IES VALLE DEL SOL–ÁLORA.
DEPARTAMENTO COMERCIO Y MARKETING

I.E.S Valle del Sol
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: Nº 1610

NOMBRE: SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN EL COMERCIO.

TOTALES HORAS: 128 HORAS.

SEMANALES: 4 HORAS.

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

GRUPO: 1º CPA

CURSO 2026_2027

PROFESOR: Daniel Machado Guisado.

Fecha de Entrega: 28/10/2026

Fechas de revisiones:

ÍNDICE:

1. MARCO NORMATIVO, JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN
1.1. Concepto y finalidad de la programación didáctica
1.2. Justificación normativa
1.3. Contextualización del centro, entorno, grupo y módulo
2. COMPETENCIAS DEL TÍTULO Y DEL MÓDULO:
2.1. Competencia general del título
2.2. Unidades de competencia asociadas al módulo.
2.3. Competencias profesionales y de empleabilidad
3. OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO
3.1. Relación de los objetivos generales del ciclo con los resultados de aprendizaje.
4. ESTRUCTURA CURRICULAR Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO
4.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
4.2. Unidades didácticas y relación con los RA
4.3. Temporalización
5. METODOLOGÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

5.1. Principios y estrategias metodológicas
5.2. Materiales, espacios y recursos
6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (FFEOE)
6.1. RA y CE desarrollados en empresa
6.2. Actividades formativas previstas
6.3. Distribución temporal y coordinación
6.4. Empresas u organismos colaboradores
6.5. Seguimiento de la FFEOE
6.6. Rúbrica evaluación dual para este módulo
7. EVALUACIÓN DEL MÓDULO
7.1. Evaluación criterial
7.2. Actividades, técnicas e instrumentos de evaluación
7.3. Criterios de calificación
7.4. Evaluación de los aprendizajes desarrollados en la FFEOE
7.5. Evaluación alternativa
7.6. Recuperación y mejora de resultados
8. ACTIVIDADES SUSTITUTORIAS, DE REFUERZO Y SUPLENCIA DE LA FFEOE
8.1. Supuestos de no incorporación o desarrollo incompleto
8.2. RA y CE pendientes de desarrollar o reforzar
8.3. Actividades sustitutorias, de refuerzo o suplencia en el centro
8.4. Seguimiento y evaluación de los RA y CE pendientes
9. PROCEDIMIENTO PARA EL ALUMNADO QUE NO SE INCORPORA A LA FFEOE
9.1. Supuestos de no incorporación
9.2. Actuaciones del equipo docente
9.3. Actividades a realizar durante dicho periodo
9.4. Situación académica y evaluación de los RA pendientes de desarrollar en empresa
10. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA EVALUACIÓN PREVIA A LA EVALUACIÓN FINAL FP
11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ALUMNADO CON NEAE
11.1. Medidas generales de atención a la diversidad
11.2. Medidas específicas para alumnado con NEAE
11.3. Actividades de refuerzo y ampliación
12. INCORPORACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL
13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
14. AUTOEVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE
14.1. Seguimiento de la programación
14.2. Evaluación de la práctica docente
14.3. Propuestas de mejora.

1. MARCO NORMATIVO, JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

1.1. Concepto y finalidad de la programación didáctica

La programación didáctica es el instrumento que organiza, desarrolla y evalúa el proceso de enseñanza-aprendizaje de cada módulo profesional.

Su finalidad es adaptar el currículo a las características del centro, del entorno y del alumnado.

La presente programación se caracteriza por ser:

- **Flexible:** permite realizar ajustes durante el curso.

- **Contextualizada:** se adapta al centro, al entorno y al alumnado.
- **Viable:** se ajusta a los recursos y al tiempo disponible.
- **Competencial:** se orienta al desarrollo de competencias y resultados de aprendizaje.
- **Coordinada:** mantiene coherencia con el centro, el equipo docente y la formación en empresa.

Asimismo, tendrá en cuenta el carácter dual de la Formación Profesional, integrando la formación

1.2. Justificación normativa

La presente programación se ajusta a los criterios generales establecidos por el Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica y a lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, en su redacción vigente, así como a la normativa específica de ordenación, currículo y evaluación de la Formación Profesional aplicable al módulo 1610. Su concreción se revisará conforme a las instrucciones y acuerdos oficiales del centro para el curso 2026-2027.

La presente programación didáctica se fundamenta en la normativa estatal y autonómica vigente y en el currículo oficial del título de **Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios**.

De acuerdo con el artículo 91 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, corresponde al profesorado la programación y enseñanza de los módulos profesionales que tenga encomendados.

Primer nivel: marco normativo

Normativa estatal

- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).**
- **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOMLOE).**
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Real Decreto 658/2024, de 9 de julio**, de modificación del Real Decreto 659/2023.
- **Real Decreto 189/2018, de 6 de abril**, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo**, por el que se modifican determinados títulos de Formación Profesional de Grado Medio.
- **Real Decreto 39/1997, de 17 de enero**, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Normativa autonómica de Andalucía

- **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.**
- **Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- **Decreto 147/2025, de 17 de septiembre**, de ordenación de los Grados D y E de Formación Profesional en Andalucía.
- **Orden de 18 de septiembre de 2025**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación de los Grados D y E.
- **Orden de 26 de septiembre de 2025**, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- **Orden de 15 de marzo de 2021**, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- **Decreto 483/2026, de 31 de agosto**, por el que se adoptan medidas para la mejora del funcionamiento del sistema educativo andaluz.
- **Orden de 31 de agosto de 2026**, relativa a la organización, funcionamiento y gestión del sistema educativo andaluz.
- **Instrucciones de 8 de marzo de 2017**, relativas a la detección e identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Segundo nivel: centro educativo

La programación se adapta al **Plan de Centro del IES Valle del Sol**, al Proyecto Educativo y a las decisiones adoptadas por el Departamento de Comercio y Marketing y el equipo docente.

Asimismo, tendrá en cuenta la organización de la **formación en empresa u organismo equiparado** y el correspondiente Plan de Formación.

Tercer nivel: programación didáctica

La programación concreta y organiza los elementos curriculares del módulo, especialmente los **resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, temporalización, metodología y evaluación**, adaptándolos a las características del alumnado y del entorno profesional.

1.3. Contextualización del centro, entorno, grupo y módulo

El IES Valle del Sol se encuentra situado en Álora, un pueblo de Málaga a unos 30 km de la capital. La zona tiene una población de un nivel sociocultural medio-bajo; sin embargo, dado el carácter rural que lo identifica, así, como el que persiste en sus pedanías y diseminados, una parte importante del alumnado que asiste al centro procede de un nivel socio cultural bajo.

Esta comarca está considerada por la Comunidad Europea como una zona rural y es objeto de programas europeos para su desarrollo.

El centro atiende a alumnado de procedencias y situaciones socioeconómicas diversas. La contextualización y las medidas de apoyo se ajustarán a los datos vigentes del Plan de Centro y de la evaluación inicial, evitando generalizaciones sobre colectivos o barrios.

Los recursos sociales de la localidad son reducidos. Al ser un municipio de menos de 20.000 habitantes, depende de la Diputación Provincial. Existe una continua relación entre el centro y SSCC y ETF. Por esta razón, la intervención con ellos debe ser directa e individualizada, para intentar responder a las necesidades tanto de los alumnos como de las familias.

LA OFERTA EDUCATIVA DEL CENTRO ES LA SIGUIENTE:

En el curso 2026-2027, el IES Valle del Sol de Álora imparte Educación Secundaria Obligatoria (1.º a 4.º), Bachillerato en las modalidades de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales, y enseñanzas de Formación Profesional.

