

IES VALLE DEL SOL-ÁLORA

DEPARTAMENTO COMERCIO Y MARKETING

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO Nº 1612 LOGÍSTICA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

TOTALES HORAS: 126 HORAS. SEMANALES: 6 HORAS

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

GRUPO 2ºCPA

CURSO 2025-2026

PROFESOR/A: ISABEL BERNAL RUIZ

Fecha de Entrega:

Fechas de revisiones:

Índice de la programación:

Contenido

COMPETENCIAS:	3
Competencia general del título: Artículo 4 del RD que lo regula.	3
Unidades de competencia asociadas al módulo.....	3
Competencias profesionales y de empleabilidad.....	3
OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO	4
Relación de los Objetivos Generales del Ciclo con los Resultados de Aprendizaje	6
METODOLOGÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS UTILIZADOS:	9
Descripción de las actividades de enseñanza y aprendizaje.	9
Materiales y recursos didácticos utilizados.	9
Recursos necesarios	9
RELACIÓN DE UNIDADES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	10
EVALUACIÓN CRITERIAL DE LAS COMPETENCIAS. ACTIVIDADES, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	14
ESTRUCTURA DEL MÓDULO POR RA:	28
RELACIÓN DE EMPRESAS Y ACTIVIDADES:	29
RÚBRICA EVALUACIÓN DUAL PARA ESTE MÓDULO	30
EVALUACIÓN ALTERNATIVA.	30
ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA EVALUACIÓN PREVIA A LA EVALUACIÓN FINAL FP.	31
INCORPORACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL AL CURRÍCULO.	33
MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ALUMNADO CON N.E.A.E.	33
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO. ...	36
AUTOEVALUACIÓN	36

COMPETENCIAS:

Competencia general del título: Artículo 4 del RD que lo regula.

La competencia general de este título consiste en desarrollar actividades comerciales en establecimientos alimentarios físicos y *online*, relacionadas con la planificación comercial, la gestión de la logística de almacenaje, distribución y reposición de productos alimentarios, la supervisión de las secciones de venta de alimentos perecederos y no perecederos, y de atención comercial a clientes y proveedores; siguiendo criterios de calidad y actuando según la normativa de prevención de riesgos, seguridad alimentaria y protección del consumidor.

Unidades de competencia asociadas al módulo.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Actividades de gestión del pequeño comercio COM631_2.

UC2106_2: Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.

UC1792_2: Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.

Organización y gestión de almacenes. COM318_3.

UC1015_2: Gestionar y coordinar las operaciones de almacén.

Competencias profesionales y de empleabilidad

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.

g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.

k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.

m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.



n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.

ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.

j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.

o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.

q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.

s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

- u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
- w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."
- x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
- y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Relación de los Objetivos Generales del Ciclo con los Resultados de Aprendizaje.

Objetivo General	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.	x	x	x	x	x

j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.	x	x	x	x	x
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.	x	x	x	x	x

q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.	x	x	x	x	x
--	---	---	---	---	---

r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.	x	x	x	x	x
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.	x	x	x	x	x

t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.	x	x	x	x	x
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.	x	x	x	x	x
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».	x	x	x	x	x
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."	x	x	x	x	x

x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.	x	x	x	x	x
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	x	x	x	x	x

METODOLOGÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS UTILIZADOS:

Orientaciones pedagógicas recogidas en la Orden del Título en relación al módulo.

[Descripción de las actividades de enseñanza y aprendizaje.](#)

El proceso de enseñanza-aprendizaje se basa en:

- Trabajo colaborativo y cooperativo.
- Realización de tareas y actividades a través de la plataforma Moodle centros.
- Seguimiento de la actividad diaria del alumnado.
- Resolución de casos prácticos.

