

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	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

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	0	80	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XAQUÍN ANTÓN VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.

Crterios de avaliación do currículo

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 Descríbóronse 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 Comprobase que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

CA3.1 Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.

CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.

CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.

CA3.4 Descríbóronse 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.

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.



Criterios de avaliación do currículo
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.
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse 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.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
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 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 Comprobose que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
CA3.1 Describíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.

Crterios de avaliación do currículo

CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.

CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.

CA3.4 Descríronse 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.

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.

CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.

CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.

CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.

CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse 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.

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

-MÍNIMOS EXIXIBLES:

Os mínimos exigibles quedan expresados, para cada unha das partes da proba, mediante todos os criterios de avaliación indicados no apartado 2.b.

-CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Segundo o establecido na ORDE do 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e de técnico superior de ciclos formativos de formación profesional dos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de Educación.

1.-PRIMEIRA PARTE DA PROBA

Suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo e consistirá nunha batería de preguntas de tipo test (unha solución correcta) e/ou preguntas de desenvolvemento de diferente extensión. En calquera caso, especificarase a puntuación correspondente a cada apartado. Para as cuestións tipo test a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte expresión:

$$[(n^{\circ} \text{ acertos} - (n^{\circ} \text{ erros}/2))/n^{\circ} \text{ preguntas}] \times 10$$

Esta primeira proba teórica, terá carácter eliminatorio; aquelas persoas que non superen esta proba, non accederán á segunda parte.

Cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos (sen decimais, redondeada á unidade máis próxima). Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes, no taboleiro de anuncios do centro.

2.-SEGUNDA PARTE DA PROBA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias, segundo o ditado pola lexislación vixente materia de Seguridade Alimentaria nas Industrias

Alimentarias. Requirirase, polo tanto, ó alumnado que veña provisto da indumentaria de traballo axeitada. De por parte, o alumnado deberá seguir as pautas de comportamento da manipulación de alimentos, segundo a lexislación vixente. Así mesmo o alumnado deberá estar provisto dos EPIs axeitados. A non utilización da indumentaria de traballo, incluíndo EPIs, ou prácticas de manipulación inadecuadas, suporá a non superación da proba.

Cualificarase de cero (0) a dez (10) puntos (sen decimais, redondeada á unidade máis próxima). Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco (5) puntos. As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero (0) nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas, no taboleiro de anuncios do centro.

-AVALIACIÓN E CUALIFICACIÓN FINAL DAS PROBAS LIBRES

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero (0).

1. A avaliación da proba libre realizarase nos termos previstos no artigo 37 da Orde do 12 de xullo de 2011 e a expresión da cualificación final obtida por cada aspirante en cada un dos módulos profesionais será numérica, entre un (1) e dez (10), sen decimais.
2. A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro (4) puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-PRIMEIRA PARTE

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A primeira parte da proba será teórica cunha duración máxima de 2 horas. Poderá ter preguntas tipo test, cuestións curtas, oracións de completar, debuxos a identificar, cuestións de desenvolvemento de diferente

extensión e/ou cuestións de verdadeiro ou falso a xustificar. Os criterios e puntuación, están definidos no apartado 3 "Criterios de cualificación".

Material necesario: bolígrafo azul ou negro e calculadora non programable, non sendo posible empregar o móbil. Será necesaria a identificación mediante o DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa. Non se permitirá o acceso á proba unha vez finalizado o proceso de chamamento público do alumnado. Copiar no exame supón que e a proba será cualificada como cero (0) tal como queda expresado no apartado 3 "Criterios de cualificación".

Esta proba teórica terá como referente os mínimos exixibles e criterios de avaliación e cualificación, que se indican no apartado 3. "Criterios de cualificación".

4.b) Segunda parte da proba

PARTE PRÁCTICA

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A segunda parte da proba será de carácter práctico. Nela, o alumnado realizará supostos prácticos, adaptados en tempo e forma á duración total da proba.

Os supostos prácticos, levaranse a cabo na Planta Piloto de Industrias Alimentarias. Todo o material técnico necesario para a realización da práctica será subministrado polo profesorado, sendo a obrigaçión de usalo do alumnado (a non utilización do mesmo ou o uso indebido suporán a non superación da proba).

Será necesario a presentación de bolígrafo azul ou negro, calculadora non programable e "Caderno de Laboratorio" (libreta, block de notas ou similar), que será revisado e cualificado, formando parte da puntuación da proba. Non se permite o emprego de ningún sistema de telefonía móbil nin de ningún outro dispositivo electrónico, agás a calculadora.

Nesta proba, terase especial atención a que sexan empregadas as medidas de seguridade e hixiene necesarias, segundo o ditado pola lexislación vixente materia de Seguridade Alimentaria nas Industrias Alimentarias. Requirirase, polo tanto, ó alumnado que veña provisto da indumentaria de traballo axeitada. De por parte, o alumnado deberá seguir as pautas de comportamento da manipulación de alimentos, segundo a lexislación vixente. Así mesmo o alumnado deberá estar provisto dos EPIs axeitados. A non utilización da indumentaria de traballo, incluíndo EPIs ou prácticas de manipulación inadecuadas suporán a non superación da proba.

A duración da proba será indicada polo profesorado ó inicio da mesma e será estimada en función da dificultade da mesma.

Esta proba práctica terá como referente os mínimos exixibles e criterios de avaliación e cualificación, que se indican no apartado 3. "Criterios de cualificación".