La oferta de Formación Profesional comprende el Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y Electrónica y los Ciclos Formativos de Grado Medio de Comercialización de Productos Alimentarios e Instalaciones de Telecomunicaciones. El centro dispone asimismo de Aula Específica de Educación Especial. El módulo Seguridad y Calidad Alimentaria en el Comercio (1610) se imparte en 1.º del Ciclo Formativo de Grado Medio de Comercialización de Productos Alimentarios. La distribución de grupos y unidades, los recursos de apoyo y la participación en planes y programas se contrastarán con el Plan de Centro y los registros oficiales correspondientes a 2026-2027.

El centro cuenta con los **Departamentos Didácticos de cada una de las enseñanzas** que se imparten, que se organizan por ámbitos, y con un Departamento de Orientación, que colaboran con la Jefatura de Estudios en las funciones que les tiene atribuidas la normativa.

La siguiente relación de planes y programas se mantiene como referencia contextual y deberá comprobarse antes de afirmar su vigencia durante el curso 2026-2027:

- Biblioteca
- Plan de Apertura
- Igualdad
- TDE PROA +
- ZTS
- Competencia Comunicativa
- Más Equidad

- Pacto de Estado
- Red Andaluza de Ecoescuelas 2026
- Erasmus+
- Plurilingüismo
- Plan Comunica
- Programas Culturales
- Vivir y sentir el patrimonio
- Aldea
- Prácticum de Master
- Prácticum de otros grados
- Emprendimiento
- Red Andaluza: Escuela “Espacio de Paz”
- PRL

Dotación y recursos generales previstos para el desarrollo del módulo: aula ordinaria, pizarra y medios audiovisuales; acceso a equipos informáticos y recursos digitales cuando proceda; materiales impresos o digitales de consulta; fichas y plantillas para planes de limpieza y desinfección, controles APPCC, registros de temperaturas, trazabilidad y retirada de productos; etiquetas, envases y documentación comercial simulada; y materiales de demostración y protección adecuados a prácticas seguras. La selección de espacios y materiales se ajustará a la disponibilidad del centro y a la naturaleza de cada actividad, recurriendo a simulaciones y estudios de casos cuando no proceda manipular alimentos o utilizar equipos específicos. Esta descripción es general y no constituye un inventario certificado de dotaciones.

Para desarrollar adecuadamente la presente programación es necesario considerar las características del entorno socioeconómico y productivo, del centro educativo y del alumnado, ya que constituyen el marco de referencia para adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a la realidad concreta en la que se desarrolla.

ENTORNO SOCIOECONÓMICO

El municipio se sitúa en un entorno caracterizado por la presencia de núcleos urbanos, aldeas y pedanías, por lo que el centro recibe alumnado procedente tanto de Álora como de otras localidades próximas, entre ellas Pizarra. La actividad económica del entorno se encuentra vinculada, principalmente, a los sectores servicios, turismo, hostelería, comercio y actividades agrarias. Dentro del contexto turístico adquieren especial relevancia El Chorro y el Caminito del Rey, que constituyen un importante foco de atracción turística de ámbito nacional e internacional y repercuten directamente sobre actividades como la hostelería, la restauración y el comercio. Este contexto económico resulta especialmente significativo para el ciclo de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, debido a la existencia de comercios minoristas, establecimientos de alimentación, empresas de restauración, negocios turísticos y actividades vinculadas a la producción y comercialización de productos agroalimentarios. La programación procurará, por tanto, relacionar los aprendizajes con situaciones profesionales y comerciales próximas a la realidad del alumnado y a las características del tejido productivo del entorno.

CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO

El IES Valle del Sol escolariza alumnado procedente de distintas localidades, aldeas y pedanías y, en consecuencia, presenta una notable diversidad social, cultural y académica. Esta diversidad será considerada como un elemento fundamental en la planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, adoptando las medidas necesarias para favorecer la participación, la inclusión y el progreso de todo el alumnado. Una parte significativa del alumnado utiliza diariamente transporte público para desplazarse hasta el centro educativo. En determinados casos, estos desplazamientos pueden situarse aproximadamente entre los 30 y 45 minutos, circunstancia que debe ser tenida en consideración en la organización de determinadas actividades educativas.

Tras la evaluación inicial realizada al comienzo del curso y una vez estabilizada la composición del grupo, las características más relevantes son las siguientes: 1.º de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

Número total de alumnos y alumnas: 8

Número de alumnos: 2

Número de alumnas: 6

Grupo de referencia de 1.º CPA: 8 estudiantes, 2 alumnos y 6 alumnas, según esta programación y la programación del módulo de Ofimática del mismo grupo. A efectos de organización de actividades se emplea esta cifra; las modificaciones de matrícula se anotarán en la revisión trimestral, utilizando el registro oficial del centro como fuente de contraste.

Conclusión de la evaluación inicial: el grupo presenta un nivel general MEDIO de conocimientos previos, también como referencia inicial para los contenidos de higiene y seguridad alimentaria. No se dispone de resultados específicos desagregados por higiene personal, limpieza y desinfección, APPCC o trazabilidad; por ello, el nivel medio no implica que todos esos contenidos estén dominados. Para precisar el punto de partida se emplearán supuestos breves de higiene y contaminación cruzada, un registro de limpieza, un caso de identificación de peligros y medidas APPCC y una ficha de trazabilidad de lote. Los resultados individuales se anotarán en el cuaderno docente.

Nivel general de competencia digital: medio.

Decisiones metodológicas a partir del nivel inicial medio: comenzar con una explicación breve y ejemplos próximos al comercio alimentario; realizar demostraciones guiadas de higiene de manos, prevención de contaminación cruzada y cumplimentación de un plan de limpieza; trabajar un caso sencillo de APPCC y una simulación de trazabilidad y retirada de lotes. Después se plantearán prácticas progresivamente autónomas. Cuando se detecten errores se facilitarán plantillas, ejemplos resueltos, apoyo en pequeños grupos y una segunda práctica para comprobar la mejora. Se revisará la eficacia de estas medidas al finalizar cada unidad y en la evaluación trimestral.

PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO.

Programas educativos.

Los Programas educativos se han convertido en una herramienta clave para fomentar la innovación, la calidad educativa y la inclusión del Sistema Educativo Andaluz. Por otra parte, los Programas fomentan el trabajo colaborativo de nuestro profesorado, ya sea a nivel de claustro o en pequeños grupos, favoreciendo el desarrollo de las prácticas docentes de manera transversal e interdisciplinar.

A continuación, se relacionan los planes, programas y proyectos educativos en los que participa el IES Valle del Sol durante el curso 2026/2027.

Tipo A: participación de oficio: Bibliotecas Escolares, Bienestar Emocional, Plan de apertura de centros docentes, Plan de Igualdad de Género en Educación de Andalucía y TDE (Plan de Actuación Digital – Código Escuela 4.0).

Tipo B: participación sin convocatoria específica (convocatoria general): ALDEA, Red Andaluza: Escuela "Espacio de Paz", ComunicA, Emprendimiento Educativo, Prácticum de Otros Grados y Másteres, Prácticum Máster Secundaria, Programas Culturales y Vivir y Sentir el Patrimonio.

Tipo C: participación sujeta a convocatoria específica: PROA+ «Transfórmate», Programa de Atención Socioeducativa ZTS, Más Equidad, Pacto de Estado contra la Violencia de Género, Programa de Competencias Comunicativas (Proyecto Garantizado) y Red Andaluza de Ecoescuelas.

Programas internacionales: Programa de centro bilingüe – Inglés y Erasmus+ Acreditado 2021.

