IES VALLE DEL SOL–ÁLORA
DEPARTAMENTO COMERCIO Y MARKETING

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: Nº 1608 DINAMIZACIÓN DEL PUNTO DE VENTA EN COMERCIOS DE ALIMENTACIÓN
TOTALES HORAS: 128 HORAS.
SEMANALES: 4 HORAS
CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
GRUPO: 1ºCPA

CURSO 2026-2027

PROFESOR/A: Manuel Lozano Martín

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

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

7. EVALUACIÓN DEL MÓDULO
7.1. Evaluación criterial
7.2. Actividades, técnicas e instrumentos de evaluación
7.3. Criterios de calificación
7.4. Evaluación de los aprendizajes desarrollados en la FFEOE
7.5. Evaluación alternativa
7.6. Recuperación y mejora de resultados
7.7. Rúbrica evaluación dual para este módulo

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 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.

Esta programación didáctica se ajusta a los criterios generales acordados por el Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica (ETCP), a las características del alumnado del IES Valle del Sol durante el curso 2026/2027 y a los acuerdos recogidos en el Proyecto Educativo del centro. Asimismo, se tiene en cuenta el 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 la normativa específica vigente de ordenación y evaluación de la Formación Profesional que resulta aplicable al módulo.

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 (art. 29 del Decreto 327/2010, en su redacción modificada por el Decreto 483/2026).
- **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 2026/2027:

De acuerdo con la información institucional publicada por el **IES Valle del Sol** para el curso académico 2026/2027, el centro consolida su identidad como centro bilingüe a través de una propuesta académica estructurada y un sólido compromiso con la inclusión. La organización de sus enseñanzas y recursos humanos se distribuye conforme a las siguientes áreas:

1. Educación Secundaria Obligatoria (ESO)

La etapa de Educación Secundaria Obligatoria se organiza en un total de **9 unidades escolares** con carácter bilingüe, distribuidas de la siguiente forma:

- **1.º, 3.º y 4.º de ESO:** 2 unidades por nivel.
- **2.º de ESO:** 3 unidades.

2. Bachillerato

Se garantiza la continuidad del primer y segundo curso de Bachillerato, ofertando **dos itinerarios especializados**:

- Ciencias y Tecnología (CT).
- Humanidades y Ciencias Sociales (HHCCSS).

3. Formación Profesional (FP)

Para el presente periodo académico se ratifica la plena vigencia e impartición de los niveles de 1.º y 2.º curso en las siguientes modalidades de Ciclos Formativos:

- **Ciclo Formativo de Grado Básico (CFGB):** Electricidad y Electrónica.
- **Ciclo Formativo de Grado Medio (CFGM):** Comercialización de Productos Alimentarios (CPA).
- **Ciclo Formativo de Grado Medio (CFGM):** Instalaciones de Telecomunicaciones (IT).

4. Inclusión Escolar y Compensación Educativa

Así mismo contamos con Aula de Apoyo a la Integración, un Aula Específica y un Plan de Compensación educativa, que facilita como recursos humanos dos maestras de apoyo a la Compensación Educativa, tres maestros de Pedagogía terapéutica y una profesora ZTS.

PLANTILLA Y RECURSOS HUMANOS

A fecha de esta revisión (noviembre de 2026), la web institucional no publica un Plan de Centro 2026/2027 completo ni una relación pública actualizada de la plantilla total. Por rigor documental, se eliminan cifras de profesorado y personal de apoyo procedentes de cursos anteriores que no puedan verificarse para 2026/2027. La programación se ajustará a la plantilla efectiva registrada en Séneca y en la documentación interna vigente del centro, manteniendo la coordinación con los departamentos didácticos, el Departamento de Orientación, Jefatura de Estudios y los recursos de apoyo e inclusión asignados durante el curso.

PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

Se incorporan únicamente líneas y proyectos con presencia institucional verificable o continuidad reciente: Erasmus+, Ecoescuela, Escuela Espacio de Paz y Solidaridad, Bilingüismo, Plan Lector y Biblioteca Escolar, Plan de Igualdad y Aula de Emprendimiento. Asimismo, la programación se coordinará con aquellos programas de inclusión, digitalización, refuerzo y sostenibilidad que consten como activos en la planificación interna del centro durante 2026/2027.

