IES VALLE DEL SOL–ÁLORA. DEPARTAMENTO COMERCIO Y MARKETING

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: Nº 1611.

NOMBRE: PREPARACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS Y TRANSFORMADOS.

TOTALES HORAS: 210 HORAS.

SEMANALES: 6 HORAS.

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

GRUPO: 2º.

CURSO 2026_2027

PROFESOR/A: 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

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 al artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, en su redacción vigente tras la modificación introducida por el Decreto 483/2026, de 31 de agosto, así como a la normativa específica de ordenación y evaluación de la Formación Profesional que resulta aplicable al módulo.

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 IES Valle del Sol está ubicado en una zona de deprivación social, junto a dos barriadas como Pueblo Nuevo y Pocaagua. El nivel socioeconómico de la mayoría de las familias es generalmente bajo con un porcentaje significativo de población gitana. Es una zona con escaso desarrollo comunitario.

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, la oferta educativa del IES Valle del Sol comprende la Educación Secundaria Obligatoria (de 1.º a 4.º de ESO), el Bachillerato en las modalidades de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales, y enseñanzas de Formación Profesional.

En Formación Profesional, la oferta incluye el Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y Electrónica y los Ciclos Formativos de Grado Medio de Comercialización de Productos Alimentarios y de Instalaciones de Telecomunicaciones. El centro cuenta asimismo con un Aula Específica de Educación Especial.

Esta relación de enseñanzas se incorpora como actualización de la oferta educativa para el curso 2026-2027, pendiente de contraste definitivo con la oferta autorizada y la documentación organizativa oficial del centro.

Durante el curso 2026-2027, el módulo se imparte en 2.º del CFGM de Comercialización de Productos Alimentarios del IES Valle del Sol, conforme a la organización docente del centro.

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.

Los planes y programas relacionados a continuación se conservan únicamente como antecedentes de la contextualización. Su participación efectiva en 2026-2027 deberá contrastarse con el Plan de Centro y el registro oficial de programas antes de considerarlos vigentes. No se afirma aquí su continuidad automática.

- 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

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 del curso 2026-2027 y una vez estabilizada la composición del grupo, las características confirmadas corresponden a 2.º de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (2.º CPA).

Número total de alumnos y alumnas: 5

Número de alumnos: 1

Número de alumnas: 4

Nivel general de conocimientos previos: medio.

Nivel general de competencia digital: medio.

CONCLUSIONES DE LA EVALUACIÓN INICIAL (2.º CPA). El grupo está integrado por cinco estudiantes (cuatro alumnas y un alumno), con conocimientos previos y competencia digital de nivel medio. Según la confirmación del profesorado responsable, se han detectado necesidades generales de mejora en la autonomía durante las prácticas, la aplicación sistemática de las normas de higiene y seguridad alimentaria, el manejo adecuado de equipos y materiales, y la interpretación y elaboración de etiquetas. Estas observaciones son grupales y no constituyen diagnósticos individuales.

MEDIDAS ACORDADAS POR EL DEPARTAMENTO (según confirmación del profesorado): demostraciones antes de las tareas complejas; refuerzo de higiene, manipulación segura y prevención de riesgos; prácticas graduadas de envasado y etiquetado; instrucciones claras, listas de cotejo y rúbricas; apoyo individual cuando se precise; y revisión periódica de los avances. Responsable de aplicación: profesorado del módulo. Seguimiento: durante las unidades didácticas y revisión al menos trimestral por el departamento.

REGISTRO Y SEGUIMIENTO DE ACUERDOS. El profesorado del módulo realizará el seguimiento de las medidas acordadas y el departamento revisará trimestralmente su aplicación y eficacia. Las actuaciones, resultados y ajustes se recogerán en las actas de las reuniones correspondientes.

La información obtenida mediante la evaluación inicial permitirá ajustar las estrategias metodológicas, la temporalización, las actividades, los recursos y las medidas de apoyo o refuerzo que resulten necesarias durante el desarrollo del curso.

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.

Artículo 4 del RD que lo regula

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

2.2. Unidades de competencia asociadas al módulo.

Este módulo profesional se corresponde con las siguientes unidades de competencia:
UC2106_2: Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.
UC1015_2: Gestionar y coordinar las operaciones de almacén.