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COMERCIO Y MARKETING

Daniel Machado Guisado

1º Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo

1º Seguridad y Calidad Alimentaria en el Comercio

1º Digitalización Aplicada a los Sectores Productivos (GM)

1º Ofimática Aplicada al Comercio Alimentario

2º Preparación y Acondicionamiento de Productos Frescos y Transformados

2º Optativa GM (GESTIÓN DEL PUNTO DE VENTA, ESCAPARATISMO Y VISUAL MERCHANDISING)

Manuel Lozano Martín

1º Dinamización del Punto de Venta en Comercios de Alimentación

2º Comercio Electrónico en Negocios Alimentarios

2º Logística de Productos Alimentarios

Alberto Millán Mielgo

Inglés Profesional (GM)

María José Pérez González

1º Atención Comercial en Negocios Alimentarios

2º Gestión de un Comercio Alimentario

Proyecto Intermodular

Cristina Cívico Melero

1º Atención Comercial en Negocios Alimentarios

2º Itinerario Personal para la Empleabilidad II

2. COMPETENCIAS DEL TÍTULO Y DEL MÓDULO:

2.1. Competencia general del título.

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.

2.2. Unidades de competencia asociadas al módulo.

Este módulo profesional no está asociado a unidad de competencia de acuerdo con lo establecido en el Anexo I de la Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

2.3. 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:

b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.

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.

h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y 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.

p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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.

3. OBJETIVOS GENERALES ASOCIADOS AL MÓDULO.

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

b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.

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.

k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.

l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.

m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.

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.

3.1. Relación de los objetivos generales del ciclo con los resultados de aprendizaje.

Objetivo General	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5

b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.		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
k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.		x	x	x	x
l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.		x	x	x	x
m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.		x	x	x	x
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.					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
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

4. ESTRUCTURA CURRICULAR Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO.

4.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

El módulo se estructura en los siguientes resultados de aprendizaje, que constituyen la referencia para la organización de las unidades didácticas y la evaluación criterial:

1. RA1. Plan de limpieza: Elabora y realiza el seguimiento del plan de limpieza de los equipos e instalaciones del comercio alimentario, garantizando las condiciones de salubridad e higiene exigidas por la normativa.

2. RA2. Sistemas de autocontrol y trazabilidad: Establece sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basados en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y la trazabilidad, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

3. RA3. Manipulación de alimentos: Establece y supervisa los procedimientos de manipulación de alimentos, aplicando los protocolos de actuación ante alertas alimentarias, contaminaciones, recogida de muestras y uso de equipos de protección individual.

4. RA4. Gestión de residuos: Gestiona de forma selectiva los residuos y los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), teniendo en cuenta sus implicaciones sanitarias y ambientales.

5. RA5. Calidad de los productos: Establece sistemas para determinar la calidad de los productos alimentarios expuestos a la venta, garantizando sus condiciones organolépticas y sostenibles.

Los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje se desarrollan de forma detallada en el apartado 7 de esta programación.

4.2. Unidades didácticas y relación con los RA.

UNIDAD	Nombre	Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	Observaciones
1ª EVALUACIÓN				
UD1	**Limpieza de instalaciones y equipos**	RA1	a) Se han establecido los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han determinado los procedimientos, el personal que debe ejecutar la tarea, los productos, los desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D); así como sus condiciones de empleo. c) Se ha planificado los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD). d) Se han organizado las frecuencias de limpieza establecidas por la normativa. e) Se ha supervisado y comprobado la calidad higiénicosanitaria en la limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario. f) Se ha supervisado el registro de la información relevante e incidencias detectadas o subsanadas del plan de limpieza y de desinfección. g) Se ha verificado que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas. h) Se han evaluado los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	

UD2	**El sistema de autocontrol**	RA2	a) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. b) Se han realizado los controles que identifican los peligros potenciales (físicos, químicos y biológicos) y que pueden aparecer en cada etapa del proceso. c) Se han detectado los peligros que determinan los puntos críticos de control y el límite crítico. d) Se han establecido las medidas de control y las acciones correctivas que aseguren la seguridad del sistema. e) Se han aplicado las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras). f) Se han relacionado el contenido de las guías de buenas prácticas de higiene	
			Alimentaria y medioambiental con su uso en el comercio. g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC de un comercio alimentario.	
2ª EVALUACIÓN				

UD3	**Manipulación de alimentos**	RA3	a) Se han establecido los procedimientos de manipulación de alimentos en las actividades que se realizan en el establecimiento comercial aplicando las normas higiénico sanitarias en condiciones que garanticen su salubridad. b) Se han establecido las medidas preventivas que garanticen la inocuidad de los alimentos a través de controles higiénicosanitarios. c) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de alimentos y en su caso modificado las conductas inadecuadas. d) Se han supervisado los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias actuando según la reglamentación establecida y siguiendo el protocolo definido en el establecimiento comercial. e) Se han supervisado los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario identificando el punto crítico o lote donde se produce la alteración. f) Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propuestas de mejora relativas a las condiciones higiénico-sanitarias. g) Se ha establecido el protocolo de recogida de muestras testigo que incluya el método de identificación y características de la muestra, recipientes adecuados y tiempo de conservación en cámaras frigoríficas.	
UD4	**Gestión de residuos**	RA4	a) Se ha establecido el plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial, atendiendo a su clase, clasificación y transporte entre otros. b) Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) cumple los requisitos normativos en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida y transporte. c) Se han clasificado en contenedores los distintos tipos de residuos	

			generados diferenciándolos según su origen, tipo,	
			estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. d) Se ha controlado la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida. e) Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el consumo humano (congelados fuera de la cadena, pasados de fecha de consumo preferente, deteriorados, etc.) a fin de su tratamiento de gestión de residuos o SANDACH. f) Se ha supervisado la aplicación de las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. g) Se han controlado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. h) Se ha supervisado la señalización y maniobra de las zonas donde se ubican los contenedores, así como su diferenciación, según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.	
3ª EVALUACIÓN				

UD5	**Gestión de la calidad en los productos alimentarios**	RA5	a) Se han planificado las acciones del proceso de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de que sean frescos o perecederos, sostenibles, ecológicos, entre otros, garantizando la mejor idoneidad para su consumo. b) Se han definido las acciones de no conformidad del producto alimentario en función de sus condiciones, ofertas del y sección de venta pertinente. c) Se ha determinado el estado de los productos frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura, color, tamaño, aspecto visual y madurez, entre otros. d) Se ha determinado y comprobado el estado de los productos sostenibles, de comercio justo y de gourmet, garantizado que se mantienen sus condiciones organolépticas. e) Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, entre otros) alergias alimentarias e intolerancias (celiacas, a la lactosa y al huevo, entre otras), determinando que se corresponde a las características que el fabricante debe	
			cumplir en materia la normativa vigente de salubridad. f) Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y fechas óptimas de consumo. g) Se ha determinado y comprobado el estado de las bebidas y licores, atendiendo a su color, aroma, cuerpo, aspecto visual, añada y temperatura, entre otros. h) Se ha evaluado el sistema de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de la satisfacción del cliente y los criterios comerciales.	

4.3. Temporalización

RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS PREVISTAS	FORMACIÓN (*)

RA 1. Elabora y realiza el seguimiento del plan de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario, estableciendo las condiciones de salubridad e higiene necesarias adecuadas a la legislación vigente.	49	DC
RA 2. Establece los sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de la trazabilidad, delimitando las variables a controlar que garanticen la inocuidad de los alimentos.	49	DC
RA 3. Establece y supervisa procedimientos de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta protocolos establecidos relativos a actuaciones ante alertas alimentarias, contaminaciones, recogida de muestras y equipos de protección individual.	10	FFEOE (CE seleccionados)
RA 4. Gestiona el tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10	FFEOE (CE seleccionados)
RA 5. Establece los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta, garantizando sus condiciones organolépticas y sostenibles.	10	FFEOE (CE seleccionados)
TOTALES	**128**	

Leyenda:

PFPD- Plan de FP DUAL (Formación en la empresa u organismo equiparado)
DC - Docencia en el Centro de Estudios.

