

		10/01/2019	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 1/19

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: OPERACIONES DE CONTROL DEL ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: 0030 Duración: 64 H.

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2022

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

#### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

#### 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación, enunciados en el artículo 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, contribuyendo a alcanzar este módulo más directamente los señalados en negrita.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales que persigue el módulo son:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su

		10/01/2019	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202	
		Revisión 1 Pág. 2/19	

higiene.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental. p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las competencias profesionales, personales y sociales, de entre todas las reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2005 y que son:

a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Los profesionales de Panadería, pastelería y confitería tendrán que tener en cuenta:

1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad,

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			<b>Revisión 1</b> <b>Pág. 3/19</b>	

mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

2. Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.

3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.

4. El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.

5. En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesana, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celíacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.

6. Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

## 5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMETRE	Nº HORAS	%NOTA
a,k,m, ñ,o,p	a,ñ,o	RA 1- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	U.T.1. APROVISIONAMIENTO DEL ALMACÉN.	1º	14 h.	20
a, b,k,m,ñ,o, p	j,ñ,o	RA 2-Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	U.T.2 RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS.	1º	10 h.	20
b,c,i,k,m,ñ, o,p	h,ñ,o	RA 3-Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus	U.T.3.ALMACENAMIENTO.	2º	10 h.	20

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>
					<b>Revisión 1</b>   <b>Pág. 4/19</b>

		características.				
b, i, k, m, ñ, o, p	m, n, o	RA 4- Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	U.T.4. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS.	2º	10 h.	20
a, b, c, i, m, p	o, s, ñ	RA 5- Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	U.T.5. APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA GESTIÓN DE ALMACÉN.	3º	20 h.	20
<b>TOTAL</b>					<b>64</b>	<b>100%</b>

- ✓ **OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales** y letra se corresponde con la Orden.
- ✓ **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el competencias profesionales, personales y sociales.
- ✓ En las columnas **OG, CPPS y RA**, el númódulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- ✓ **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- ✓ La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- ✓ **La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
  - **Una UT por cada RA.**
  - **Varias UT por cada RA.**
  - **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- ✓ **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			Revisión 1    Pág. 5/19	

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: OCAIA 0030</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 1.- APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 14h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> 1.- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.	Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Tipos de stock.
b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.	Sistemas de re-aprovisionamiento. Revisión continua y periódica.
c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.	Control de existencias. Concepto, normas contables y criterios de valoración.
d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.	Transporte interno. Condiciones y requerimientos. Medios de manipulación y de transporte interno. Criterios de selección.
e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.	Control de existencias. Concepto, normas contables y criterios de valoración.
f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.	Procedimientos y medidas de seguridad en el manejo de equipos. Manejo de cargas. Procedimientos y medidas de seguridad.
g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.	Definición, características y variables que intervienen. Costes de gestión y rotación de stock.
h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.	Tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul>	
<b>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</b>	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/19	

<b>MÓDULO: OCAIA 0030</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 2.- RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 10h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
RA. 2- Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.	Documentación de entrada. Características y preparación de la documentación.
b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.	Operaciones y comprobaciones generales.
c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.	Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.
d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.	Operaciones y comprobaciones generales.
e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.	Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.
f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.	Operaciones y comprobaciones generales.
g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.	Operaciones y comprobaciones generales.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul>	
El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.	

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			Revisión 1    Pág. 7/19	

<b>MÓDULO: OCAIA 0030</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 3.- ALMACENAMIENTO</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 10h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA. 3 Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se ha descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.	Clasificación y codificación de mercancías. Criterios de clasificación. Técnicas de codificación. Aplicaciones prácticas.  Documentación de gestión del almacén.
b) Se han interpretado los sistemas de codificación.	
c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.	Tipos de almacén. Clasificación. Sistemas de almacenaje. Clasificación y características.
d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.	
e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.	Ubicación de mercancías y señalización. Tipos y características. Criterios de selección.
f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.	
g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.	Condiciones generales de conservación.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul>	
<b>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</b>	



		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 8/19	

<b>MÓDULO: OCAIA 0030</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 4.- EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 10 h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
RA. 4 Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.	Documentación de salida. Características y preparación de la documentación.
b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando los stocks.	
c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.	Embalajes y etiquetas de productos a expedir. Información logístico-comercial y ambiental.
d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.	Operaciones y comprobaciones generales.
e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.	
f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.	Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul>	
<p><b>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</b></p>	



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>Gobierno de España</b> <b>Ministerio de Educación y Formación Profesional</b>	<b>10/01/2019</b>	 <b>Junta de Andalucía</b>
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			<b>Revisión 1</b> <b>Pág. 9/19</b>	

<b>MÓDULO: OCAIA 0030</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO: 5 APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA GESTIÓN DE ALMACÉN</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 20 h</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
RA. 5 Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.	Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Procedimientos operativos y requerimientos básicos.
b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.	Transmisión de la información. Redes de comunicación y correo electrónico. Requerimientos básicos.
c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.	Envío de archivos. Protección de la documentación. Vulnerabilidad.
d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.	Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas).
e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.	Características y manejo. Supuestos prácticos de simulación.
f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias	
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebas escritas objetivas</li> <li>- Pruebas orales</li> <li>- Pruebas prácticas</li> <li>- Tareas y actividades</li> <li>- Trabajos individuales y grupales</li> </ul>	
<b>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</b>	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/19	

## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

### CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- ✓ Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- ✓ Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- ✓ Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/19	

debe compartirse también bajo la misma licencia.

- ✓ Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- ✓ Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos,

				<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				<b>Revisión 1</b>	

como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.

- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales. Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

## **8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

### **8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de logística en las industrias alimentarias.

La función de logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

Control de aprovisionamientos.

Control y manejo de almacenes.