Las actividades de enseñanza y aprendizaje de inicio, tendrán como finalidad orientar, motivar, y crear el ambiente adecuado para iniciar el proceso de enseñanza así como, explicitar y reconocer las propias ideas del alumnado y las de sus compañeras/os, ya que este conocimiento permitirá conectar con los nuevos contenidos, de forma más significativa, favoreciendo la evolución hacia la adquisición de los mismos.

- Actividades dinámicas.
- Debates.
- Lectura y comentario de artículos, noticias y textos.
- Visionado de vídeos o imágenes.

Las actividades de enseñanza y aprendizaje de desarrollo persiguen que las alumnas/os amplíen su marco conceptual y lo reestructuren:

- Exposiciones orales por parte de la profesora y del alumnado.
- Trabajos individuales y grupales de investigación y posterior exposición en clase. - Resolución de problemas.
- Realización de casos prácticos.
- Edición de presentaciones audiovisuales.
- Reflexiones y análisis.

- Visitas y/o salidas didácticas, según determine el Departamento.

Las actividades de enseñanza y aprendizaje de refuerzo serán propuestas para el alumnado que no supere positivamente la evaluación programada. Se considerará la posibilidad de realizar actividades individualizadas y adaptación de la información de contenidos a las necesidades del alumnado. Las actividades de enseñanza y aprendizaje de ampliación serán propuestas para el alumnado que supere positivamente la evaluación programada. No son fundamentales, sino complementarias. Consistirán en la elaboración de material que guarde conexión con los contenidos del módulo. Con esta metodología, se propiciará que el alumnado sea sujeto activo de su propio aprendizaje, intentando, igualmente, fomentar el trabajo y la participación. Así mismo, se recomienda seguir todas las instrucciones de la profesora para el mejor aprovechamiento del proceso de enseñanza aprendizaje. Es una metodología caracterizada por ser activa, participativa, significativa, globalizante y funcional que permitirá la adquisición de los objetivos, resultados de aprendizaje y competencias profesionales, personales y sociales asociadas al módulo.

Materiales y recursos didácticos utilizados.

- Libro recomendado: Dinamización del punto de venta. Editorial:Paraninfo.
- Apuntes de la profesora.
- Casos prácticos.
- Documentales y direcciones de internet.
- Plataformas educativas.
- Explicaciones y exposiciones de los profesionales externos expertos en alguna materia concreta, así como de los empleados de entidades, organismos y empresas visitadas, y las aportaciones y experiencias personales de los alumnos/as sobre la materia estudiada.
- Fuentes informáticas y aplicaciones informáticas relacionadas con la materia.

Recursos necesarios

- Aula con ordenadores instalados en red y con conexión a internet, para las/os alumnas/os.
- Software: Sistemas operativos entorno Windows.
- Paquete Office.
- Equipo audiovisual, cañón de proyección y pantalla.
- Libros de consulta y revistas del departamento de Comercio y Marketing.
- Biblioteca del centro.
- Ordenador para la profesora.
- Documentación complementaria.
- Normativa legal.
- Artículos y lecturas sobre los contenidos del módulo.

RELACIÓN DE UNIDADES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

UNIDAD	Nombre	Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	Observaciones
1ª EVALUACIÓN				
UT1	Recepción y ubicación de la mercancía I	RA2	<p>b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos.</p> <p>c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso.</p> <p>e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.</p>	
UT2	Recepción y ubicación de la mercancía II	RA2	<p>f)Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.</p> <p>g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.</p>	

UT3	Las mejores prácticas de organización del almacén de productos alimentarios.	RA1	<p>b)Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos.</p> <p>d)Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento.</p> <p>f)Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras.</p> <p>g)Se ha supervisado el registro informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.</p>	
UT4	El sistema logístico y la sostenibilidad medioambiental.	RA 5	<p>a)Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios.</p> <p>b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén.</p> <p>c)Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén.</p> <p>d)Se han previsto medidas ante las incidencias y accidentes más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios</p> <p>g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios.</p>	

UT5	El almacén en el negocio alimentario.	RA4	<p>b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa.</p> <p>e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.</p>	
-----	---------------------------------------	-----	---	--