La distribución anterior tiene carácter de planificación didáctica y podrá ajustarse durante el curso en función del calendario escolar, la evolución del grupo y la organización de la FFEOE, manteniéndose en todo caso la duración total de 128 horas del módulo.

5. METODOLOGÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

5.1. Principios y estrategias metodológicas

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

El proceso de enseñanza-aprendizaje se basa en:

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la planificación, organización y control del plan de limpieza, los sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos, y la supervisión del etiquetado.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Seguridad alimentaria en el comercio:

− Elaboración del plan de limpieza.

− Gestión de sistemas de autocontrol.

− Gestión del tratamiento de los residuos.

− Planificación de los sistemas de calidad de productos alimentarios para la venta. 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
• 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 de Warm-Up y 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 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 del profesor 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.

5.2. Materiales, espacios y recursos

- Libro recomendado: seguridad y calidad alimentaria. Editorial: Paraninfo.
- Apuntes del profesor.
- 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.
- Aula con ordenadores instalados en red y con conexión a internet, para las/os alumnas/os.
- Software: Sistemas operativos con 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.

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (FFEOE)

La FFEOE se integra en el proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo y se coordina con la programación del centro. Su concreción se realizará mediante el plan de formación correspondiente y en coordinación con las empresas u organismos colaboradores.

CONTRASTE CON EL PLAN INICIAL FFEOE 2026-2027 APORTADO: el módulo 1610 tiene 128 horas anuales, de las cuales 98 corresponden a formación en el centro y 30 a FFEOE. El reparto por RA de la tabla (49 + 49 + 10 + 10 + 10 = 128) es una distribución didáctica de referencia; los 10 horas asignadas a cada RA3, RA4 y RA5 suman las 30 horas previstas para empresa, pero la valoración se hará exclusivamente sobre los CE seleccionados, no sobre el RA completo. RA1 y RA2 se desarrollan y evalúan en el centro, con prácticas documentadas de limpieza, desinfección, APPCC, trazabilidad, identificación de peligros y medidas correctoras. La distribución concreta de actividades y tiempos por CE se individualizará en el PFI de cada estudiante.

6.1. RA y CE desarrollados en empresa

Resultado de aprendizaje	CE vinculados	Síntesis del aprendizaje en empresa
R.A.3	f)	Aprende a valorar las sugerencias del personal para mejorar el establecimiento.
R.A.4	b), e)	Aprende a gestionar correctamente los subproductos animales y retirar los productos caducados o no aptos.
RA5	e), f), g), h)	Aprende a comprobar el estado, etiquetado y calidad de los productos alimentarios y bebidas.

Según el Plan Inicial FFEOE 2026-2027 aportado, para el módulo 1610 se seleccionan en empresa los CE RA3.f; RA4.b y RA4.e; RA5.e, RA5.f, RA5.g y RA5.h. El resto de criterios, incluidos todos los de RA1 (limpieza) y RA2 (APPCC y trazabilidad), se desarrollan en el centro docente. Esta selección se trasladará al PFI individual y se comprobará su viabilidad con cada empresa.

CONCRECIÓN DE EVIDENCIAS: para RA3.f, propuesta de mejora higiénico-sanitaria registrada y comentada con la persona tutora; para RA4.b, observación o caso supervisado sobre identificación y tratamiento SANDACH cuando la empresa realice esta actividad; para RA4.e, ficha de retirada de productos caducados o no aptos; para RA5.e, comprobación guiada de etiquetado y alérgenos; para RA5.f, lista de control de envases y fechas; para RA5.g, registro de comprobación de bebidas cuando proceda; para RA5.h, lista de verificación de calidad e incidencias. Si la empresa no ofrece una actividad prevista, se registrará la incidencia y se programará una evidencia alternativa en el centro conforme al procedimiento de seguimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
R.A.3. Establece y supervisa procedimientos de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta protoco...	f. Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propue...

R.A.4. Gestiona el tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al cons...	b. Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consum... e. Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el...
R.A.5. Establece los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para ...	e. Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, ... f. Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y ... g. Se ha determinado y comprobado el estado de las bebidas y licores, atendiendo a su color, aroma, ... h. Se ha evaluado el sistema de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función ...

6.2. Actividades formativas previstas

Las actividades formativas estarán vinculadas a los RA y CE seleccionados y consistirán en tareas y experiencias propias del entorno profesional, ajustadas al perfil del título y a las características de cada empresa.

AF. Comprobar condiciones higiénico-sanitarias; gestión de residuos/SANDACH; control de caducidades, etiquetado, conservación y calidad de productos.

EVIDENCIAS DE CENTRO PARA LOS CE NO ASIGNADOS A FFEOE: plan de limpieza y desinfección con frecuencias, productos, responsables y registro de incidencias (RA1); identificación de peligros, puntos de control, límites y medidas correctoras, fichas de trazabilidad y simulación de retirada de lotes (RA2); observación de higiene de manos, EPIs, temperaturas y contaminación cruzada (RA3, criterios no seleccionados para empresa). Estas evidencias complementan, pero no se confunden con, las valoraciones cualitativas de empresa correspondientes únicamente a los CE del PFI.

6.3. Distribución temporal y coordinación

La planificación del Plan Inicial FFEOE aportado asigna a este módulo 30 horas de formación en empresa y 98 horas en el centro. La temporalización por RA se interpreta de forma orientativa: RA1 = 49 h centro; RA2 = 49 h centro; RA3, RA4 y RA5 = 10 h de referencia cada uno para las actividades vinculadas a los CE seleccionados en empresa. El desarrollo en el centro de los restantes CE de RA3-RA5 se integrará transversalmente en las actividades, casos y prácticas, sin interpretar que todo el RA se delega en la empresa. Las fechas y tareas concretas se detallarán en los PFI individuales.

CONTROL DOCUMENTAL DEL PLAN INICIAL: la hoja «1.º CURSO» presenta un total de 211 horas FFEOE asignadas frente al objetivo de 228 (diferencia de 17), y contiene dos filas del módulo 1609. Estas incidencias afectan al cuadro general y deben corregirse por coordinación antes de validar el reparto global; no alteran por sí solas la asignación específica de 30 horas del módulo 1610. El Plan Inicial no acredita por sí solo la firma o validación de cada PFI individual.

Procedimiento de individualización del PFI: antes de cada incorporación, la tutoría dual docente y la empresa identificarán los CE efectivamente practicables (RA3.f; RA4.b y e; RA5.e, f, g y h), las tareas, el periodo y la persona responsable de observarlos. Se documentarán evidencias por CE (registro de propuesta higiénica, control de retirada/caducidades, observación de etiquetado y conservación, verificación de calidad), con fecha y valoración cualitativa de la empresa. Si un CE no puede observarse en el puesto, se comunicará al docente para planificar evidencia complementaria en el centro conforme a la normativa aplicable. La calificación final seguirá siendo responsabilidad del profesorado. La selección inicial del Excel no sustituye la formalización de los PFI individuales.

6.4. Empresas u organismos colaboradores

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.

6.5. Seguimiento de la FFEOE

El seguimiento se realizará de forma coordinada entre el profesorado responsable del módulo, la tutoría dual docente y la persona responsable en la empresa. La información aportada por la empresa tendrá carácter cualitativo y será considerada en la evaluación del alumnado.

