario para a realización do mesmo.
- Os teléfonos móviles non serán admitidos como calculadoras, salvo que o profesor encargado considere válido o seu uso.
- Os alumnos que non poidan acudir ao exame na data establecida non terán dereito a repetición do mesmo, salvo causa debidamente xustificada (requerimento xudicial, ingreso hospitalario).

É obrigatoria a asistencia as actividades complementarias durante horario lectivo que teñen lugar nas instalacións do centro.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os resultados das avaliacións permitirán confeccionar as actividades de recuperación e valorar a eficacia dos recursos e metodoloxía empregados.

Para os alumnos que non conseguerón una avaliación positiva por non obter como mínimo un 5 sobre 10 na proba escrita estableceranse uns mecanismos de recuperación específicos segundo os erros ou carencias dos mesmos, que seguirán as seguintes liñas xerais:
- O alumno realizará actividades de resposta de cuestións e actividades prácticas de cálculo empregando aplicacións informáticas durante o periodo de recuperación.
- O alumno deberá realizar una nova proba escrita coa que se avaliará a consecución dos resultados de aprendizaxe.

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

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua someterase a unha proba final no mes de xuño, que incluirá parte teórica e parte práctica reativa a todos os contidos do módulo . Para ser calificado positivamente nesta proba global, o alumno ou alumna deberá demostrar que alcanzou polo menos os resultados de aprendizaxe mínimos
*Parte teórica: 50% del total ; será neceario superar esta proba para poder realizar a proba práctica
*Parte práctica: 50% del total
Será necesario obtener un 5 sobre 10 en cada una de las partes para superar el módulo.

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

Realizarase un rexistro semanal das actividades realizadas.
O seguimento da programación realizarase: 1) facendo un seguimento de cada unidade didáctica anotando as datas de inicio, a data de finalización e as sesións realizadas, verificándose se se corresponden coas sesións programadas, indicando propostas de mellora se é o caso. 2) Realizarase un seguemento das actividades de cada unidade onde se anotarán as sesións realizadas e as propostas xerais de mellora se é o caso. A avaliación da práctica docente farase a través de enquisas ó alumnado

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A atención á diversidade do alumnado e necesaria. Ademais, como parte da atención á diversidade haberá que atender ó alumnado con necesidades específicas de apoio educativo.
Recolleranse datos dos alumnos mediante un cuestionario inicial que se lles realizará para detectar necesidades especificas de apoio educativo no caso de existir.

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

As medidas de reforzo permitirán ós alumnos ou alumnas que non asimilaron suficientemente os contidos alcanzar os mesmos obxetivos que o resto do grupo.
Dende o momento en que un alumno ou alumna suspenda unha avaliación, estableceráselle un plan de reforzo, mediante actividades de reforzo nas unidades de todo o curso.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Neste módulo a educación en valores traballarase en diferentes unidades:
Traballarase a igualdade de xénero, a solidariedade, a tolerancia, a non discriminación e a a resolución pacífica de conflictos nas actividades que se realicen en grupo, tales como o inventario ou as operacións de almacenaxe, traballarase a importancia da vida saudable, na unidade 2 e 5, ao tratar o contido das normas de seguridade nas operacións de almacenaxe e o etiquetado nutricional, o respeto o medio ambiente, na unidade 4, ó traballar o contido da importancia da orde e limpeza no almacén, onde se tratará a recollida selectiva de residuos, e o consumo responsable, na unidade 1, o traballar o contido da decisión de pedido.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Realizaranse visitas ós almacéns de industrias de elaboración de viños e/ou outras bebidas e aceites.

10.Outros apartados

10.1) Tarefas transversais a tódolos módulos

En determinadas épocas do ano realizaranse tarefas que afectarán a tódolos módulos de forma transversal. Estas tarefas serán: a vendima, as operacións de limpeza e elaboración de viño e de aceite, operacións de embotellado, e aquelas que o departamento estime necesarias para a realización das actividades practicas do ciclo formativo.