UC1792_2: Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.
UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

2.3. Competencias profesionales y de empleabilidad.

Las competencias que este módulo profesional contribuye a alcanzar son:

d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.

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.

i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u *online*, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.

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.

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:

e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.

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.

n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.

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	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.	x	x	x	x	x
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.	x	x	x	x	x
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		
l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.	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			
n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.	x	x	x	x	x
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.					x
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	x	x	x	x	x

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.	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.

METODO 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. RA 1. Supervisa y realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

2. RA 2. Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.

3. RA 3. Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

4. RA 4. Supervisa la preparación y el asesoramiento de productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo

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	**Las Carnes**	RA1	a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color. b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénico sanitaria y de prevención de riesgos laborales. c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal. d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación. e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual. f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto	

			y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas. g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente. h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería. i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios en las operaciones de preparación y acondicionamiento de carne y derivados.	
UD2	**Pescados y mariscos**	RA2	a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros. b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario. c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario.	

			d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual. e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario. f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente. g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería. h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.	
2ª EVALUACIÓN				
UD3	**Hortalizas y verduras**	RA3	a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual. b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros. c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras. d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente. e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación. f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente. g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-	

			sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.	
UD4	**Vinos, quesos y productos gourmet**	RA4	a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto. b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas. c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a su s características. d) Se ha supervisado la preparación de tablas	
			de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros). e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros. f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros), posibilidades de consumo y destino culinario. g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario.	
3ª EVALUACIÓN				
UD5	**Etiquetado y envasado de productos frescos**	RA5	a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos. b) Se ha dispuesto la información obligatoria y Complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos de productos alimenticios.	

			c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas. d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios. e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos. f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras. g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y Localización. h) Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.	

4.3. Temporalización.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS PREVISTAS	FORMACIÓN (*)
RA 1. Supervisa y realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.	42	DC
RA 2. Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.	42	DC
RA 3. Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	33	DC
RA 4. Supervisa la preparación y el asesoramiento de productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo.	33	DC
RA 5. Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando		PFPD

el tipo de productos con su etiquetado y características del envase.	60	
TOTALES	**210**	

Leyenda:

TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO. Se mantienen 210 horas totales y 6 horas semanales, con distribución orientativa RA1: 42 h, RA2: 42 h, RA3: 33 h, RA4: 33 h y RA5: 60 h (total: 210 h). El horario semanal confirmado por el profesorado para 2.º CPA es martes, 1.ª, 2.ª y 3.ª horas, y jueves, 1.ª, 2.ª y 3.ª horas. El cronograma de coordinación docente 2026-2027 sitúa la primera evaluación final de 2.º CFGM el 3 de junio de 2027; según confirmación del profesorado, la actividad formativa continúa después de esa fecha hasta completar las horas previstas. La distribución entre centro y empresa se ajustará a los planes de formación y al calendario efectivo.

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 210 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

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la supervisión, preparación, manipulación y venta de productos perecederos y no perecederos.

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 Preparación y acondicionamiento de productos frescos:

− Obtención de porciones y preparados de productos frescos.

− Elaboración derivados cárnicos.

− Elaboración bandejas de frutas y verduras.

− Asesoramiento en productos alimentarios.

− Etiquetado de productos alimentarios.

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 didácticos utilizados.

- Bibliografía recomendada por el docente a lo largo del curso.
- 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.
- Materiales propios de cocina y pastelería.

Recursos necesarios

- Aula con ordenadores instalados en red y con conexión a internet, para las alumnas/os.
- Software: Sistemas operativos entorno Windows.
- Paquete Office.
- Equipo audiovisual, cañón de proyección y pantalla.
- Libros de consulta y revistas del departamento de Comercio y Marketing.
- Biblioteca del centro.
- Ordenador para el profesor.