2ª EVALUACIÓN				
UT6	Equipos de manipulación y sistemas de almacenamiento.	RA4 RA3	<p>f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén.</p> <p>f)Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas.</p> <p>g)Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución de un producto expedido.</p>	

UT7	Recepción y Ubicación de Mercancías en negocios alimentarios.	RA3	<p>a)Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos</p> <p>b)Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios.</p> <p>c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional-, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>d) Se han determinado las características y</p>	
-----	---	-----	--	--

			<p>requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías.</p> <p>e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir</p> <p>h)Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas</p>	
UT8	Gestión de stocks en negocios alimentarios.	RA4	<p>d)Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén.</p> <p>g)Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.</p>	

3ª EVALUACIÓN				
UT9	Comprobación del estado del embalaje en productos alimentarios y temperatura de los productos transportados.	RA1	<p>a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.</p> <p>c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío.</p> <p>e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados.</p>	
UT10	Manipulación de las mercancías. Equipamiento y utillajes.	RA2	<p>a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos</p> <p>d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.</p>	
UT11	Elaboración y actualización de inventarios. Medidas en caso de incidentes y accidentes.	RA4	<p>a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provisión</p> <p>c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas.</p>	

		RA5	<p>e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias.</p> <p>f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimenticios.</p>	
--	--	-----	---	--

EVALUACIÓN CRITERIAL DE LAS COMPETENCIAS. ACTIVIDADES, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

En las siguientes tablas se desarrolla el sistema de evaluación de esta programación, dentro del marco legal de la ORDEN de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Se establecerán tres tipos de evaluación:

- Evaluación inicial: Reflejará la situación de partida del alumnado y quedará recogido en Séneca. En este año cobrará especial atención detectar el alumnado con brecha digital.
- Evaluación formativa: Indicará si se están alcanzando los objetivos educativos, y si hay que introducir correcciones. Se realizará trimestralmente.
- Evaluación final: Recogerá la situación alcanzada tras las actividades propuestas al finalizar el curso escolar. También recogerá el resultado final de los R.A.

La calificación de la última evaluación previa a la evaluación final FP informará del resultado final del módulo, entendiéndose que una calificación positiva conlleva la superación de todos los resultados de aprendizaje y por consiguiente la superación del módulo.

Tal y como establece el artículo 2.4 de la citada Orden, la aplicación del proceso de evaluación continúa del alumnado **requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas** para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Así mismo, el artículo 2.7 de la citada Orden establece que “la evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos”.

Respecto al alumnado de 2º curso con módulos pendientes, se estipula lo siguiente:

- Administrativamente corresponde a la tutoría de 2º
- La elaboración y ejecución del plan de recuperación para este alumnado se desarrollará como sigue:
 - El equipo educativo de 1º elabora un plan de recuperación.
 - Por criterio pedagógico, el profesorado que también estuviera en el curso anterior tendrá un papel especialmente activo en las decisiones relativas a este plan de recuperación.
 - Se acuerda que el instrumento de evaluación será un examen único que tendrá lugar antes del final de la segunda evaluación ordinaria.

Para poder realizar la formación dual en empresa, el alumnado debe de haber superado los criterios de evaluación correspondientes a la Prevención de Riesgos Laborales, impartidos en el primer trimestre del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad.

Adicionalmente, en base a la Orden EFD/657/2024 y la Orden EFD/659/2024, ambas de 25 de junio, por las que se determina el currículo y se regulan determinados aspectos organizativos para los ciclos formativos de grado medio y superior respectivamente, el equipo docente podrá adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore a la empresa u organismo equiparado, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa, por no alcanzar los mínimos establecidos en cuanto a sus competencias profesionales y de empleabilidad. En tal caso, dicho alumnado realizará durante este periodo actividades complementarias y/o de refuerzo de los RA no vinculados a la empresa. Igualmente, obtendrá una calificación provisional hasta tanto no curse los RA correspondientes al periodo de itinerancia en empresa.

