

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 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	ÓSCAR ÁLVAREZ ÁLVAREZ
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 exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Mínimos exixibles:

- . Aprovisionamento do almacén
- . 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.
- . Recepción de mercadorías
- . Operacións e comprobacións xerais.
- . Organización da recepción.
- . Medición e pesaxe de cantidades.
- . Documentación de entrada.
- Almacenaxe
 - . 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.
- Expedición de mercadorías
 - . Operacións e comprobacións xerais.
 - . Organización da expedición.
 - . Documentación de saída.
 - . Transporte externo.
- Aplicación das TIC na xestión do almacén
 - . Operacións básicas no manexo do computador.
 - . Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente/servidor e aplicacións específicas.
 - . Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
 - . Actividade do almacén en tempo real.

. FIFO automático.

Criterios de cualificación:

-A primeira parte da proba:

Suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test.

No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

Esta primeira proba teórica, tera carácter eliminatorio, aqueles alumnos que non superen esta proba, no accederán a segunda parte.

Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

-A segunda parte da proba:

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun suposto práctico, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A Cualificación final:

Correspondente a proba do 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 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico-escrito, que permita aos alumnos elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio dos termos.

O exame teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve aos que lles seguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgúns casos deberase responder cunha frase curta, unha palabra, unha cifra, ou unha combinación de todas elas.

Polo tanto, esta primeira parte realizarase de xeito que sexa unha proba obxetiva, e as preguntas poderán ser:

-De evocación:

. Resposta breve

. Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

-De discriminación:

.Dos opcións (verdadeiro/falso)

.Opcións múltiples

.Xustificación da opción (Xustificar la opción elixida).

-De recoñecemento:

.Selección múltiple (Ex: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade,...).

.Elección da mellor resposta (.de varias respostas boas elixir a mais axeitada).

.Asociación (Ex: asociar dos palabras en idiomas distintos).

-De identificación:

.Ordenación (Ordenar números de maior a menor)

.Localización (Ex: localizar o erro nunha proba de atención ou discriminación)

-De probas múltiples:

(Ex: operacións de matemáticas identificar aquela o aquelas erradas).

Para levar a cabo esta proba haberá un tempo limite.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico-escrito, que permita aos alumnos levar a cabo unha serie de supostos prácticos que lle permitan desenrolar as súas capacidades técnicas de acordo cos seus coñecementos.

Para así comprobar directamente a calidade do traballo feito, a aplicación das técnicas de panadería, o saber facer dos alumnos, profundidade e dominio das técnicas básicas que se desenrolan diariamente nun obrador.

O exame practico consistirá no desenrolo dunha serie de probas, que deberan levar a cabo e desempeñar tarefas tales coma:



- Control de provedores.
- Control de aprovisionamentos.
- Control e manexo de almacéns.
- Control de expedicións.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en todos os procesos e produtos da industria alimentaria.

- Cubrir os documentos de control de almacén para a súa correcta xestión, empregando aplicacións informáticas.
- Realizar supostos prácticos de almacenaxe, recepción e control de existencias.

Calcular a cantidade necesaria de ingredientes precisos para levar a cabo a practica especifica

Elaboración do pedido

Manexo de maquinaria, ferramentas e utillaxe propio da profesión

Para poderse presentar a proba practica; os alumnos, deberan estar provistos de:

Ferramentas adecuadas para levar a cabo as propostas que se lle pidan na proba practica.

Para levar a cabo esta proba haberá un tempo limite.