Evaluación del desempeño, a cumplimentar por el tutor laboral.

La calificación corresponde al profesorado responsable del módulo.

6.6. Rúbrica evaluación dual para este módulo

La tutoría dual de empresa realizará una valoración cualitativa de los resultados de aprendizaje trabajados en la empresa en términos de «Superado» o «No superado». Cuando la valoración sea «No superado», deberá motivarse expresamente. Esta información se incorporará al informe de la tutoría dual y será tenida en cuenta por el profesorado en la evaluación del módulo.

La escala descriptiva de la rúbrica sirve únicamente para fundamentar el informe cualitativo de la empresa (superado/no superado, con observaciones y evidencias). La nota final de cada CE y del módulo corresponde al profesorado, que contrastará dicho informe con las pruebas y registros del centro; no se trasladan automáticamente porcentajes o notas numéricas de la empresa.

RA/CE	DESCRIPTOR LOGRO	Nivel Insuficiente	Nivel Mejorable	Nivel Satisfactorio	Nivel Excelente
RA3. f)	El alumnado colabora en la aplicación de mejoras propuestas por el personal para mantener condiciones higiénico-sanitarias en las zonas de trabajo y productos.				
RA4. b)	El alumnado conoce cómo se manipulan, almacenan, recogen y entregan los subproductos de origen animal no aptos para el consumo humano (SANDACH), respetando las normas del establecimiento.				
RA4. e)	El alumnado apoya en la identificación y separación de productos caducados o no aptos para consumo, siguiendo el procedimiento de retirada y gestión de residuos o SANDACH del establecimiento.				

RA5. e)	El alumnado entiende cómo se revisa el etiquetado y estado de los productos destinados a personas con alergias, intolerancias o enfermedades, comprobando que cumplen las indicaciones requeridas.				
RA5. f)	El alumnado colabora en la revisión de productos no perecederos comprobando el estado del envase y fechas de consumo para asegurar que son aptos para la venta o uso.				
RA5. g)	El alumnado apoya en la comprobación del estado de bebidas y licores observando su aspecto, olor, temperatura u otras características indicadas por el personal.				
RA5. h)	El alumnado conoce cómo se verifica la calidad de los productos alimentarios observando la satisfacción del cliente y los criterios de calidad establecidos por el establecimiento.				
La empresa aporta evidencias e informe; no asigna nota numérica del módulo.		No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

7. EVALUACIÓN DEL MÓDULO

7.1. Evaluación criterial

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, acreditación 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: se constata un nivel general MEDIO de conocimientos previos en el grupo. Esta conclusión orienta una secuencia de demostración, práctica guiada y aplicación autónoma de contenidos de higiene, limpieza, APPCC y trazabilidad. Se utilizarán cuestionarios y casos prácticos breves para identificar necesidades individuales y comprobar el progreso; sus evidencias, apoyos y revisiones se registrarán en el cuaderno docente. No se atribuyen resultados concretos por contenido sin evidencias específicas.

- 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 continua 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.			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se han establecido los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	**1**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han determinado los procedimientos, el personal que debe ejecutar la tarea, los productos, los desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D); así como sus condiciones de empleo.	**1**	**2,5**	
c) Se ha planificado los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).	**1**	**2,5**	
d) Se han organizado las frecuencias de limpieza establecidas por la normativa.	**1**	**2,5**	

e) Se ha supervisado y comprobado la calidad higiénicosanitaria en la limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario.	**1**	**2,5**	
f) Se ha supervisado el registro de la información relevante e incidencias detectadas o subsanadas del plan de limpieza y de desinfección.	**1**	**2,5**	
g) Se ha verificado que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas.	**1**	**2,5**	
h) Se han evaluado los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	**1**	**2,5**	

Contenidos del RA 1:

Elaboración, realización y seguimiento de planes de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en comercios alimentarios:

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénico-sanitarios; equipos, utillaje e instalaciones en la manipulación de alimentos.
- Organización de los equipos de limpieza y desinsectación; procedimientos, personal, productos, desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D). Condiciones de empleo productos.
- Planificación y tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).
- Frecuencia de limpiezas y normativa.
- Supervisión y comprobación de la calidad higiénico-sanitaria en la limpieza de equipos e instalaciones.
- Identificación de peligros sanitarios. Documentación.
- Supervisión del registro de incidencias del plan de limpieza y desinfección. Tipos de planes.
- Verificación de medidas correctivas propuestas.
- Valoración de los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. Frecuencia y normativa. Recogida y retirada de residuos.

Evaluación: 1ª	**Objetivos generales**: j), q), s), t), v), w), x), y)

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

RA 2.

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	**2**	**2,85**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas),

b) Se han realizado controles para identificar los peligros físicos, químicos y biológicos en cada etapa del proceso.	**2**	**2,85**	prácticas, tareas y/o trabajos.
c) Se han detectado los peligros que determinan los puntos críticos de control y los límites críticos.	**2**	**2,85**	
d) Se han establecido medidas de control y acciones correctivas que aseguren la seguridad del sistema.	**2**	**2,85**	
e) Se han aplicado las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario.	**2**	**2,85**	
f) Se ha relacionado el contenido de las guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental con su uso en el comercio.	**2**	**2,85**	
g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol APPCC de un comercio alimentario.	**2**	**2,9**	

Contenidos del RA 2:

Establecimiento de sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basado en el APPCC y control de la trazabilidad:

- Documentación y trazabilidad del alimento a comercializar. Origen, etapas y destino.
- Controles de peligros potenciales, físicos, químicos y biológicos. Detección de peligros y medidas de prevención.
- Puntos críticos de control. Límite crítico. Principios del sistema de autocontrol.
- Establecimiento de medidas de control y acciones correctivas. Seguridad del sistema.
- Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Aplicación de normativa voluntaria del sector alimentario, BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005.
- Guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental. Uso en el comercio.
- Elaboración y actualización de la documentación asociada a un APCC de un comercio alimentario.

Evaluación: 1ª	**Objetivos generales**: b), j), k), l), m), q), r), s), t), v), w), x), y)

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

RA 3.

Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**

a) Se han establecido los procedimientos de manipulación de alimentos en las actividades que se realizan en el establecimiento comercial aplicando las normas higiénico sanitarias en condiciones que garanticen su salubridad.	**3**	**2,85**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han establecido las medidas preventivas que garanticen la inocuidad de los alimentos a través de controles higiénicosanitarios.	**3**	**2,85**	
c) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de alimentos y en su caso modificado las conductas inadecuadas.	**3**	**2,85**	
d) Se han supervisado los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias actuando según la reglamentación establecida y siguiendo el protocolo definido en el establecimiento comercial.	**3**	**2,85**	
e) Se han supervisado los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario identificando el punto crítico o lote donde se produce la alteración.	**3**	**2,85**	
f) Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propuestas de mejora relativas a las condiciones higiénico-sanitarias.	**3**	**2,85**	
g) Se ha establecido el protocolo de recogida de muestras testigo que incluya el método de identificación y características de la muestra, recipientes adecuados y tiempo de conservación en cámaras frigoríficas.	**3**	**2,9**	

Contenidos del RA 3:

Establecimiento y supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos y de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos:

- Aplicación de normativa higiénico-sanitaria, procedimientos en la manipulación de alimentos.
- Establecimiento de medidas preventivas. Controles higiénico-sanitarios. Análisis.
- Protocolos de actuación frente a alertas sanitarias.
- Medidas preventivas de higiene personal y vestuario en la manipulación de alimentos.
- Protocolo de actuación frente a contaminaciones cruzadas. Riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario.
  Identificación del punto crítico o lote origen de la alteración.
- Condiciones higiénico-sanitarias. Propuestas de mejora y aportaciones del personal.
- Protocolo de recogida de muestras testigo. Método, identificación, características de la muestra. Recipientes.
  Tiempo de conservación de la muestra.