RA 1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada. (20%)				
Criterios de evaluación	UNIDAD ES	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación	
a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.	UT9	3%	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos	
b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos.	UT3	3%		

c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío.	UT9	3%	
d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento.	UT3	2%	
e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados.	UT9	3%	
f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras.	UT3	3%	
g) Se ha supervisado el registrado informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.	UT3	3%	
Contenidos del RA 1: Establecimiento de las condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario: <ul style="list-style-type: none"> - Procedimiento y trámites en los procesos de almacenaje. Organización del proceso de almacén. Necesidades de almacenaje y necesidades de capacidad. - Procedimiento de revisión de pedidos. Documento de acompañamiento de la mercancía. El albarán. Inspección de la mercancía. Hoja de recepción. Cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. - Verificación de la trazabilidad de los productos alimentarios. Aplicación y gestión de un proceso de trazabilidad. - Aspectos destacables. Normativa reguladora. 			

<ul style="list-style-type: none"> - Procedimiento de trazabilidad. Fases y herramientas. - Comprobación de la documentación y etiquetado. Comprobación del estado del embalaje y temperatura de los productos transportados. Procedimientos y trámites en los procesos de almacenaje. - Valoración de calidad de los productos alimentarios recepcionados. Condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. Normativa vigente. - Comprobación de la caducidad de los productos transportados. - Gestión de devoluciones de productos alimentarios a proveedores. Logística inversa. - Supervisión del registro informático asociado a la documentación de productos recepcionados. 	
---	--

Evaluación: 1ª	Objetivos generales: i), j), o), q), r), s), t), u),v), w), x), y).
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10.	

RA 2. Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía. (20%)			
Criterios de evaluación	UNID AD ES	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos.	UT10	2%	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos

b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos.	UT1	3%	
c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso.	UT1	3%	
d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.	UT10	3%	
e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.	UT1	3%	
f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.	UT2	3%	
g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.	UT2	3%	

Contenidos del RA 2: Establecimiento de las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías alimentarias: – La actividad de almacenaje, distribución. Flujos de mercancías. Zonificación de almacenes. Características de los productos; conservación y refrigeración. Aplicación de la normativa vigente – Procedimientos de descarga, desembalaje, manipulación, traslado de cargas y localización. Manipulación de las mercancías. Equipamiento y utillajes. – Supervisa maquinaria, equipos y útiles de almacén. Productos pesados. – Criterios de conservación. Métodos de reducción en los tiempos de localización y manipulación de la mercancía. Ubicación, reubicación y reposición de productos alimentarios. Sistemas de seguimiento de las mercancías. - Criterios de señalización del almacén de productos alimentarios. Finalidad y seguridad. Normativa de seguridad e higiene en almacenes. Instalaciones generales y específicas. Medidas de prevención de riesgos en el almacén. - Condiciones de almacenamiento: • Ubicación en función de conservación y consumo. • Condiciones de temperatura, orden y limpieza.	
Evaluación: 1ª	Objetivos generales: i), j), o), q), r), s), t), u), v), w), x), y).
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10.	

RA 3. Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto.(20%)			
Criterios de evaluación	UNIDADE S	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación

a) Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos.	UT7	3%	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos
b) Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios	UT7	2%	

c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional-, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria.	UT7	3%	
d) Se han determinado las características y requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías.	UT7	3%	
e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir.	UT6	3%	

f) Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas.	UT6	2%	
g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución de un producto expedido.	UT6	2%	
h) Se han cumplido las medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales en las actividades de embalaje y desembalaje de productos alimentarios.	UT7	2%	