RECURSOS PARA PRÁCTICAS CON ALIMENTOS. Según confirmación del profesorado responsable, el IES Valle del Sol dispone de aula-taller, materiales y equipos para realizar prácticas de envasado, etiquetado y manipulación segura de alimentos. Estos medios permiten trabajar y evaluar en el centro los CE que no puedan acreditarse suficientemente en la empresa. Antes de cada actividad se verificará la disponibilidad y adecuación de zonas de trabajo, higiene, agua potable, utensilios alimentarios, equipos de protección, control de temperaturas cuando proceda, limpieza, residuos y trazabilidad. La relación concreta y el estado de los equipos se comprobarán con el inventario del centro y los protocolos de seguridad.

La ejecución de cortes, despiece, eviscerado o manipulación de equipos de riesgo quedará supeditada a evaluación de riesgos, formación preventiva, supervisión docente, equipos adecuados y protocolos higiénico-sanitarios. Cuando no concurran las condiciones, se recurrirá a demostración segura, simulación, material didáctico o práctica alternativa que permita evidenciar el CE, sin presentar una observación teórica como ejecución práctica equivalente.

- Documentación complementaria.
- Normativa legal.
- Artículos y lecturas sobre los contenidos del módulo.
- Taller de cocina.

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (FFEOE)

ADECUACIÓN DEL RA5 A LAS TAREAS REALES EN EMPRESA. El alumnado realiza formación en supermercados, principalmente en reposición y caja. Según confirmación del profesorado, está autorizado a elaborar, imprimir, comprobar y colocar etiquetas y rótulos comerciales, así como a verificar precios y códigos de barras. Por ello, el RA5.b podrá trabajarse y evaluarse en empresa cuando la actividad conste en el plan individual y existan evidencias de que cada estudiante ha dispuesto correctamente la información obligatoria y complementaria de etiquetas, códigos de barras y rótulos. También podrán obtenerse evidencias de RA5.c, RA5.d, RA5.f y, cuando proceda, RA5.g. Los CE de envasado efectivo, aplicación de requisitos normativos o

dispositivos de seguridad (RA5.a, RA5.e y RA5.h) solo se atribuirán a empresa si se realizan realmente, con autorización, medios y evidencia suficiente; de otro modo se evaluarán en el aula-taller.

La autorización general para elaborar etiquetas y rótulos no implica la superación automática del RA5.b ni de los demás CE. Para cada estudiante, el plan de formación individual y la ficha de seguimiento identificarán criterio, tarea efectivamente realizada, fecha, supervisión y evidencia. Los criterios no observados o insuficientemente acreditados se evaluarán mediante prácticas individuales seguras en el centro.

En reposición y caja se observarán las condiciones de higiene propias de la manipulación de productos envasados, conservación y cadena de frío cuando corresponda, prevención de contaminación, limpieza, seguridad en la manipulación de cargas y trazabilidad. No se presupone el acceso a maquinaria de envasado, salas de preparación, carnicería, pescadería ni charcutería. No se asignarán tareas de corte o manipulación de alimentos sin medios, capacitación, autorización y medidas de seguridad adecuadas.

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.

6.1. RA y CE desarrollados en empresa

Resultado de aprendizaje	CE vinculados	Síntesis del aprendizaje en empresa
R.A.5	a, b, c, d, e, f, g, h	En supermercados: comprobar etiquetas, lotes y trazabilidad; identificar técnicas de etiquetado y verificar códigos de barras en reposición y caja. Los demás CE solo se evaluarán en empresa si existen tareas reales y evidencias individuales; en caso contrario, se trabajarán en el centro.

La selección definitiva de RA, CE y actividades formativas se concretará en cada plan de formación individual. Se incluye expresamente el RA5.b entre los criterios susceptibles de evaluación en empresa, al estar autorizadas la elaboración e impresión de etiquetas y rótulos. La relación inicial de CE 5.a a 5.h se entenderá siempre condicionada a tareas reales y evidencias individuales; los criterios no acreditados se evaluarán en el centro.

REGISTRO DE EVIDENCIAS INDIVIDUALES Y CONTINGENCIAS. En la ficha de seguimiento se indicarán estudiante, RA/CE, tarea real, fecha, producto, equipos, condiciones higiénicas, actuación observada, incidencia y valoración de la tutoría. Ejemplos: elaborar e imprimir una etiqueta o rótulo con información obligatoria y complementaria (5.b); comprobar etiqueta y lote (5.c); identificar equipos y técnicas (5.d); verificar códigos de barras en caja (5.f); contrastar codificación y ubicación (5.g). Si falta evidencia o medios, se consignará «no observado» y se programará una práctica individual en el centro.