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

El IES Valle del Sol desarrolla diferentes planes, programas y proyectos educativos destinados a complementar la formación del alumnado y favorecer su participación, inclusión, internacionalización, emprendimiento y compromiso con el entorno.
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.

CRITERIO DE ACTUALIZACIÓN

Cuando el centro publique o apruebe formalmente la versión 2026/2027 del Plan de Centro, estos datos se contrastarán de nuevo y, si procede, se actualizarán en el seguimiento trimestral de la programación y se dejará constancia del ajuste en acta de departamento.

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

ENTORNO SOCIOECONÓMICO

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

CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO

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

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

Número total de alumnos y alumnas: 8
Número de alumnos: 2
Número de alumnas: 6
Nivel general de conocimientos previos: medio.
Nivel general de competencia digital: medio.

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.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE LA EVALUACIÓN INICIAL DEL MÓDULO

• Exposición de productos: el grupo reconoce de forma general criterios básicos de orden, agrupación y visibilidad, pero necesita consolidar la justificación técnica de la ubicación de productos en lineales, la accesibilidad, los niveles de exposición y su relación con la rotación y la venta.
• Diseño de espacios: el alumnado identifica las principales secciones de un establecimiento alimentario y comprende recorridos básicos, aunque requiere refuerzo para interpretar zonas frías y calientes, justificar la ubicación de mobiliario y equipamientos y relacionar la distribución con seguridad, accesibilidad y fluidez de circulación.
• Observación comercial: se identifican con facilidad elementos visibles como cartelería, promociones y presentación de productos, pero resulta necesario mejorar la capacidad para explicar su finalidad comercial, comparar alternativas y utilizar con precisión el vocabulario propio del merchandising y del punto de venta.

DECISIONES DERIVADAS Y MEDIDAS DE REFUERZO

A partir de estos resultados se priorizará una metodología visual y práctica en las primeras unidades, con análisis de fotografías y planos de establecimientos, visitas virtuales 360º, fichas guiadas de observación, ejemplos reales de lineales y resolución de casos sencillos. Se reforzará el vocabulario técnico mediante glosarios y modelos, se emplearán listas de cotejo y plantillas graduadas y se realizará retroalimentación frecuente. Cuando se detecten dificultades en RA1 y RA2, se propondrán tareas breves de refuerzo individual o en pequeño grupo, con nueva comprobación del aprendizaje antes de avanzar a situaciones más complejas.

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COMERCIO Y MARKETING

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
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)

2. COMPETENCIAS DEL TÍTULO Y DEL MÓDULO:

2.1. Competencia general del título

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

2.2. Unidades de competencia asociadas al módulo.

Módulo no asociado a unidades de competencia.

2.3. Competencias profesionales y de empleabilidad

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

c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.

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

e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de

alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.

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.

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

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

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

o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

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

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:

c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.

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

f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.

g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.

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.

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.

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.

OBJETIVOS GENERALES	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.	X	X			
b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.	X	X	X	X	X
c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.	X	X	X		
d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.	X				X
e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.	X	X		X	X
h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.			X		
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.			X		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	X	X	X

4. ESTRUCTURA CURRICULAR Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO

4.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

RA 1. Organiza la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta, valorando los condicionantes para su localización e influencia sobre la venta de productos.
RA 2. Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios comerciales según lugar óptimo de situación de mercancías, su rotación y cartelería.
RA 3. Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los aspectos del entorno que potencian las características del producto y animan a la venta, y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene correspondiente en función de su estacionalidad y caducidad.
RA 4. Determina acciones promocionales que rentabilicen los espacios de establecimientos comerciales, aplicando técnicas para incentivar la venta y la captación y fidelización de clientes.
RA1. Organiza la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta, valorando los condicionantes para su localización e influencia sobre la venta de productos.
RA2. Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios comerciales según lugar óptimo de situación de mercancías, su rotación y cartelería.
RA3. Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los aspectos del entorno que potencian las características del producto y animan a la venta, y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene correspondiente en función de su estacionalidad y caducidad.
RA4. Determina acciones promocionales que rentabilicen los espacios de establecimientos comerciales, aplicando técnicas para incentivar la venta y la captación y fidelización de clientes.
RA5. Determina el montaje de elementos atractivos y publicitarios en vitrinas, expositores y zonas de venta de productos alimentarios, aplicando criterios estéticos y comerciales adecuados a cada tipo de producto.