<p>Contenidos del RA 3:</p> <p>Determinación de las condiciones de expedición de productos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Alternativas en la atención de envíos; a domicilio y venta online. – Supervisión de equipos de embalaje y paletizado de productos alimentarios. Extracción y selección de mercancías. – Orden de picking. Preparación del envío. - Envases y embalajes. Funciones y características. Procedimientos de preparación de envasado y embalaje de mercancías distribuidas a domicilio. pedidos de productos alimentarios. Técnicas y materiales de envases y embalajes. Tipos de envases. Elección del envase y embalaje. Repercusión en la calidad y seguridad alimentaria. Documentación asociada, órdenes de pedido. Legislación sobre envases y embalajes. - Organización del transporte. Medios de transporte y características. Normativa vigente con respecto al transporte de productos alimentarios. - Supervisión de los medios de transporte utilizados y expedición de productos alimentarios. - Procedimiento y documentación en devoluciones de productos. Logística Inversa. - Medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Gestión de residuos de envases y embalajes. Punto verde.

Evaluación: 1ª	Objetivos generales:
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10.	

RA 4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario. (20%)				
Criterios de evaluación	UNIDADES	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación	
a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provisión.	UT11	2%	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos	
b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa.	UT5	3%		
c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas.	UT11	3%		

d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén	UT8	3%	
e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.	UT5	3%	
f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén	UT6	3%	
g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.	UT8	3%	

Contenidos del RA 4: Gestión de almacén de productos alimentarios: – El inventario, concepto y normativa.Elaboración y actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios de valoración, y métodos de valoración; FIFO y PMP.Necesidades de gasto y provisión. – Registro y mantenimiento del inventario.Aplicaciones informáticas específicas. – Los stocks o existencias. Gestión de existencias. Composición y tamaño. Rotación del stock. – Cálculo de stocks: <ul style="list-style-type: none">● Seguridad, óptimo y mínimo.● Pérdidas; conocida y desconocida.● Merma natural por deshidratación, física por deterioro y por caducidad, entre otros. –Valoración de desviaciones entre compras reales y previstas. Causas y análisis. – Cálculo de la ratio de rotación de stocks de productos alimentarios. Suministro de productos. – Programación de suministros. Estacionalidad, periodos de demanda y evolución de la actividad.	
Evaluación: 2ª	Objetivos generales: i), j), o), q), r), s), t), u),v), w), x), y).
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10.	

RA 5. Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.(20%)			
Criterios de evaluación	UNIDADES	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación

a) Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios.	UT4	2%	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos
b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén.	UT4	3%	
c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén.	UT4	3%	
d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidentes más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios.	UT4	3%	
e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias.	T11	3%	
f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimenticios.	T11	3%	
g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios.	UT4	3%	

Contenidos del RA 5:

Programación de actividades y tareas del personal de un almacén alimentario:

- Organización de tareas y funciones del personal de almacén. Normas de seguridad laboral. Factores de riesgo en el almacén.
- Elaboración de cronogramas de operaciones del almacén.
- Valoración de necesidades de formación del personal de almacén. Normativa.
- Adopción de medidas y procedimientos en caso de incidentes y accidentes. Medidas preventivas de seguridad. Señalización. Condiciones ambientales. Manipulación de mercancías. Riesgos durante el manejo de cargas. Normativa de prevención de riesgos laborales en el almacén.
- Gestión de residuos y SANDACH en almacén. Normativa de seguridad e higiene en el almacén.

Evaluación: 3ª

Objetivos generales: i), j), o), q), r), s), t), u), v), w), x), y).

Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10.

Actividad de evaluación	Técnicas de evaluación	Instrumentos de evaluación
Prueba escrita	Escrita	Plantilla corrección
Caso práctico	Ejecución práctica	Rúbricas
Exposición oral	Observación	Rúbricas
Trabajo	Ejecución oral	Observación
Examen	Escrita	Solucionario

ESTRUCTURA DEL MÓDULO POR RA:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS PREVISTAS	FORMACIÓN (*)
RA 1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.	25	PFI/PFPD
RA 2. Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía.	26	PFI/PFPD
RA 3. Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto.	25	PFI
RA 4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario	20	PFI/PFPD
RA 5. Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.	30	PFI/PFPD
TOTALES	126	

Leyenda:

PFI- Plan de Formación Inicial en el Centro.

