

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro			28/10/2024	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		Revisión 2		Pág. 1/ 17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: OPERACIONES DE CONTROL DEL ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1º T PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (PRC)

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 2024

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- 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.
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía

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

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 2/ 17	

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 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 Y PARA LA EMPLEABILIDAD (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.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 3/ 17	

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, 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 (celiacos, 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.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 4/ 17	



5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO (U OTRAS PROPUESTAS DIDÁCTICAS), RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
A,K,M, Ñ,O,P	A,Ñ,O	RA1. Aprovechando el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias	1. APROVISIONAMIENTO DEL ALMACÉN	1	12	20%
A,B,K, M,Ñ,O, P	J,Ñ,O	RA2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	2. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS	1	10	20%
B,C,I,K, M,Ñ,O, P	H,Ñ, O	RA3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	3. ALMACENAMIENTO DUALIZA	2	12	20%
B,I,K,M, N,O,P	M,N, O	RA4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	4. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS	2	10	20%
A,B,C,I, M,P	O,S,Ñ	RA5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	5. APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA GESTIÓN DEL ALMACÉN	3	20	20%
TOTAL					64	100%
<ul style="list-style-type: none"> ● OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales y para la empleabilidad.. ● En las columnas OG, CPPS y RA, el número o 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 módulo 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: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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) 						

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 5/ 17	

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: OCAIA 0030	
UNIDAD TRABAJO: 1.- APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN	
1.TEMPORALIZACION: 12h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
1.- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS
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.

	 	28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 6/ 17	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: OCAIA 0030	
UNIDAD TRABAJO: 2.- RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA. 2- Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS
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.

	 	28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 7/ 17	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: OCAIA 0030	
UNIDAD TRABAJO: 3.- ALMACENAMIENTO	
1.TEMPORALIZACIÓN: 12h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA. 3 almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS
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 decodificación.	
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.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 8/ 17	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

Esta UT es dualizada, por lo que el alumnado realiza la unidad en la empresa.

MÓDULO: OCAIA 0030	
UNIDAD TRABAJO: 4.- EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA. 4 Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS
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.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 		28/10/2024	 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
				Revisión 2	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Pruebas escritas objetivas
- Pruebas orales
- Pruebas prácticas
- Tareas y actividades
- Trabajos individuales y grupales

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: OCAIA 0030	
UNIDAD TRABAJO: 5 APLICACIÓN DE LAS TIC EN LA GESTIÓN DE ALMACÉN	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA. 5 Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS
a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.	Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Procedimientos operativos y requerimientos básicos. Transmisión de la información. Redes de comunicación y correo electrónico. Requerimientos básicos. Envío de archivos. Protección de la documentación. Vulnerabilidad.
b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.	Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo,
c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.	

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 10/ 17	

d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.	procesadores de texto y aplicaciones específicas). Características y manejo. Supuestos prácticos de simulación.
e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.	
f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias	
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Pruebas escritas objetivas - Pruebas orales - Pruebas prácticas - Tareas y actividades - Trabajos individuales y grupales 	
<p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

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

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 11/ 17	

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.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de logística en las industrias alimentaria-

Esta función incluye aspectos como:

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.

9. METODOLOGÍA

9.1. CARÁCTER DUAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (art. 55 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional)

1. Toda la oferta de formación profesional impartida en el CPIFP Hurtado de Mendoza tendrá carácter dual, incorporando una fase de formación en empresa u organismo equiparado.

2. El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.

3. La fase de formación en la empresa tendrá una duración del 25 % de la duración total prevista del CF y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación.

4. Calendario (actualizar cada curso)

Durante el curso 2024-25 se implantarán los nuevos Ciclos Formativos Duales en los cursos de 1º con la siguiente temporalización:

15 de septiembre: Inicio del curso escolar

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 12/ 17	

20 de enero al 7 de marzo: Desarrollo de prácticas duales en empresas

Esto implica para este MP un total de 12 horas en la empresa

9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Se deberán adoptar metodologías activas basadas en proyectos y retos, próximas a la realidad productiva, y la utilización de recursos y materiales tecnológicos que garanticen la calidad y actualización de la formación, mejoren el aprendizaje y atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación (art. 10 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)

2. Los aprendizajes derivados de los CE 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...).

3. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.


4. 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.

5. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

6. Recursos educativos abiertos

1 En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el uso de recursos educativos

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 13/ 17	

abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante. Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.


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. Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
3. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
4. 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...).
5. 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. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 14/ 17	

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e 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.
- 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.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes 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

- Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- 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.
- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
- 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.
- 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.
- 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

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 15/ 17	

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/ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, 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.
14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN

En esta programación didáctica se contempla la posible 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 (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.

		28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 16/ 17	

- 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

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as 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.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. 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

Este 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

	 	28/10/2024		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 17/ 17	

Alumno

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

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a empresa de logística y distribución	TODOS	Ficha individual de memoria de actividad de cada alumno.

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principios de cada curso escolar.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

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

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

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