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			
UT1	**El cliente**	**RA1**	a) Se ha definido la ubicación de mostradores, expositores y lineales, en función de los condicionantes requeridos, de la distancia de las cámaras o almacenes y de la legislación. b) Se han determinado las condiciones que se deben considerar en la distribución de superficies comerciales para respetar la normativa asociada a eliminación de barreras físicas, evacuación y salidas de emergencia. e) Se ha definido la ubicación de los equipamientos en el establecimiento facilitando los desplazamientos de personas, carretillas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección. f) Se ha supervisado el estado y distribución de las cestas y carros para mantener en todo momento el suministro y limpieza. g) Se ha supervisado el estado de limpieza del establecimiento, potenciando el atractivo y teniendo en cuenta la prevención de riesgos e higiene de trabajadores y clientes, y la normativa de seguridad alimentaria en el acondicionamiento del punto de venta.	
UT2	**Organización de la superficie comercial**	**RA1**	c) Se ha relacionado la ubicación de productos alimentarios en comercios, con sus características, las pautas de seguridad alimentaria y normas de prevención de riesgos d) Se ha establecido la distribución de los elementos externos e internos de información y publicidad en los espacios interiores y de los productos alimentarios en el espacio de venta	

UT3	**La Cartelería en el negocio alimentaio**	**RA2**	b) Se han agrupado en distintas zonas del lineal, por familias y efecto visual a lograr, los productos no perecederos, facilitando su localización y adquisición. c) Se ha controlado la accesibilidad a los productos en los lineales, manteniendo su identificación de cara al cliente y permitiendo la visión de la marca y etiquetado. d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que animen a la venta de productos no perecederos, facilitando el control de la reposición y calidad de los productos.	

UT4	**Surtido de productos alimentarios perecederos y no perecederos.**	**RA2**	e) Se ha controlado la colocación de la cartelería de ofertas y de identificación de productos no perecederos facilitando la venta de los mismos. f) Se ha controlado la temperatura ambiente, atendiendo la conservación de los productos y el confort de los clientes. g) Se ha programado la reposición de productos no perecederos, en lineales, góndolas y expositores, atendiendo al índice de rotación, caducidad y al cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.	

2ª EVALUACIÓN				
UT5	**El lineal de productos alimentarios perecederos y no perecederos.**	**RA4**	a) Se han planificado acciones promocionales en el punto de venta que incrementen la atención y captación del cliente. b) Se han programado las acciones más adecuadas según las necesidades comerciales y el presupuesto. c) Se ha valorado el resultado de las acciones promocionales según los diferentes objetivos comerciales. d) Se han presentado vales descuento y otras ofertas de productos alimentarios de forma atractiva a los intereses del cliente, con el fin de incrementar las ventas, respetando la normativa de protección del consumidor.	
UT6	**Acciones promocionales en el punto de venta (I).**	**RA4**	e) Se han presentado al cliente catas de alimentos con el fin de dar a conocer nuevos productos o marcas. f) Se ha programado la difusión de música ambiental y de ofertas de productos por la megafonía del espacio comercial, atendiendo a horarios y afluencia de público. g) Se ha adecuado la iluminación de sectores de productos según las características de los mismos para captar la atención del cliente	

UT7	**Acciones promocionales en el punto de venta (II).**	**RA5**	a) Se han determinado los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación. d)Se han creado mensajes visuales a transmitir al cliente, consiguiendo la armonización entre forma, textura y color, mediante programas ofimáticos de tratamiento de textos e imágenes. f) Se ha supervisado la composición y montaje de productos alimentarios, elementos ornamentales y carteles en la decoración de escaparates y expositores, aplicando criterios estéticos y comerciales.	