PFPD- Plan de FP DUAL.

RELACIÓN DE EMPRESAS Y ACTIVIDADES:

Esta información quedará recogida en el Programa Formativo en empresa u organismo equiparado del Técnico en Comercialización de producto alimentario, que el profesorado elaborará en colaboración con las empresas implicadas en la modalidad DUAL.

RÚBRICA EVALUACIÓN DUAL PARA ESTE MÓDULO

Evaluación del desempeño, a cumplimentar por el tutor laboral.

Rellenar las dos primeras columnas (RA/CE y descriptor de logro)

RA/CE	DESCRIPTOR LOGRO	Nivel Insuficiente	Nivel Mejorable	Nivel Satisfa
RA1 a),c),e)	Revisa el pedido realizado y la mercancía recibida, comprobando la caducidad de los productos alimentarios, así como el estado del embalaje de los mismos.			
RA2 a),d)	Relaciona los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo.			
RA4 a),c)	Gestiona el inventario del almacén de comercio alimentario y mantiene el registro del mismo.			
RA5 e),f)	Conoce el procedimiento a seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimentarios.			
CALIFICACIÓN		<5	5-6	7-

La calificación corresponde al profesorado responsable del módulo.

EVALUACIÓN ALTERNATIVA.

El porcentaje de faltas de asistencia, justificadas e injustificadas, que originan la **imposibilidad de aplicación de los instrumentos de evaluación ordinaria** se establece en el 20% del total de horas lectivas de todo el curso de la materia o módulo, según queda recogido en la ORDEN de 18 de septiembre de 2025.

En el presente módulo, el número de horas sería 126 horas al año. Esto corresponde a 60 horas en el primer trimestre, 40 horas en el segundo trimestre y 26 en el tercero (Plan de FP Dual). El alumnado será apercibido por vía oficial cuando supere el 10% de las faltas injustificadas; esto corresponde a 7 horas en el primer trimestre, 4 horas en el segundo trimestre y 6 horas en el tercero.

El alumnado que supere estos límites tendrá una evaluación alternativa según se explica en el siguiente apartado.

La evaluación alternativa para los estudiantes que no realizarán la formación Dual en la empresa se

realizará: Prueba objetiva / examen único durante el periodo asignado.

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA EVALUACIÓN PREVIA A LA EVALUACIÓN FINAL FP.

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado con evaluación negativa. Para ello se presentará un plan de recuperación individualizado, en el que cada uno debe superar las pruebas con una calificación inferior a 5 puntos y presentar las prácticas que no ha superado a lo largo del curso o aquellas que se planteen para este periodo y que responda a los criterios de evaluación no superados por el alumno/a. La fecha establecida para las pruebas de recuperación dependerá de los resultados de aprendizaje pendiente de recuperación por parte del alumnado. Dicho plan de recuperación individual será entregado al alumno/a en tras la entrega del boletín de calificaciones.

Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los Ras pueda hacerlo ahora y el poco tiempo disponible en este periodo no sea un inconveniente.

Para los alumnos/as que en el tercer trimestre han adquirido todas las competencias podrán mejorar la calificación propuesta para el módulo. Para la mejora de la calificación deben realizar una prueba teórico-práctica sobre todos los resultados de aprendizaje y la calificación final se obtendrá de la media aritmética entre el resultado de esta prueba y la calificación de la evaluación.

INCORPORACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL AL CURRÍCULO.

La Ley Orgánica 8/2013 de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (texto consolidado (23/03/2018)), en su artículo 121, establece que el Proyecto Educativo del centro recogerá los valores, los objetivos y las prioridades de actuación, así como el tratamiento transversal en las áreas, materias o módulos de la educación en valores y otras enseñanzas.