Evaluación: 2ª	**Objetivos generales**: j), k), l, m), q), r), s), t), v), w), x), y)

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

RA 4.

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha establecido el plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial,	**4**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán
atendiendo a su clase, clasificación y transporte entre otros.			pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) cumple los requisitos normativos en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.	**4**	**2,5**	
c) Se han clasificado en contenedores los distintos tipos de residuos generados diferenciándolos según su origen, tipo, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	**4**	**2,5**	
d) Se ha controlado la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.	**4**	**2,5**	
e) Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el consumo humano (congelados fuera de la cadena, pasados de fecha de consumo preferente, deteriorados, etc.) a fin de su tratamiento de gestión de residuos o SANDACH.	**4**	**2,5**	
f) Se ha supervisado la aplicación de las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	**4**	**2,5**	
g) Se han controlado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	**4**	**2,5**	
h) Se ha supervisado la señalización y maniobra de las zonas donde se ubican los contenedores, así como su diferenciación, según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.	**4**	**2,5**	

Contenidos del RA 4:

Gestión del tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva:

- Plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial. Tipos, clasificación y transporte.
- Tratamiento de SANDACH. Requisitos normativos, manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.
- Clasificación según tipos de residuos, origen, estado, reciclaje, depuración y tratamiento.
- Contenedores de SANDACH.
- Controlar la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.
- Supervisión de las técnicas de recogida de productos caducados. Tratamiento y gestión.
- Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. Aplicación.
- Control de las no-conformidades. Acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
- Supervisión de la señalización y maniobra de las zonas de ubicación de contenedores. Diferenciación según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.

Evaluación: 2ª	**Objetivos generales**: b), j), k), l), m), q), r), s), t), u), v), w), x), y)

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

RA 5.

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se han planificado las acciones del proceso de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de que sean frescos o perecederos, sostenibles, ecológicos, entre otros, garantizando la mejor idoneidad para su consumo.	**5**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han definido las acciones de no conformidad del producto alimentario en función de sus condiciones, ofertas del y sección de venta pertinente.	**5**	**2,5**	
c) Se ha determinado el estado de los productos frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura, color, tamaño, aspecto visual y madurez, entre otros.	**5**	**2,5**	
d) Se ha determinado y comprobado el estado de los productos sostenibles, de comercio justo y de gourmet, garantizado que se mantienen sus condiciones organolépticas.	**5**	**2,5**	

e) Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, entre otros) alergias alimentarias e intolerancias (celiacas, a la lactosa y al huevo, entre otras), determinando que se corresponde a las características que el fabricante debe cumplir en materia la normativa vigente de salubridad.	**5**	**2,5**	
f) Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y fechas óptimas de consumo.	**5**	**2,5**	
g) Se ha determinado y comprobado el estado de las bebidas y licores, atendiendo a su color, aroma, cuerpo, aspecto visual, añada y temperatura, entre otros.	**5**	**2,5**	
h) Se ha evaluado el sistema de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de la satisfacción del cliente y los criterios comerciales.	**5**	**2,5**	

Contenidos del RA 5:

Establecimiento de los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta:

- Planificación y verificación de las acciones de calidad según productos alimentarios: frescos, perecederos, sostenibles y ecológicos. Idoneidad para el consumo.
- Acciones de no conformidad. Condiciones, ofertas y sección de ventas. Documentación asociada.
- Determinación del estado de los productos frescos. Condiciones organolépticas.
- Determinación del estado de los productos sostenibles: de comercio justo y de gourmet. Condiciones organolépticas.
- Valoración del estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias. Patologías: diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, entre otros. Intolerancias: Celiacos, a la lactosa y al huevo, entre otras). Fecha de caducidad y el tipo de envasado. Etiquetado de productos. Etiquetado de informe nutricional. Componentes: descriptores genéricos, propiedades saludables y alérgenos.
- Determinación del estado de los productos no perecederos: envasado, y fechas óptimas de consumo. Concepto de fecha de caducidad y consumo preferente.
- Determinación y comprobación del estado de bebidas y licores: color, textura, aspecto visual, añada, temperatura, entre otros. Control de calidad del producto.
- Valoración de la calidad de los productos alimentarios. Satisfacción del cliente. Criterios comerciales.

Evaluación: 3ª	**Objetivos generales**: b), j), k), l), m), o), q), r), s), t), v), w), x), y)

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

7.2. Actividades, técnicas e instrumentos de evaluación

Actividad de evaluación	Técnicas de evaluación	Instrumentos de evaluación

Pruebas escritas	Escrita	Plantilla corrección
Caso práctico	Ejecución práctica	Rúbricas
Exposición oral	Observación	Rúbricas
Tarea/trabajo	Ejecución oral y escrita	Observación/Rúbricas
Examen	Escrita	Solucionario

7.3. Criterios de calificación

La calificación del módulo se obtendrá a partir del grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos. Las ponderaciones y porcentajes asociados a los RA y CE se recogen en las tablas del apartado 7.1.

7.4. Evaluación de los aprendizajes desarrollados en la FFEOE

En el módulo 1610, los criterios previstos para la formación en empresa son RA3.f; RA4.b y RA4.e; y RA5.e, RA5.f, RA5.g y RA5.h, siempre según su concreción en el plan de formación individual. La tutoría de empresa emitirá una valoración cualitativa de los aprendizajes efectivamente observados, acompañada de evidencias y, cuando proceda, de la motivación de los aspectos no superados. Esta valoración no se convertirá automáticamente en una nota numérica: el profesorado del módulo contrastará las evidencias de empresa y centro y determinará la calificación criterial. Si una tarea no resulta viable en el puesto, se documentará y se programará una actividad equivalente de evaluación en el centro.

La empresa emitirá una valoración cualitativa, sustentada en observaciones y registros de los CE efectivamente desarrollados conforme al PFI. El profesorado responsable del módulo integrará esa información con las evidencias del centro, comprobará la adquisición de cada CE y determinará la calificación final según la matriz de ponderación del apartado 7.1. La valoración de empresa no constituye una calificación numérica autónoma ni sustituye la responsabilidad evaluadora del docente.

7.5. 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.

El módulo comprende 128 horas anuales. La distribución trimestral que figura en este apartado (60 + 40 + 30 = 130) es inconsistente y debe ajustarse al calendario efectivo; como planificación provisional se consideran 60 + 40 + 28 = 128 horas. El 20 % de 128 horas equivale a 25,6 horas; la aplicación de cualquier procedimiento de apercibimiento o evaluación alternativa se realizará conforme a la normativa y a las normas vigentes del centro, sin establecer aquí umbrales trimestrales contradictorios.

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

La no incorporación a la FFEOE no implica automáticamente un examen único: el alumnado desarrollará en el centro las actividades de formación, refuerzo y evaluación de los RA/CE que correspondan, mediante casos, registros, prácticas supervisadas y pruebas ajustadas a los criterios pendientes.

Cuando se produzca la pérdida del derecho a la evaluación continua, se notificará al alumnado por el procedimiento establecido y se aplicarán las pruebas objetivas que el equipo docente considere oportunas, vinculadas a los criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje no superados. No se establece con carácter general un examen único como única vía de evaluación alternativa.

7.6. Recuperación y mejora de resultados

EVALUACIÓN ALTERNATIVA

El periodo de refuerzo y mejora se dedicará prioritariamente a la adquisición de los aprendizajes no alcanzados por el alumnado con evaluación negativa y, en su caso, a la mejora de la calificación del alumnado que haya superado el módulo.