Contingencias previstas: lote sin trazabilidad, etiqueta incompleta, envase defectuoso, discrepancia de precio o código, contaminación cruzada, fallo de etiquetadora, temperatura inadecuada y falta de EPI. Actuación: detener o no iniciar la operación insegura, aislar producto cuando proceda, comunicar la incidencia, aplicar protocolo del establecimiento y documentar decisión y corrección. Nunca se forzará una práctica insegura para obtener evidencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
R.A.5. Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando el tipo de productos con su etiqueta...	a. Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos. c. Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y caracte... d. Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de product... e. Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad e...

	f. Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etique... g. Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades ... h. Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios fresco...

6.2. Actividades formativas previstas

Las actividades formativas en supermercados comprenderán reposición y caja, comprobación de etiquetas y trazabilidad, revisión de fechas y conservación, identificación de productos y lotes, lectura de códigos de barras y, conforme a la autorización confirmada, elaboración, impresión y colocación de etiquetas y rótulos (RA5.b). La correspondencia con los CE se acreditará individualmente. Las operaciones de envasado o manipulación específica solo se evaluarán en empresa cuando se hayan realizado efectivamente en condiciones seguras.

AF. Aplicar normativa de envasado y etiquetado; comprobar trazabilidad; usar técnicas/equipos de etiquetado; verificar códigos de barras y dispositivos de seguridad.

6.3. Distribución temporal y coordinación

La programación mantiene 210 horas totales y 6 horas semanales, con sesiones los martes y jueves durante las tres primeras horas. Según confirmación del profesorado, la actividad formativa del alumnado continúa después de la primera evaluación final del 3 de junio de 2027 hasta completar las horas previstas. El plan de formación individual determinará las tareas y la cobertura efectiva de cada CE del RA5, incluido el RA5.b. Los CE no acreditados en empresa se evaluarán en el centro con los medios disponibles. El cómputo final y su reparto entre centro y empresa se contrastarán con la planificación oficial.

6.4. Empresas u organismos colaboradores

Las entidades colaboradoras son supermercados en los que el alumnado desempeña principalmente funciones de reposición y caja. La identificación de cada establecimiento, sus medios y las tareas autorizadas constarán en el plan de formación individual, sin presumir la existencia de maquinaria de envasado o de secciones de elaboración.

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.

RA/CE	DESCRIPTOR LOGRO	Nivel Insuficiente	Nivel Mejorable	Nivel Satisfactorio	Nivel Excelente
RA5. a)	Aplica la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos.				
	Comprueba que los productos envasados disponen del etiquetado y				

RA5. c)	características de trazabilidad establecidas.				
RA5. d)	Relaciona las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios.				
RA5. e)	Apoya en el envasado y etiquetado de productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos.				
RA5. f)	Participa en la verificación de la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras.				
RA5. g)	Ayuda a verificar que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización.				
RA5. h)	Apoya en la supervisión o la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.				
CALIFICACIÓN		**<5**	**5-6**	**7-8**	**9-10**
RA5. b)	Elabora y dispone información obligatoria y complementaria en etiquetas, códigos de barras y rótulos.				

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: reflejará la situación de partida del alumnado y quedará recogido en Séneca. En este año cobrará especial atención detectar el alumnado con brecha digital.

- Evaluación formativa: Indicará si se están alcanzando los objetivos educativos, y si hay que introducir correcciones. Se realizará trimestralmente.

- Evaluación final: Recogerá la situación alcanzada tras las actividades propuestas al finalizar el curso escolar. También recogerá el resultado final de los R.A.