Los contenidos transversales estarán íntimamente vinculados a nuestra labor diaria como docente en la formación del alumnado. De esta forma se trabajará en:

- Primar la **colaboración y el trabajo en equipo**.
- La **prevención y resolución pacífica de conflictos** y valores que sustentan la democracia y los derechos humanos.
- Promover una sociedad libre, tolerante y justa que defienda los valores y principios de la libertad, el pluralismo, los derechos humanos y la legalidad.
- Defender la **igualdad efectiva entre hombres y mujeres** y la prevención de la violencia de género y de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social.
- Fomentar el emprendimiento y la innovación.

- Respetar la normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Respetar el medio ambiente.
- Promover el consumo responsable.
- Profundizar en el conocimiento de la Cultura Andaluza (artículo 40, Ley 17/2007 de Educación de Andalucía).

El día a día en la relación entre el alumnado, así como la realización de las actividades, tareas y trabajos, propiciarán situaciones susceptibles para formar al alumnado en los contenidos transversales. Por ejemplo, a la hora de realizar un trabajo en grupo se estará trabajando de forma general, la colaboración, el trabajo en equipo, la resolución de conflictos, la creatividad e innovación, la igualdad, la tolerancia y el respeto.

La educación es clave para la transformación de la sociedad, el docente debe trabajar para formar a personas activas con autoconfianza, curiosas, emprendedoras e innovadoras, deseosas de participar en la sociedad a la que pertenecen creando valor individual y colectivo.

Asimismo, dentro del Plan de Igualdad del centro, se promoverá la celebración de las siguientes efemérides en coordinación con otros programas y proyectos del centro.

28 de octubre: Día de la empresa andaluza

25 de noviembre: Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la mujer.

10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos.

28 de enero: Día de la Paz y la no violencia escolar.

8 de marzo: Día Internacional de la Mujer.

Por otro lado, los planes, programas y proyectos educativos a los que el centro se encuentra adherido en el presente curso son los siguientes:

- Ecoescuela.
- Escuela Espacio de Paz y Solidaridad.
- Bilingüismo.
- Plan lector y bibliotecas.
- Programa de transformación digital educativa (TDE).
- CIMA.
- STEAM: Fomentar y promover el razonamiento matemático derribando la barrera mental con la que muchos de los alumnos llegan al ciclo. Por otro lado, se promoverá la investigación de la digitalización aplicada al sector (robótica, Big Data, Inteligencia Artificial...).
- Programa de transformación digital educativa (TDE).

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ALUMNADO CON N.E.A.E.

Tras la evaluación inicial y siguiendo las recomendaciones del departamento de Orientación, se implementarán algunas de las siguientes medidas propuestas, con el fin de atender a los diferentes ritmos de aprendizaje, se flexibilizarán determinadas entregas de actividades, y se realizará mayor hincapié en la organización y temporalización de aquel alumnado que presente dificultades tanto respecto a contenidos esenciales del módulo como a la carencia de habilidades tecnológicas.

Para asegurar la Atención a la Diversidad de nuestro alumnado se determinan las siguientes medidas generales:

- Al comienzo del módulo hay que analizar las necesidades de los alumnos/as y las diferencias existentes en el grupo. Para ello se contará, en caso necesario, con el apoyo del Departamento de Orientación y equipos especializados.
- Durante el curso se tratará de atender de forma específica a aquellos alumnos/as que así lo

requieran pudiéndose tomar, entre otras, las siguientes medidas (en esta orden):

o Actividades de refuerzo, recuperación y ampliación.

o Adaptaciones en los elementos de acceso al currículo: espacios, materiales, apoyo personal, elementos para la comunicación, etc.

o Adaptaciones no significativas del currículo: agrupamientos, estrategias didácticas, procedimientos e instrumentos de evaluación, actividades, etc.