Para el alumnado con resultados de aprendizaje o criterios de evaluación no superados se establecerá un plan individualizado de recuperación, con actividades, prácticas y pruebas relacionadas con los aprendizajes

pendientes. La planificación se ajustará a los RA y CE no superados y a los instrumentos previstos en esta programación.

El alumnado que haya superado el módulo podrá participar en actividades de mejora de la calificación. Las actividades o pruebas que se propongan deberán guardar relación con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo, aplicándose los criterios de calificación establecidos en esta programación.

RECUPERACIÓN Y MEJORA

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.

8. ACTIVIDADES SUSTITUTORIAS, DE REFUERZO Y SUPLENCIA DE LA FFEOE

8.1. Supuestos de no incorporación o desarrollo incompleto

Cuando el alumnado no pueda incorporarse a la FFEOE o no complete las actividades previstas por causas justificadas, el equipo docente analizará la situación concreta y determinará las medidas necesarias para garantizar la continuidad formativa. Podrán contemplarse ajustes en el periodo de estancia, cambio de empresa o desarrollo en el centro de determinados aprendizajes no realizados, siempre que se respeten los mínimos establecidos para el régimen correspondiente. La programación deberá prever estas situaciones con criterios de flexibilidad y continuidad del aprendizaje.

El alumnado podrá no incorporarse temporalmente a la Fase de Formación en Empresa u Organismo Equiparado cuando no reúna los requisitos establecidos, concurra una circunstancia personal debidamente justificada o existan razones organizativas vinculadas a la disponibilidad de plazas formativas. Para iniciar la FFEOE deberá tener, con carácter general, 16 años cumplidos, haber superado la formación preventiva exigida y cumplir los requisitos específicos establecidos para el sector. En estos casos se garantizará la continuidad de su proceso formativo desde el centro docente hasta que pueda producirse su incorporación.

8.2. RA y CE pendientes de desarrollar o reforzar

Se identificarán de forma individualizada los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación que no hayan podido desarrollarse suficientemente durante la estancia en empresa o que requieran refuerzo. Esta identificación se realizará a partir del plan de formación individual, del seguimiento efectuado y de la valoración cualitativa de la empresa. El objetivo será concretar qué aprendizajes deben completarse en el centro y evitar duplicidades sobre aquellos ya adquiridos satisfactoriamente.

ACTUACIONES DEL EQUIPO DOCENTE

Detectada la imposibilidad de incorporación, el equipo docente analizará individualmente la situación determinará las medidas formativas más adecuadas. La tutoría dual docente, en coordinación con la coordinación dual y el profesorado implicado, organizará la atención presencial del alumnado y concretará los RA y CE que deben continuar desarrollándose en el centro.

Cuando proceda, se valorará una incorporación posterior o la asignación de otra empresa, dejando constancia de las decisiones adoptadas y garantizando la continuidad del aprendizaje.

8.3. Actividades sustitutorias, de refuerzo o suplencia en el centro

El centro organizará actividades específicas destinadas a adaptar, reforzar o suplir aquellas previstas en la FFEOE que no hayan podido desarrollarse. Podrán consistir en simulaciones profesionales, supuestos prácticos, proyectos, resolución de casos, prácticas en espacios del centro o tareas vinculadas al entorno productivo. Estas actividades deberán estar relacionadas expresamente con los RA y CE pendientes y generar evidencias suficientes para comprobar su adquisición. No supondrán una sustitución automática de toda la formación en empresa.

- Análisis de casos prácticos sobre condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos comerciales.
- Elaboración de un plan básico de gestión de residuos y SANDACH.
- Simulación del control de fechas de caducidad y condiciones de conservación de productos.
- Identificación de errores en el etiquetado y evaluación de la calidad de productos mediante fichas de inspección.

ACTIVIDADES A REALIZAR DURANTE DICHO PERIODO

Mientras permanezca en el centro, el alumnado realizará actividades formativas vinculadas a los RA y CE previstos en su programación y, especialmente, a aquellos inicialmente asociados a la FFEOE. Podrán consistir en supuestos prácticos, simulaciones profesionales, proyectos, resolución de casos, prácticas en espacios específicos del centro y actividades de refuerzo o suplencia. Estas tareas deberán reproducir, en la medida de lo posible, situaciones propias del entorno profesional y generar evidencias evaluables del aprendizaje adquirido.

8.4. Seguimiento y evaluación de los RA y CE pendientes

El profesorado responsable del módulo realizará el seguimiento y evaluación de los RA y CE trabajados en el centro mediante los instrumentos previstos en esta programación. La evaluación tendrá carácter continuo, formativo e integrador y considerará, cuando exista, la valoración cualitativa emitida por la tutoría dual de empresa. Las actividades de refuerzo permitirán completar o mejorar aprendizajes no alcanzados, siendo responsabilidad final del profesorado y del equipo docente la evaluación y calificación del módulo.

SITUACIÓN ACADÉMICA Y EVALUACIÓN DE LOS RA PENDIENTES DE DESARROLLAR EN EMPRESA

Los RA no desarrollados en empresa no se considerarán automáticamente superados por la mera realización de actividades en el centro. Cuando la normativa permita su adquisición en el centro, serán evaluados mediante las actividades e instrumentos previstos en esta programación, respetando los mínimos establecidos para la FFEOE. Si la formación en empresa debe realizarse posteriormente, la situación académica correspondiente se reflejará como «Pendiente de formación en empresa (FFEOE)», acompañada, cuando proceda, de la calificación provisional obtenida en la formación desarrollada en el centro.

9. PROCEDIMIENTO PARA EL ALUMNADO QUE NO SE INCORPORA A LA FFEOE

9.1. Supuestos de no incorporación

El alumnado podrá no incorporarse temporalmente a la Fase de Formación en Empresa u Organismo Equiparado cuando no reúna los requisitos establecidos, concurra una circunstancia personal debidamente justificada o existan razones organizativas vinculadas a la disponibilidad de plazas formativas. Para iniciar la FFEOE deberá tener, con carácter general, 16 años cumplidos, haber superado la formación preventiva exigida y cumplir los requisitos específicos establecidos para el sector. En estos casos se garantizará la continuidad de su proceso formativo desde el centro docente hasta que pueda producirse su incorporación.

9.2. Actuaciones del equipo docente

Detectada la imposibilidad de incorporación, el equipo docente analizará individualmente la situación determinará las medidas formativas más adecuadas. La tutoría dual docente, en coordinación con la coordinación dual y el profesorado implicado, organizará la atención presencial del alumnado y concretará los RA y CE que deben continuar desarrollándose en el centro. Cuando proceda, se valorará una incorporación posterior o la asignación de otra empresa, dejando constancia de las decisiones adoptadas y garantizando la continuidad del aprendizaje.

9.3. Actividades a realizar durante dicho periodo

Mientras permanezca en el centro, el alumnado realizará actividades formativas vinculadas a los RA y CE previstos en su programación y, especialmente, a aquellos inicialmente asociados a la FFEOE. Podrán consistir en supuestos prácticos, simulaciones profesionales, proyectos, resolución de casos, prácticas en espacios específicos del centro y actividades de refuerzo o suplencia. Estas tareas deberán reproducir, en la medida de lo posible, situaciones propias del entorno profesional y generar evidencias evaluables del aprendizaje adquirido.