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

Tal y como establece el artículo 2.4 de la citada Orden, la aplicación del proceso de evaluación 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 ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.	**1**	**2,2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénico sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	**1**	**2,2**	
c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal.	**1**	**2,2**	
d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación.	**1**	**2,2**	
e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.	**1**	**2,2**	
f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.	**1**	**2,2**	
g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente.	**1**	**2,2**	
h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.	**1**	**2,2**	
i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios en las operaciones de preparación y acondicionamiento de carne y derivados.	**1**	**2,2**	

Contenidos del RA 1:

Supervisión y obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos:

- Comprobación del estado de los productos cárnicos. Aroma y color.
- Reconocer y clasificar las carnes.
- Herramientas, útiles y maquinaria de corte de piezas de carne y charcutería.
- Técnicas de corte, deshuesado y despiezado (fileteado y troceado) de canales y piezas cárnicas.
- Supervisión y elaboración de derivados cárnicos frescos; carne picada, adobada y salchichas frescas.
- Destino culinario y características del animal.
- Categoría comercial de las distintas piezas.
- Tipos de corte de piezas y derivados cárnicos. Uso culinario.

- Exposición en mostradores de piezas y productos cárnicos: conservación frescura y atractivo visual. - Técnicas de corte en función de su destino final. - Obtención de distintas porciones de carne en función del producto final. - Supervisión del envasado y empaquetado del producto cárnico y sus derivados. Características y requerimientos del cliente. - Supervisión del orden y limpieza de las zonas de trabajo. - Medidas de seguridad. Normativa higiénicosanitaria.

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el programa formativo.

RA 2.			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros.	**2**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.	**2**	**2,5**	

c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario.	**2**	**2,5**	
d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.	**2**	**2,5**	
e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.	**2**	**2,5**	
f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente.	**2**	**2,5**	
g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.	**2**	**2,5**	
h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.	**2**	**2,5**	

Contenidos del RA 2:

Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos:

- Comprobación del estado de pescados y mariscos. Características organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación.
- Supervisión y limpieza de pescado: desescamado, pelado, fileteado, troceado descabezado, eviscerado y desespinado.
- Herramientas de corte de pescados; tipos, características y uso.
- Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos. Destino culinario y tipos de pescado.
- Exposición en mostradores de pescados: conservación frescura y atractivo visual.
- Preparación de mariscos: tamaño, forma, calidad, tipo y destino culinario.
- Supervisión del envasado de pescados y mariscos.
- Métodos de envasado según producto y destino final, entre otros. Limpieza y orden en las zonas de trabajo.
- Orden y limpieza en las zonas de trabajo de pescadería.
- Medidas de seguridad. Normativa higiénicosanitaria.

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el programa formativo.

RA 3.

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.	**3**	**2,85**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas
b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y	**3**	**2,85**	

calibre, entre otros.			y/o trabajos.
c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras.	**3**	**2,85**	
d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.	**3**	**2,85**	
e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación.	**3**	**2,85**	
f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente.	**3**	**2,85**	
g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.	**3**	**2,9**	

Contenidos del RA 3:

Supervisión y elaboración de bandejas de frutas y verduras:

- Comprobación de frutas y verduras: tipos, características.
- Supervisión de la exposición de frutas y verduras en mostradores expositores y bandejas. Estacionalidad, calidad y calibre. Propiedades y conservación.
- Orden y limpieza en las zonas de trabajo.
- Supervisión de la presentación y troceado de frutas y verduras. Elaboración de bandejas y envases.
- Características y requerimientos del cliente.
- Exposición de frutas y verduras, de forma que garantice sus propiedades y conservación.
- Envasado de frutas y verduras.

- Conservación post envasada de frutas y verduras.
- Medidas de seguridad y condiciones higiénicosanitarias.

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

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el programa formativo.

RA 4.

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto.	**4**	**2,85**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas.	**4**	**2,85**	
c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a su s características.	**4**	**2,85**	
d) Se ha supervisado la preparación de tablas de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros).	**4**	**2,85**	
e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros.	**4**	**2,85**	
f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros),posibilidades de consumo y destino culinario.	**4**	**2,85**	
g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario.	**4**	**2,9**	

Contenidos del RA 4:

Preparación y asesoramiento de productos alimentarios::

- Presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet. Características.
- Técnicas de corte, manuales y mecánicas.
- Jamones de calidad. Clasificación de jamones. Denominaciones.
- Técnicas de troceado y corte de quesos.
- Características. Clasificación de quesos y denominaciones.
- Supervisión de la elaboración de tablas de quesos, jamones y embutidos. Denominaciones. Características, aroma, sabor y picor.
- Asesoramiento sobre vinos, vinagres. Calidad, añada, variedades de uva y maridaje. Denominaciones.
- Asesoramiento sobre quesos. Características, fragilidad, densidad, dureza y cremosidad. Destino culinario.

