

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

| Código   | Centro         | Concello | Ano académico |
|----------|----------------|----------|---------------|
| 36013448 | Manuel Antonio | Vigo     | 2023/2024     |

**Ciclo formativo**

| Código da familia profesional | Familia profesional     | Código do ciclo formativo | Ciclo formativo                     | Grao                            | Réxime                 |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| INA                           | Industrias alimentarias | CMINA01                   | Panadería, repostería e confeitaría | 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 | 2023/2024 | 3                | 80           | 80             |

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

**Profesorado responsable**

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | ÓSCAR ÁLVAREZ ÁLVAREZ |
| Outro profesorado              |                       |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación corresponde ó módulo Operacións e control de almacén na industria alimentaria, pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como indica o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Os alumnos exercerán a súa actividade en obradoiros artesanais ou semi-industriais que elaboren produtos de panadería, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no sector de restauración. Como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercerán a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostaría.

## 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    | Recepción e distribución interna de mercadorías no almacén     | Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias. | 26.5               | 33       |
| 2    | Xestión do almacén   | Describe e identifica os os criterios e sistemas de almacenaxe                                 | 27                 | 34       |
| 3    | Describe e identifica os os criterios e sistemas de almacenaxe | Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación                      | 26.5               | 33       |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD   | Duración |
|-----|--|----------|
| 1   | Recepción e distribución interna de mercadorías no almacén | 26.5     |

**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.                      |
| CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.                                       |
| 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. |
| CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.                             |
| CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.               |
| CA2.3 Descríbironse os sistemas de protección das mercadorías.                                |
| CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.                        |
| CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.                    |

**4.1.e) Contidos**

| Contidos   |
|--|
| Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC. |
| Tipos de existencias.  |

| Contidos   |
|--|
| Transporte interno.<br>Operacións e comprobacións xerais.<br>Organización da recepción.<br>Medición e pesaxe de cantidades.<br>Documentación de entrada. |

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

| N.º | Título da UD       | Duración |
|-----|--------------------|----------|
| 2   | Xestión do almacén | 27       |

**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       |
| 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.                      | SI       |

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

| Criterios de avaliación   |
|---|
| CA1.1 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. |
| CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.                |

| Criterios de avaliación  |
|--|
| CA3.1 Descríbense e aplícanse os criterios de clasificación de mercadorías.                                  |
| CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.   |
| CA3.3 Identifícanse os sistemas de almacenamento.  |
| CA3.4 Descríbense as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna. |
| CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.  |
| CA3.6 Identifícanse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).  |
| CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.   |
| CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.  |
| CA5.2 Identifícanse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.                         |
| CA5.3 Modifícanse os arquivos de produtos, provedores e clientela.   |
| CA5.4 Rexístranse as entradas e as saídas de existencias e actualízanse os arquivos correspondentes.         |
| CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.                         |
| CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.                                       |

#### 4.2.e) Contidos

| Contidos   |
|--|
| Control de existencias. Inventario e os seus tipos.                |
| Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.                         |
| Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN. |
| Localización de mercadorías e sinalización.                        |

| Contidos   |
|--|
| Condicións xerais de conservación.<br>Documentación de xestión do almacén.<br>Operacións básicas no manexo do computador.<br>Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións específicas.<br>Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.<br>Actividade do almacén en tempo real.<br>FIFO automático. |

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

| N.º | Título da UD   | Duración |
|-----|--|----------|
| 3   | Describe e identifica os os criterios e sistemas de almacenaxe | 26.5     |

**4.3.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       |

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

| Criterios de avaliación   |
|---|
| CA2.4 Identifícanse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte. |
| CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.                           |
| CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.                    |

**Criterios de avaliación**

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.

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

Operacións e comprobacións xerais.

Organización da expedición.

Documentación de saída.

Transporte externo.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

TEMA1.

.Correcta recepción e almacenaxe de mercadorías no almacén, tendo en conta as características da mesma e os medios dispoñibles.

.Identificar e cumprimentar adecuadamente os diferentes documentos creados nas operacións de entradas e saídas de mercadorías do almacén

TEMA 2.

.Controlar e valorar as existencias do almacén mediante diferentes métodos( LIFO, FIFO,PMP)

.Cumprimentar de maneira correcta as diferentes fichas de control do almacén.

**TEMA 3.**

.Seleccionar correctamente a mercadoría do almacén e os medios necesarios para o seu correcto envío ó cliente.

.Identificar os riscos laborais presentes nas operacións de almacenaxe

.Coñecer as medidas de seguridade e prevención aplicadas nos riscos específicos do almacén.