9.4. Situación académica y evaluación de los RA pendientes de desarrollar en empresa

Los RA no desarrollados en empresa no se considerarán automáticamente superados por la mera realización de actividades en el centro. Cuando la normativa permita su adquisición en el centro, serán evaluados mediante las actividades e instrumentos previstos en esta programación, respetando los mínimos establecidos para la FFEOE. Si la formación en empresa debe realizarse posteriormente, la situación académica correspondiente se reflejará como «Pendiente de formación en empresa (PFEOE)», acompañada, cuando proceda, de la calificación provisional obtenida en la formación desarrollada en el centro.

10. 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.

11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ALUMNADO CON NEAE

11.1. Medidas generales de atención a la diversidad

Tras la evaluación inicial se atenderán los distintos ritmos, aptitudes, intereses, expectativas y motivaciones del alumnado, contando cuando sea necesario con el Departamento de Orientación.
Se podrán aplicar agrupamientos flexibles, adaptación de tiempos, apoyos, materiales, espacios y estrategias metodológicas adecuadas a las necesidades detectadas.
Asimismo, se podrán realizar ajustes no significativos en actividades, organización, procedimientos e instrumentos de evaluación.

Estas medidas estarán orientadas a prevenir dificultades y favorecer la participación, inclusión y progreso de todo el alumnado. Texto pegado

11.2. Medidas específicas para alumnado con NEAE

Las medidas específicas se adoptarán a partir de la evaluación inicial y de las orientaciones del Departamento de Orientación y, cuando proceda, de otros equipos especializados.

Podrán incluir ubicación adecuada en el aula, fragmentación de tareas, supervisión más frecuente, flexibilización de tiempos y apoyo en la organización y planificación del trabajo.
En el caso de alumnado con altas capacidades se propondrán actividades de investigación, ampliación y profundización que supongan un mayor desafío cognitivo.
Se realizará un seguimiento individualizado de la evolución del alumnado y de la eficacia de las medidas adoptadas. Texto pegado

11.3. Actividades de refuerzo y ampliación

Se programarán actividades de refuerzo para el alumnado con dificultades de aprendizaje, falta de motivación o necesidad de consolidar determinados RA y CE.
Estas actividades podrán consistir en tareas guiadas, ejercicios prácticos, resolución de casos, actividades individualizadas o adaptación de materiales y contenidos.
Para el alumnado con mayor ritmo de aprendizaje se propondrán actividades de ampliación, investigación y profundización relacionadas con los contenidos del módulo.
Ambos tipos de actividades se integrarán en el proceso ordinario de enseñanza-aprendizaje para responder a los distintos ritmos y necesidades del grupo.

12. INCORPORACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL

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.

17 de mayo: Día Internacional contra la homofobia y transfobia.

Por otro lado, se realizarán con el grupo diferentes acciones dentro de los siguientes programas:

• Programa Aldea à Comprensión conceptual, sensibilización y necesidad de realizar acciones contra el cambio climático. Logística inversa y economía circular.

• Forma Joven à Promoción de la salud en el entorno educativo y profesional.

• CIMA:

Edu comunicación: Mejorar la competencia en comunicación lingüística del alumnado tanto de forma oral como escrita haciendo uso de distintos formatos y adaptando la comunicación a los distintos entornos (educativo, empresarial/laboral, digital…).

Innovación social y educación para el desarrollo: Fomentar el emprendimiento y la innovación. Acciones encaminadas al conocimiento y desarrollo de las Softs Skill como elementos clave para el desarrollo personal y profesional del alumnado.

STEAM: Fomentar y promover el razonamiento matemático derribando la barrera mental con la que mucho alumnado llega al ciclo. Por otro lado, se promoverá la investigación de la digitalización aplicada al sector (robótica, Big Data, Inteligencia Artificial…).

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.

13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

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.

TIPO	TRIMESTRE	UD	RA/CE	DESCRIPCIÓN
Complementaria	1º	1	RA1, CE c)	Dcoop gran cooperativa agroalimentaria que reúne a miles de familias agricultoras y ganaderas que trabajan juntos para ofrecer sus producciones
Complementaria	1º	3	RA3 CE. C), d), e	

Complementaria	2º	2	RA 3, CE b), c)	https://hyt.fycma.com/contacto/?utm_source=H%26T&utm_campaign=7ce49b0f2f-NL1+HYT+Lanzamiento&utm_medium=email&utm_term=0_6d963fbdce-7ce49b0f2f-238221788
Complementaria	2º	4	RA 4, CE a),b),c)	Carrefour. ¿Cómo consigue Carrefour que un producto llegue en buenas condiciones al cliente y resulte atractivo para su compra?

14. AUTOEVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

La evaluación del proceso de enseñanza constituye un elemento necesario para la mejora continua de la programación y de la práctica docente. De acuerdo con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el profesorado debe evaluar tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Esta autoevaluación permitirá detectar dificultades, valorar el grado de cumplimiento de lo programado y adoptar las medidas necesarias para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

14.1. Seguimiento de la programación

Periodicidad formal: revisión al cierre de cada trimestre y revisión extraordinaria cuando se produzcan cambios relevantes en el PFI, los recursos o la temporalización. Evidencias: programación temporal prevista/real, diario docente, instrumentos y registros por CE, resultados agregados por RA, actas de coordinación y seguimiento de la FFEOE. Responsable: profesorado del módulo, con puesta en común en el Departamento de Comercio y Marketing. Se consignarán incidencias, decisiones y acuerdos en el acta departamental correspondiente; no se da por celebrada ninguna reunión ni se inventan fechas.

Al finalizar cada trimestre, el Departamento de Comercio y Marketing revisará formalmente el grado de desarrollo de los RA y CE, la temporalización de las 128 horas (98 en el centro y 30 previstas en empresa), las evidencias de limpieza y desinfección, APPCC, trazabilidad, manipulación, residuos y control de calidad, así como la coordinación de la FFEOE y los resultados del grupo. Los acuerdos se recogerán en acta con la incidencia detectada, la medida adoptada, la persona responsable, el plazo y la fecha de verificación de su eficacia.

14.2. Evaluación de la práctica docente

Se analizarán trimestralmente el grado de logro de cada RA, la utilidad de las demostraciones y prácticas de higiene, limpieza, APPCC y trazabilidad, la adecuación de los instrumentos, los apoyos aplicados y la coordinación con la empresa. Evidencias: listas de cotejo, trabajos del alumnado, rúbricas, incidencias de seguridad y observaciones de tutoría dual. El profesorado propondrá ajustes y documentará su justificación y efectos observables.

La práctica docente se valorará al menos trimestralmente mediante indicadores verificables: porcentaje de CE con evidencias suficientes, logro por RA, incidencias de cumplimentación de registros de limpieza y APPCC, errores de trazabilidad y etiquetado, adecuación de los recursos y actividades, medidas de apoyo aplicadas y correspondencia entre las tareas previstas y las realizadas en empresa. Se incorporarán las aportaciones del alumnado y de la tutoría dual cuando proceda. Las propuestas de mejora —por ejemplo, reforzar simulaciones de retirada de lotes o registros de temperaturas— se consignarán en el acta del departamento con responsables y seguimiento.

14.3. Propuestas de mejora

Cada propuesta se recogerá en una ficha de seguimiento con: dificultad detectada; evidencia que la acredita; actuación concreta; responsable (docente del módulo y, cuando corresponda, tutoría dual/Departamento); fecha de aprobación en acta; plazo de ejecución; indicador de eficacia (p. ej., porcentaje de CE superados, corrección de registros de trazabilidad o ejecución segura de una práctica); y fecha prevista de revisión de eficacia. La

revisión se programará en la siguiente reunión trimestral o antes si el riesgo lo exige. PENDIENTE: consignar número y fecha del acta, acuerdos reales, responsables nominales y resultados cuando se produzcan.

Octubre 2026.