- Asesoramiento sobre productos gourmet. Tipos caviar, algas, encurtidos, ahumados, ventresca y salazones. Origen y destino culinario.	
Evaluación: 2ª	**Objetivos generales**: e), j), n), q), r), s), t), u), v), w), x), y)
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.	

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el programa formativo.

RA 5.			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos.	**5**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha dispuesto la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos	**5**	**2,5**	

CONCRECIÓN DE EVIDENCIAS POR RA. RA1: ficha individual de reconocimiento y estado de carnes, preparación/corte seguro cuando sea viable, envasado, limpieza y control higiénico. RA2: identificación y comprobación de pescado, preparación o simulación supervisada, presentación y registro de limpieza. RA3: clasificación, selección, preparación, bandeja, envasado y conservación de frutas y verduras. RA4: preparación o demostración supervisada de productos gourmet y asesoramiento individual al cliente, con control de alérgenos. RA5: etiqueta completa, lote, trazabilidad, selección de envase, código de barras y comprobación del producto. Instrumentos: lista de cotejo individual, rúbrica de ejecución, ficha de incidencias, fotografías autorizadas y registro de trazabilidad ficticio o anonimizado.

CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN. Los porcentajes de CE del apartado 7.1 son orientativos y presentan redondeos; se verificará su suma y se fijará una tabla única con total 100 % antes de su aprobación. La calificación positiva del módulo exige alcanzar los resultados de aprendizaje exigibles; una media aritmética ponderada no compensará por sí sola un RA no superado. Cada RA pendiente tendrá un plan individual con CE concretos, evidencia práctica equivalente cuando sea segura y viable, instrumento, fecha y retroalimentación. La evaluación de CE no ejecutados en empresa no se presumirá superada.

El informe de empresa distinguirá expresamente los CE del RA5 observados en reposición y caja de los no observados. Las comprobaciones de etiquetas, lotes y códigos de barras se documentarán por estudiante. Cuando no exista acceso a envasado, etiquetado operativo o dispositivos de seguridad, se prepararán tareas prácticas individuales en el centro con evidencias y rúbrica específicas, sin atribuir a la empresa actuaciones no realizadas.

de productos alimenticios.			
c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas.	**5**	**2,5**	
d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios..	**5**	**2,5**	
e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos.	**5**	**2,5**	
f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras.	**5**	**2,5**	
g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización.	**5**	**2,5**	
h) Se ha supervisado la colocación de			

dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.	**5**	**2,5**	

Contenidos del RA 5:

Realiza el etiquetado de productos frescos:

- Normativa específica sobre el envasado de productos frescos.
- Equipos, información obligatoria y complementaria en etiquetas.
- Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Técnicas. Materiales de envasado. Sistemas y métodos de envasado.
- Supervisión de la colocación del código de barras y etiquetas. Coincidencia con las características, propiedades y localización del
- producto.
- Supervisión de la colocación de los dispositivos de seguridad y protección.

Evaluación: 3ª	**Objetivos generales**: e), j), n), o) q), r), s), t), u), v), w), x), y)

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

Los resultados de aprendizaje y criterios desarrollados en empresa serán los previstos en el plan de formación inicial y concretados en el plan individual correspondiente. La tutoría dual de empresa emitirá su valoración cualitativa de los RA trabajados, en términos de "Superado" o "No superado", conforme al modelo oficial; el profesorado responsable integrará dicha valoración y las evidencias disponibles en la calificación del módulo, estableciendo actuaciones de refuerzo en el centro cuando no se hayan alcanzado los aprendizajes previstos.

La valoración emitida desde la empresa se integrará en el proceso de evaluación del módulo. Cada docente ajustará la evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe de la tutoría dual de empresa, según lo previsto en esta programación. La calificación del módulo integrará la valoración del centro y de la empresa y será responsabilidad final del equipo docente y del centro.