Control de expediciones. Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

### **8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.
- Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/19	

## 9. METODOLOGÍA

Para el diseño de la metodología didáctica a emplear deberemos tomar en consideración los siguientes parámetros:

**1º** Los aprendizajes derivados de los Criterios de Evaluación pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar.

Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

**2º** Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

**3º** Las estrategias de enseñanza-aprendizaje: La Metodología a emplear será diferente en cada momento e irá en función al tipo de contenidos y objetivos que se quieran alcanzar en cada uno de ellos, de modo que conceptos, procedimientos y actitudes se complementen. Para ello utilizaremos las siguientes técnicas metodológicas:

- Método Expositivo: Mediante una exposición teórica del profesor, dando a conocer conceptos, procedimientos y aquellas otras observaciones que estime oportunas. Podrá participar el alumnado, mediante respuestas a preguntas hechas por el profesor aludiendo a experiencias o conocimientos de éstos.
- Método de descubrimiento o búsqueda: Tras un supuesto, pregunta o planteamiento concreto realizado por el profesor, con las adecuadas orientaciones mostradas al alumnado, se incita a éste a buscar solución.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/19	

## 10. EVALUACIÓN.

### 10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación entre la 3ª evaluación parcial y la final.

### 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
  - ✓ Para observación: fichas de observación...
  - ✓ Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación / coevaluación...
  - ✓ Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
  - ✓ Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
  - ✓ En el presente curso académico se adaptarán estos instrumentos a opciones digitales.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes



		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 15/19	

legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

### 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso en la calificación, esto es la media aritmética de los 5 resultados de aprendizaje.
2. Cada profesor/a concretará en su programación de aula, la ponderación de los Criterios de Evaluación de cada uno de los RA, de modo que se deja a criterio de cada docente si les da el mismo peso o no.
3. La calificación del MP será la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada RA y/o CE ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. .
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media aritmética de las UT/RA del trimestre. La nota final será



		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/19	

la media aritmética de todas las UT/RA.

12. Las notas trimestrales y finales se redondean.

13. La adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

#### 10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

#### 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:
  - ✓ RA y CE no superados/ mejorables.
  - ✓ Plan de trabajo.
  - ✓ Momentos e instrumentos de evaluación.
  - ✓ Criterios de calificación.
  - ✓ Horario y calendario
  - ✓ Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/19	

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza y aprendizaje, y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, expone en el artículo 11, sobre espacios y equipamientos, toda la dotación que debemos tener presentes para su utilización en el desarrollo del Ciclo.

La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

### Centro

Éste apartado engloba toda la dotación en bienes de equipo de los espacios de:

- Aula teoría o polivalente.
- Aula de gestión.
- Almacén o economato como espacio complementario.
- Material audiovisual: Vídeo, Retro-proyector y Diapositivas.
- Material ofimático: Ordenadores, Programa de gestión adecuado.
- Biblioteca de centro

### Alumno

- Manual: Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria (Editorial

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/19	

Síntesis). Desde 2011-2012

**Profesor**

- Cuaderno de profesor
- Temario elaborados por el profesor
- Material didáctico apropiado como: Material audiovisual, presentaciones power point, vídeos, programas informáticos en red, etc...

**Otros recursos no materiales:**

- Visita empresas de logística o distribución de la zona..

**Recursos reprográficos:**

**Libros de consulta:**

- Recepción y Selección De Materias Primas Y Productos Auxiliares (Editorial Ideas Propias)
- Gestión de almacenes Industriales. Conceptos. Stocks. Gestión física. Equipos.

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Antes de nada aclarar los conceptos de actividades complementarias y extraescolares:

Las actividades complementarias son las organizadas en horario escolar y podrán ser evaluables, por lo tanto, están relacionarlas con un RA o CE.

Las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario, se realizarán fuera del horario lectivo y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación.

Las actividades que desde el módulo formativo se planean son de carácter complementario, por tanto se llevarán a cabo en función de los recursos existentes en el centro y a la característica de la actividad en cuestión.

Las conferencias de profesionales ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

Las visitas a empresas despiertan gran interés en los alumnos, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la planificación por parte del profesor/es y unos conocimientos previos de los alumnos. La preparación y la organización facilitan el que la actividad sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la actividad serian:

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/19	

ANTES	1) Planificación. Partiendo de los objetivos didácticos, los resultados de aprendizaje o/ los criterios de evaluación.
DURANTE	2) Formación o información para el alumno sobre la actividad. 3) Desarrollo de la actividad: visita, conferencia, charla, etc. 4) Si la hubiera, realización de ficha guía de la actividad por parte del alumno/a.
DESPUES	5) Posteriormente a la visita, exposición por parte del profesor de los aspectos más importantes y conclusiones de la visita. Debate en clase de los resultados de la visita. 6) Redacción de Ficha individual de memoria de actividad por cada alumno.

FECHA	Actividad	O.G. y R.A.	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
1ª ó 2ª EVALUACIÓN	Visita a empresa de logística y distribución	TODOS	Ficha individual de memoria de actividad de cada alumno.

## 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde el momento de su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede, según establece el Proyecto Curricular.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

Para ello se tendrá muy en cuenta las siguientes premisas:

- ✓ Coordinación con el equipo educativo.
- ✓ Proposición de medidas correctivas en función de los resultados, contando con el asesoramiento del Departamento de Orientación del centro.
- ✓ Coordinación de criterios con el departamento, en base al Proyecto Curricular de Ciclo.
- ✓ Los criterios con alumnos/as con N.E.E. se adoptarán con ayuda del equipo de orientación y apoyo, así como del equipo docente para su posterior evaluación

En la Memoria Final se recogerán las posibles variaciones para el curso siguiente.