3ª EVALUACIÓN				
UT8	**La publicidad en el negocio alimentario.**	**RA2**	a) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la distribución de los productos. h) Se ha efectuado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas.	

UT9	**Promociones de ventas en el negocio alimentario I**	**RA3**	a) Se ha supervisado la colocación de productos frescos, en mostradores, teniendo en consideración el sistemy reposición aplicando la normativa higiénico-sanitaria. b) Se han colocado los productos frescos atendiendo al despiezado y procedencia según criterios de calidad. c) Se han agrupado los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y efecto visual a lograr, facilitando su localización y adquisición. d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que organicen y faciliten la venta de productos perecederos. e) Se ha supervisado el estado de limpieza y el tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el estado de conservación de los productos y el	

			cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable. f) Se han controlado la temperatura de los armarios frigoríficos garantizando la cadena de frío y la calidad de los productos. g) Se han supervisado los tratamientos (agua rociada y hielo, entre otros) que garanticen el adecuado aspecto visual y organoléptico de los productos frescos, garantizando la evacuación del agua de fusión del hielo. h) Se ha organizado el transporte de los suministros a expositores y mostradores desde cámaras y almacén a fin del suministro rápido de los productos.	

UT10	**Promociones de ventas en el negocio alimentario II.**	**RA5**	Se ha determinado la colocación de puntos de emisión de videos clips de publicidad de productos alimentarios en promoción, para animar la venta. Se ha supervisado la elaboración de carteles y señalética, en función del elemento decorativo o informativo a ubicar. e) Se ha supervisado el montaje de elementos decorativos garantizando que no entrañe riesgos para la seguridad de clientesy trabajadores, aplicando la legislación sobre prevención de riesgos laborales. g) Se ha controlado la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores, diferenciándola de la iluminación ambiental de las zonas de tránsito.	

4.3. Temporalización

RA	HORAS PREVISTAS	ÁMBITO PRINCIPAL	OBSERVACIONES
RA1	25	Centro	Se desarrolla principalmente en el centro educativo.
RA2	25	Centro/empresa	Los CE a) y h) se desarrollarán también en la FFEOE
RA3	25	Empresa/centro	Los CE a), b), c), d) y e) se desarrollarán también en la FFEOE
RA4	18	Centro	Se desarrolla principalmente en el centro educativo.
RA5	35	Centro/empresa	Los CE b), c), e) y g) se desarrollarán también en la FFEOE.
TOTAL	**128**		

VERIFICACIÓN FFEOE/PFI. El PFI de referencia del ciclo 2026/2027 asigna a este módulo 30 horas en empresa y 98 horas en el centro, manteniendo las 128 horas totales. La selección final de CE para cada estudiante dependerá de las tareas que realmente pueda ofrecer la empresa colaboradora y quedará concretada en el plan individual registrado en Séneca.

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

5. METODOLOGÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

5.1. Principios y estrategias metodológicas

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

El proceso de enseñanza-aprendizaje se basa en:

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

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

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

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

- Exposiciones orales por parte de la profesora y del alumnado.
- Trabajos individuales y grupales de investigación y posterior exposición en clase.
- Resolución de problemas.
- Realización de casos prácticos.
- Edición de presentaciones audiovisuales.
- Reflexiones y análisis.
- Visitas y/o salidas didácticas, según determine el Departamento.

Las actividades de enseñanza y aprendizaje de refuerzo serán propuestas para el alumnado que no supere positivamente la evaluación programada. Se considerará la posibilidad de realizar actividades individualizadas y adaptación de la información de contenidos a las necesidades del alumnado. Las actividades de enseñanza y aprendizaje de ampliación serán propuestas para el alumnado que supere positivamente la evaluación programada. No son fundamentales, sino complementarias.