RECUPERACIÓN DE CE NO OBSERVADOS EN SUPERMERCADO: 1) relación individual de CE pendientes; 2) motivo (tarea no asignada, equipo no disponible, autorización o seguridad); 3) práctica en centro: diseñar etiqueta completa y rótulo (5.b), elegir material y técnica de envasado (5.a y 5.d), ejecutar o simular de forma segura envasado/etiquetado (5.e), comprobar código de barras y correspondencia con ficha de producto (5.f y 5.g), y analizar o simular dispositivos de seguridad (5.h); 4) lista de cotejo y rúbrica por CE; 5) nueva valoración individual y registro. Se utilizarán equipos reales solo si el centro dispone de ellos y son seguros; en caso contrario se justificarán las evidencias alternativas que resulten válidas.

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.

En el presente módulo, el número de horas será de **210 horas al año**, distribuidas en **84 horas en el primer trimestre, 66 horas en el segundo y 60 horas en el tercero**.

El alumnado será apercibido por vía oficial cuando supere el 20 % de las faltas de asistencia, lo que equivale a **42 horas anuales**. Por trimestres, el 20 % corresponde a **16,8 horas en el primero, 13,2 horas en el segundo y 12 horas en el tercero**.

El alumnado que supere el límite establecido para la pérdida del derecho a la evaluación continua tendrá una evaluación alternativa, según se explica en el siguiente apartado.

La evaluación alternativa para el alumnado que no realice la formación dual en empresa se llevará a cabo mediante pruebas objetivas y actividades prácticas durante el periodo asignado.

Cuando se produzca la pérdida del derecho a la evaluación continua, se notificará al alumnado mediante el procedimiento establecido y se aplicarán las pruebas objetivas y actividades 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.

- Elaboración de etiquetas comerciales conforme a la normativa vigente de envasado y etiquetado.
- Resolución de casos prácticos de trazabilidad de productos.
- Simulación de procesos de etiquetado mediante herramientas digitales.
- Identificación y comprobación de códigos de barras y sistemas de seguridad comercial.

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

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

• Al comienzo del módulo hay que analizar las necesidades de los alumnos/as y las diferencias existentes en el grupo. Para ello, se contará, en caso necesario, con el apoyo del Departamento de Orientación y equipos especializados.

• Durante el curso se tratará de atender de forma específica a aquellos alumnos/as que así lo requieran pudiéndose tomar, entre otras, las siguientes medidas (en esta orden):

❖ Actividades de refuerzo, recuperación y ampliación.

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

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

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

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

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

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

11.2. Medidas específicas para alumnado con NEAE

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

- Ubicación donde se pueda vigilar su progreso y se eviten distracciones, así como junto a compañeros/as en los que se pueda apoyar.
- Flexibilidad en los tiempos asignados a las actividades en función de las dificultades encontradas por el alumnado.
- Supervisión constante. Si la tarea es muy larga fragmentarla.
- Hacerle participar en clase: animarle a hablar, responder, comentar.
- Mostrar interés cuando está trabajando en su mesa.
- Animarle preguntándole habitualmente, que salga a la pizarra destacando sus aciertos, así conseguiremos que esté más atento y conozcamos mejor su evolución.

11.3. Actividades de refuerzo y ampliación

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.

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…).

SEGUIMIENTO DOCUMENTADO. En cada evaluación, el departamento registrará en acta: RA/CE impartidos y pendientes; horas previstas y realizadas; resultados de evidencias individuales; incidencias de seguridad e higiene; cobertura de CE en empresa; acuerdos de mejora, responsable, fecha límite y comprobación de eficacia. Acta nº [pendiente], fecha [pendiente], asistentes [pendiente].

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…).