- Se programan actividades tanto de refuerzo como de ampliación para dar respuesta a los diferentes ritmos de aprendizaje del alumnado. Las actividades estarán diseñadas para atender a todo el alumnado, si se detectara cualquier necesidad educativa se dará respuesta de inmediato. Así, nuestra actuación se centrará básicamente en:

o Atención a la diversidad de ritmos, aptitudes, intereses, expectativas y motivaciones del alumnado. Para dar respuesta a los distintos ritmos de aprendizaje, aptitudes, intereses, expectativas y motivaciones del alumnado al que hemos hecho referencia anteriormente y con los que nos encontramos inevitablemente en todos los cursos, estableceré dos tipos de actividades concretas, unas serán de refuerzo y otras de ampliación:

Si se aprecia la existencia de alumnos con un ritmo más acelerado de aprendizaje, se les propondrá actividades de ampliación, que generalmente consistirán en la realización de alguna investigación referente a los contenidos que se estén trabajando para motivarles y que se impliquen en su proceso de enseñanza aprendizaje.

Si se aprecia alumnos con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento) o con problemas de motivación o falta de interés, se les propondrá la realización de actividades de refuerzo, que los introduzca en los contenidos de la materia y les ayude a seguir el ritmo de la clase con menor dificultad, así como la selección de actividades y el desarrollo de una metodología y que despierte su interés.

Atención a alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Una vez consultado al Dpto. de Orientación, realizada la Evaluación Inicial y, aunque se continuará con la observación de cualquier necesidad que pueda surgir en el grupo clase, se establecen con carácter general las siguientes medidas para alumnado con N.E.A.E:

Ubicación donde se pueda vigilar su progreso y se eviten distracciones, así como junto a compañeros/as en los que se pueda apoyar.

Flexibilidad en los tiempos asignados a las actividades en función de las dificultades encontradas por el alumnado.

Supervisión constante. Si la tarea es muy larga fragmentarla.

Hacerle participar en clase: animarle a hablar, responder, comentar.

Mostrar interés cuando está trabajando en su mesa.

Animarle preguntándole habitualmente, que salga a la pizarra destacando sus aciertos, así

conseguiremos que esté más atento y conozcamos mejor su evolución.

En el caso de alumnado con N.E.A.E. por AACC: Se realizará un seguimiento de su proceso de aprendizaje con el objetivo de, en caso de ser necesario, complementar su proceso de enseñanza aprendizaje con actividades de ampliación que potencien sus aptitudes e intereses. Entre las medidas a aplicar, podemos destacar:

Fomentar el aprendizaje por investigación.

Proponer actividades motivadoras y atrayentes que le supongan un desafío cognitivo.

Fomentar la cooperación con compañeros/as.

Proponerle actividades de carácter interdisciplinar.

Para concluir, destacar que la planificación de esta programación y su puesta en práctica va a tener en cuenta la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas con el fin de:

- Prevenir la aparición o evitar la consolidación de dificultades de aprendizaje.

- Facilitar el proceso de maduración y autonomía del alumnado.

- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES RELACIONADAS CON ESTE MÓDULO.

La programación queda abierta en este apartado a aquellas actividades complementarias que puedan surgir durante el curso, que estén vinculadas directamente con los objetivos del currículo del módulo.

AUTOEVALUACIÓN

En cuanto a la **evaluación del proceso de enseñanza**, el Decreto 436/2008 de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo, en su capítulo CI, Evaluación y titulación, establece que: *“El profesorado tendrá la obligación de evaluar tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente”*.

Por ello, se ve necesaria la realización de una evaluación trimestral en la que se recoja la diferencia entre la previsión y la impartición de las unidades de trabajo con el objetivo de realizar los ajustes necesarios en cuanto a la programación y a la metodología.

Por otro lado, además de la observación continua, se realizará una encuesta al alumnado con el objetivo de poner en marcha, en caso de considerarse necesario, medidas que mejoren mi labor como docente y benefician, por tanto, el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado.

octubre 2025