Consistirán en la elaboración de material que guarde conexión con los contenidos del módulo. Con esta metodología, se propiciará que el alumnado sea sujeto activo de su propio aprendizaje, intentando, igualmente, fomentar el trabajo y la participación. Así mismo, se recomienda seguir todas las instrucciones de la profesora para el mejor aprovechamiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

Es una metodología caracterizada por ser activa, participativa, significativa, globalizante y funcional que permitirá la adquisición de los objetivos, resultados de aprendizaje y competencias profesionales, personales y sociales asociadas al módulo.

5.2. Materiales, espacios y recursos

- Libro recomendado: Dinamización del punto de venta. Editorial: Paraninfo.
- Apuntes de la profesora.
- Casos prácticos.
- Documentales y direcciones de internet.
- Plataformas educativas.
- Explicaciones y exposiciones de los profesionales externos expertos en alguna materia concreta, así como de los empleados de entidades, organismos y empresas visitadas, y las aportaciones y experiencias personales de los alumnos/as sobre la materia estudiada.
- Fuentes informáticas y aplicaciones informáticas relacionadas con la materia.
- Aula con ordenadores instalados en red y con conexión a internet, para las/os alumnas/os.
- Software: Sistemas operativos con entorno Windows.
- Paquete Office.
- Equipo audiovisual, cañón de proyección y pantalla.
- Libros de consulta y revistas del departamento de Comercio y Marketing.
- Biblioteca del centro.
- Ordenador para la profesora.
- Documentación complementaria.
- Normativa legal.
- Artículos y lecturas sobre los contenidos del módulo.

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (FFEOE)

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

6.1. RA y CE desarrollados en empresa

Resultado de aprendizaje	CE vinculados	Síntesis del aprendizaje en empresa
RA2	a), h)	Aplicación de criterios comerciales de diseño y exposición y seguimiento de lotes según proveedor, ubicación, calidad y rendimiento de ventas.
RA3	a), b), c), d), e)	Colocación y agrupación de productos frescos, utilización de elementos visuales y supervisión de las condiciones de limpieza y conservación.
RA5	b), c), e), g)	Utilización de elementos publicitarios, cartelería y señalética, montaje seguro de elementos decorativos y control de la iluminación.

La selección definitiva de RA, CE y actividades formativas se concretará en el plan de formación individual, de acuerdo con las posibilidades formativas de cada empresa u organismo equiparado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
R.A.2. Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios...	a. Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la di... h. Se ha efectuado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los line...
R.A.3. Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los as...	a. Se ha supervisado la colocación de productos frescos, en mostradores, teniendo en consideración e... b. Se han colocado los productos frescos atendiendo al despiezado y procedencia según criterios de c... c. Se han agrupado los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y efecto visu... d. Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que organicen y fa... e. Se ha supervisado el estado de limpieza y el tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas, aseg...
R.A.5. Determina el montaje de elementos atractivos y publicitarios en vitrinas, expositores y zonas...	b. Se ha determinado la colocación de puntos de emisión de videos clips de publicidad de productos a... c. Se ha supervisado la elaboración de carteles y señalética, en función del elemento decorativo o i... e. Se ha supervisado el montaje de elementos decorativos garantizando que no entrañe riesgos para la... g. Se ha controlado la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ub...

6.2. Actividades formativas previstas

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

empresa.

AF1. Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto.
AF2. 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.
AF3. Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad
AF4. Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.

6.3. Distribución temporal y coordinación

La distribución temporal de la formación en centro y empresa se concretará en el plan de formación. La estructura prevista del módulo por RA.

6.4. Empresas u organismos colaboradores

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

6.5. Seguimiento de la FFEOE

El seguimiento de la FFEOE se realizará de forma coordinada entre el profesorado responsable del módulo, la tutoría dual docente y la persona responsable en la empresa. Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y actividades desarrollados en empresa serán los previstos en el Plan de Formación Inicial y concretados en el plan individual correspondiente registrado en Séneca. La tutoría dual de empresa aportará la valoración cualitativa de los RA trabajados conforme al modelo oficial, y dicha información se incorporará al seguimiento del alumnado y a las decisiones de refuerzo que, en su caso, deban adoptarse en el centro.