PLAN DE MEJORA 2026-2027 (propuesta para aprobación): A) verificar inventario y protocolos de taller antes de prácticas; responsable: profesorado del módulo y coordinación de PRL; plazo: antes de la primera práctica; evidencia: lista firmada. B) cotejar por estudiante los CE del RA5 asignados a empresa; responsable: tutoría dual docente; plazo: antes de incorporar alumnado; evidencia: PFI. C) revisar trimestralmente las evidencias individuales y recuperar CE pendientes; responsable: docente; plazo: cierre de cada evaluación; evidencia: registro criterial. D) contrastar oferta educativa, programas y horas aprobadas; responsable: Jefatura de Estudios; plazo: antes de aprobar la programación; evidencia: acta/documentación oficial. Los acuerdos efectivos, sus fechas y responsables definitivos se consignarán en acta.

PLAN DE MEJORA 2026-2027. A) Revisar los materiales y protocolos de seguridad del aula-taller antes de las prácticas; responsable: profesorado del módulo; evidencia: lista de comprobación. B) Relacionar los criterios de evaluación del RA5 con las actividades desarrolladas por cada estudiante en empresa; responsable: tutoría dual docente; evidencia: plan de formación individual y registro de seguimiento. C) Revisar trimestralmente las evidencias individuales y programar actividades de refuerzo para los criterios que lo requieran; responsable: profesorado del módulo; evidencia: registros de evaluación y seguimiento.

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		RA.5 CE. b),d),e),h	Dulces El Patriarca, se dedica a la elaboración de Mantecados, Polvorones y Especialidades ubicada en Estepa (Sevilla).
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	Carrefour. ¿Cómo consigue Carrefour que un producto llegue en buenas condiciones al cliente y resulte atractivo para su

			a),b),c)	compra?

14. AUTOEVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

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

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

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

14.1. Seguimiento de la programación

El departamento realizará una revisión formal de esta programación al finalizar cada trimestre, sin perjuicio de su seguimiento continuo. Se contrastarán los RA y CE trabajados, las evidencias disponibles, la temporalización, los resultados, la atención educativa y el desarrollo de la formación en empresa. Las conclusiones y, en su caso, las medidas de ajuste se reflejarán en acta, consignando persona responsable y fecha de comprobación de su eficacia.

Se realizará un seguimiento periódico, al menos trimestral, del grado de cumplimiento de la programación didáctica, comparando la planificación prevista con el desarrollo real de las unidades de trabajo.
Se analizarán especialmente la temporalización, el desarrollo de los resultados de aprendizaje, las actividades programadas y las posibles dificultades surgidas durante el proceso.
Cuando se detecten desviaciones entre lo previsto y lo desarrollado, se realizarán los ajustes necesarios en la programación, metodología, actividades o recursos utilizados.
Las modificaciones realizadas se tendrán en cuenta en las posteriores evaluaciones y en la revisión final de la programación.

14.2. Evaluación de la práctica docente

La práctica docente será evaluada de forma continua mediante la observación del desarrollo de las clases, los resultados obtenidos por el alumnado y el grado de participación e implicación del grupo.
Asimismo, se analizará la adecuación de las metodologías, actividades, recursos e instrumentos de evaluación empleados a las características y necesidades del alumnado.

La práctica docente se evaluará al menos trimestralmente mediante los resultados por criterios de evaluación, la revisión de tareas y productos del alumnado, la adecuación de los recursos y de los procedimientos de evaluación, la información de las sesiones de evaluación y, cuando sea oportuno, la valoración del alumnado. Se formularán propuestas de mejora concretas y comprobables, que se registrarán en el acta de departamento.

Como instrumento complementario, se podrá realizar una encuesta al alumnado para conocer su valoración sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje y detectar posibles aspectos de mejora.
La información obtenida permitirá valorar la eficacia de la práctica docente y adoptar las medidas necesarias para mejorar su desarrollo.

14.3. Propuestas de mejora

A partir de los resultados del seguimiento de la programación y de la evaluación de la práctica docente se establecerán propuestas concretas de mejora.

Estas podrán referirse a la temporalización, metodología, actividades, recursos, evaluación, atención a la diversidad, coordinación docente o desarrollo de la FFEOE.
Las medidas que puedan aplicarse durante el curso se incorporarán de forma progresiva, mientras que las de mayor alcance se tendrán en cuenta en la programación del curso siguiente.
Las conclusiones y propuestas de mejora servirán también como referencia para la memoria final del

departamento y para favorecer la mejora continua del proceso educativo.

Octubre 2026