**CRITERIOS DE AVALIACIÓN:****1.Parte Teórica:**

-Exames Teóricos:70% da calificación =7 Puntos

Incluirá preguntas de resposta curta de desenvolvemento,completar cadros ou tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) relativas ao temario impartido en cada avaliación.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirásese entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

**2.Parte Práctica:**

-Prácticas diarias:15% da calificación. = 1,5 Puntos

-Traballos e exercicios:15% da calificación=1,5 Puntos

Incluirá exercicios prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación.

Cando en algunha avaliación non se realicen eses traballos, o punto acumularase á puntuación do exame práctico.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirásese entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

**CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN:**

A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva da parte actitudinal, así coma as anotacións feitas no caderno do profesor.

Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.

Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase antes da avaliación final de xuño.

Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá nas mesmas probas baseadas nos contidos mínimos expresados na programación para acadar unha avaliación positiva. para o redondeo teranse en conta os contidos actitudinais.

Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no apartado recuperación desta programación didáctica:

**CRITERIOS**

Estarán baseados nos contidos mínimos procedimentais para poder acadar unha avaliación positiva.

**ACTIVIDADES**

- Aqueles alumnos que non superen o módulo e promocionen durante o curso, 2º curso, deberán realizar as actividades de recuperación propostas polo profesor. Estas actividades levaranse acabo durante os meses



de setembro a marzo, estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos e serán calificadas en marzo.

.Aqueles alumnos que non superen as citadas actividades de recuperación durante este período, deberán realizar novas actividades durante os meses de marzo a xuño (logo da avaliación previa a FCT) do segundo curso en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co titor do ciclo . Estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos.

.Terán un carácter de síntese, incluíndo aquelas actividades que precisen reincidencia, a modo de recuperación. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

.A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do 22 de xuño.

Os alumnos/as deberán aceptar por escrito o proceso de recuperación, no caso contrario, deberán matricularse no seguinte curso coa totalidade dos contidos do módulo.

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

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

a) Reforzos para lograr a recuperación.

- Aqueles alumnos que non superen as citadas actividades de recuperación, deberán realizar novas actividades en horario que determinará a Xefatura de estudos xunto co profesor do módulo. Estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos.

- Durante este período o alumno deberá asistir ás actividades de reforzo para lograla recuperación, e terá que realizar todas aquelas actividades que o profesor crea oportunas para a súa formación.

- Se ó remate deste período de recuperación o alumno non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetilo módulo completo, debendo matricularse no ciclo outra vez.

b)Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado, que promocionó a 2º curso e ten que recuperar o módulo de 1ºcurso de OCA:

- Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

- No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

- Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.



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

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos. Esta proba poderá consistir na realización autónoma do alumno de algunha das actividades prácticas feitas ó longo do curso

Exemplo:

- Realización dun pedido,
- Realización de valoracións de inventario polos diferenres métodos:LIFO, FIFO e PMP
- Elaboración dunha factura.
- Elaboración dun albarán

PROBA TEÓRICA.- respondendo a un cuestionario que reflicta os coñecementos teóricos que debe acadar o alumno ó rematalo curso; poderá ser tipo test,e /ou preguntas curtas.

Para a superación positiva do módulo a nota será de 5 puntos.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

A avaliación inicial farase ó comenzo do curso e tamén ó principio de cada U.D.

A avaliación inicial desenvolverase na primeira quincena do curso co obxecto de coñecer as características, a formación previa do alumnado e as súas capacidades. A información obtida permitiranos adaptar a metodoloxía na aula, valorar o progreso que vaia acadando o alumnado así como decidir intervencións de atención á diversidade máis adecuadas.

Ademáis, ó principio de cada U.D incluíranse actividades de avaliación de coñecementos previos.

As técnicas e instrumentos de avaliación que empregaremos para coñecer como é e o que sabe o alumnado serán variadas entre elas podemos citar: documentación existente no centro, informes do profesorado, resultados de avaliacións anteriores, cuestionarios, entrevistas persoais, respostas orais ou escritas, tormentas de ideas, tarefas concretas...

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

Realización de mapas conceptuales, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos e pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada.

Repetición de prácticas.

## 9. Aspectos transversais

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

COMPLEMENTARIAS

Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Almacén, empresas de logística, Panaderías, Fábricas de fariña, etc.

Visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos e outros temas relacionados coa panadería, pastelería.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Unidades didácticas de cada avaliación

En canto a avaliación poderase levar a cabo mediante traballos individuais, exámes ou probas escritas, así como terase en conta o comportamento, a puntualidade, a realización de tarefas.

### 10.2) Bibliografía

UF0290: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería. IC editorial

Operacion y control de almacenaxe. Editorial Paraninfo

Apuntes propios elaborados de diversas fuentes: Libros, Vídeos,...