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.

Evaluación del desempeño, a cumplimentar por el tutor laboral. Rellenar las dos primeras columnas (RA/CE y descriptor de logro)

RA/CE | DESCRIPTOR LOGRO - Nivel insuficiente <5 / Nivel mejorable 6-7 / Nivel satisfacción 7-10

RA2 a),h) | Efectúa el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino de los mismos.
RA3 a), b),c),d),e) | Agrupa los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y supervisa el estado de limpieza de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el buen estado de conservación de los productos.
RA5 b), c),e),g) | Determina los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería además de controlar la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores.

La calificación corresponde al profesorado responsable del módulo.

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.

En este módulo, la evaluación inicial incorporará además tareas diagnósticas específicas vinculadas a RA1 y RA2 sobre exposición de productos, diseño y distribución de espacios y observación comercial. Estas evidencias tendrán carácter exclusivamente diagnóstico, no calificable, y servirán para ajustar la metodología, graduar la dificultad de las actividades y concretar medidas de refuerzo.

- **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 contínua 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. Organiza la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta, valorando los condicionantes para su localización e influencia sobre la venta de productos. (20%)			
Criterios de evaluación	**UNIDADES**	**% sobre el total MP**	**ctividades/Instrumentos de evaluación**
a)Se ha definido la ubicación de mostradores, expositores y lineales, en función de los condicionantes requeridos, de la distancia de las cámaras o almacenes y de la legislación.	**1**	**2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos
b) Se han determinado las condiciones que se deben considerar en la distribución de superficies comerciales para respetar la normativa asociada a eliminación de barreras físicas, evacuación y salidas de emergencia.	**1**	**3**	
c)Se ha relacionado la ubicación de productos alimentarios en comercios, con sus características, las pautas de seguridad alimentaria y normas de prevención de riesgos	**2**	**3**	
d)Se ha establecido la distribución de los elementos externos e internos de información y publicidad en los espacios interiores y de los productos alimentarios en el espacio de venta.	**2**	**3**	

e) Se ha definido la ubicación de los equipamientos en el establecimiento facilitando los desplazamientos de personas, carretillas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección	**1**	**3**	
f)Se ha supervisado el estado y distribución de las cestas y carros para mantener en todo momento el suministro y limpieza.	**1**	**3**	
g) Se ha supervisado el estado de limpieza del establecimiento, potenciando el atractivo y teniendo en cuenta la prevención de riesgos e higiene de trabajadores y clientes, y la normativa de seguridad alimentaria en el acondicionamiento del punto de venta.	**1**	**3**	

Contenidos del RA 1:

Organización de la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta:

−Normativa y trámites administrativos en la implantación del mobiliario, cámaras frigoríficas, y almacenaje de productos alimentarios, entre otros.

−Organización del punto de venta. Estructura interior. Elementos básicos. Distribución de la superficie. Ubicación de mostradores, expositores y lineales. Implantación de las secciones. Criterios. Condiciones establecidas para la ubicación. Normativa vigente.

−Técnicas comerciales sobre la ubicación de productos alimentarios en los lineales y escaparates, y elementos informativos y publicitarios en el punto de venta. El merchandising.

−Comportamiento del cliente en el punto de venta. Tipos de clientes.

−Normativa de prevención de riesgos laborales. Normativa técnica, sanitaria. Seguridad e higiene.

−Publicidad en el punto de venta. Funciones y objetivos.

-Publicidad específica de los productos alimentarios. Publicidad de distribuidores y fabricantes.

-Influencia sobre las ventas de la publicidad en el punto de venta. Elementos internos y externos. Mensaje publicitario. Imagen corporativa.

-Normativa de publicidad.

-Ubicación de equipamientos en el comercio alimentario. Desplazamiento. Carretillas, cestas y carros.

-Supervisión del estado y mantenimiento de cestas y carros. Normas de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos en la distribución de la superficie de la tienda.

