

1. Identificación da programación
Centro educativo

| Código | Centro | Concello | Ano académico |
|----------|--------|----------|---------------|
| 36011579 | A Guía | Vigo | 2023/2024 |

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 proba libre |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|------------------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP1612 | Loxística de produtos alimentarios | 2023/2024 | 0 | 175 | 0 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | YAGO SAURA CAMBEIRO |
| 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 - 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

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 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 |
| CA1.8 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras |
| CA2.1 Estableceuse a zonificación de almacéns en función das características dos alimentos: conxelados, frescos, refrixerados ou non perecedoiros |
| CA2.4 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios |
| CA2.5 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 |
| CA2.6 Establecéronse as sinalizacións dun almacén atendendo á súa finalidade e á súa seguridade |

| Criterios de avaliación do currículo |
|---|
| 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 |
| CA3.5 Estableceuse o procedemento para a detección de desviacións no inventario e de roturas de existencias |
| CA3.7 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa |
| 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 |
| CA3.9 Caracterizáronse as aplicacións informáticas para a xestión do almacén |
| CA4.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado |
| 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 |
| CA4.4 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 |
| CA4.5 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías |
| 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 |
| CA4.8 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido |
| CA4.9 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios |
| 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 |

| Criterios de avaliación do currículo |
|---|
| 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 |

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultados de aprendizaxe do currículo |
|--|
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

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 |
|--|
| CA1.3 Verifícase a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe |
| CA1.4 Comprobase o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento |
| CA1.5 Comprobase a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío |
| CA1.6 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento |

| Criterios de avaliación do currículo |
|---|
| CA1.7 Comprobase a caducidade dos produtos alimentarios recibidos |
| CA1.9 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías |
| CA1.10 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida |
| 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 |
| CA2.3 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso |
| CA2.7 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de comercios alimentarios nos produtos que se almacenen |
| CA2.8 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada |
| 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 |
| CA3.4 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais |
| CA3.6 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén |
| CA3.7 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa |
| CA3.9 Caracterizáronse as aplicacións informáticas para a xestión do almacén |
| CA4.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado |
| CA4.2 Caracterizáronse a operación e a manobra dos equipamentos empregados para a embalaxe e paletización de produtos alimentarios |
| 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 |
| CA4.9 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios |

Crterios de avaliación do currículo

CA5.2 Elaboráronse cronogramas das operacións habituais do almacén

CA5.4 Prevíronse medidas ante as incidencias e os accidentes máis comúns no traballo diario dentro dun almacén de produtos alimentarios

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

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

Todos os elementos curriculares (resultados de aprendizaxes, criterios de avaliación e bloques de contidos asociados) deste módulo son mínimos esixibles e poden ser preguntados en calquera das partes da proba.

Para obter unha avaliación positiva é preciso superar cada unha das partes con 5 puntos sobre 10 como mínimo.

A cualificación final realizarase mediante a media aritmética das dúas cualificacións, teórica e práctica, sempre que se superen as dúas partes da proba. No caso de superars sola unha das probas a nota final será a da proba que non foi superada xa que perderase o dereito a computar as dúas probas nunha media aritmética na nota final

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**4.a) Primeira parte da proba**

De acordo co establecido no artigo 13 da Orde de 5 de abril de 2013 pola que se regulan as probas para a obtención dos títulos de técnico e técnico superior de ciclos formativos de FP dos establecidos o amparo da Ley Orgánica 2/2006, de 3 de maio, de educación, as probas constarán de dúas partes, una teórica e outra práctica.

Realizarase unha proba escrita (exame) con entre dez e quince preguntas a desenvolver sobre os contidos relacionados cos criterios de avaliación. Formularanse preguntas de resposta teórica e sobre as unidades relacionadas coa recepción, o almacén e o almacenamento, xestión de almacén, expedición e persoal e seguridade do almacén.

Esta parte da proba será puntuada de cero a dez puntos.

Para superar a proba debe obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.



4.b) Segunda parte da proba

Consistirá no desenvolvemento de entre cinco e dez exercicios prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Esta segunda parte da proba será puntuada de cero a dez puntos.

Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Para a realización desta proba será preciso traer calculadora.

A nota final será a media aritmética entre a primeira e a segunda proba.