Evaluación: 1ª	**Objetivos generales**: c),e),f),g),j),n),q),r),s),t),u),v),w),x),y).
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10. **Evaluación inicial vinculada al RA1 (sin calificación):** análisis guiado de un plano, fotografía o visita virtual 360º de un comercio alimentario para identificar secciones, recorridos, mostradores, lineales, equipamientos y elementos informativos. Evidencia: ficha de observación/lista de cotejo y breve justificación oral o escrita.	

RA 2. Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios comerciales según lugar óptimo de situación de mercancías, su rotación y cartelería.(20%)

Criterios de evaluación	**UNIDADES**	**% sobre el total MP.**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la distribución de los productos.	**8**	**2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos. **Diagnóstico inicial (no calificable):** análisis de una imagen o lineal para identificar agrupación por familias, visibilidad, accesibilidad y cartelería. Instrumento: ficha de observación/lista de cotejo.
b) Se han agrupado en distintas zonas del lineal, por familias y efecto visual a lograr, los productos no perecederos, facilitando su localización y adquisición.	**3**	**3**	
c)Se ha controlado la accesibilidad a los productos en los lineales, manteniendo su identificación de cara al cliente y permitiendo la visión de la marca y etiquetado.	**3**	**3**	
d)Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos	**3**	**3**	

visuales y móviles que animen a la venta de productos no perecederos, facilitando el control de la reposición y calidad de los productos.			
e) Se ha controlado la colocación de la cartelería de ofertas y de identificación de productos no perecederos facilitando la venta de los mismos.	**4**	**2**	
f)Se ha controlado la temperatura ambiente, atendiendo la conservación de los productos y el confort de los clientes.	**4**	**2**	
g)Se ha programado la reposición de productos no perecederos, en lineales, góndolas y expositores, atendiendo al índice de rotación, caducidad y al cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.	**4**	**3**	
h) Se ha efectuado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas	**8**	**2**	

Contenidos del RA 2:

Supervisión de la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta:

− Criterios comerciales de diseño y decoración de puntos de venta. Distribución de productos.

− El surtido en el punto de venta. Las magnitudes del surtido. Agrupación de productos no perecederos por zonas, familias y efectos visuales. Las marcas del distribuidor. Normativa aplicable al surtido.

− Control de accesibilidad a los productos no perecederos del lineal.

− Tipos de referencia para el surtido del punto de venta. Criterios cualitativos aplicados a la gestión del surtido. Número máximo y número mínimo de referencias.

− Identificación y visibilidad de marca y etiquetado.

- Supervisión de la colocación de elementos visuales en lineales y puntos de venta.

-Operatividad. Formas y estrategias de la implantación de los productos en el lineal.

- Cartelería; informativa, de ofertas y promociones. La animación en las zonas frías y calientes del establecimiento.

- Control de temperaturas y conservación de productos expuestos. Confort de los clientes.

- Programación de reposición de productos no perecederos. Estacionalidad y caducidad. Rotación de productos. Lineales, góndolas y expositores. Los planogramas.

- Seguimiento de lotes de productos según proveedores y ubicación. Control de calidad y rendimiento de ventas.

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

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

RA 3. Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los aspectos del entorno que potencian las características del producto y animan a la venta, y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene correspondiente en función de su estacionalidad y caducidad. (20%).

Criterios de evaluación	UNIDADES	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha supervisado la colocación de productos frescos, en mostradores, teniendo en consideración el sistema de rotación y reposición aplicando la normativa higiénicosanitaria.	**9**	**2%**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos
b) Se han colocado los productos frescos atendiendo al despiezado y procedencia según criterios de calidad.	**9**	**2%**	

c) Se han agrupado los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y efecto visual a lograr, facilitando su localización y adquisición.	**9**	**3%**	
d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que organicen y faciliten la venta de productos perecederos.	**9**	**3%**	
e) Se ha supervisado el estado de limpieza y el tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el estado de conservación de los productos y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable.	**9**	**3%**	
f) Se han controlado la temperatura de los armarios frigoríficos garantizando la cadena de frÍo y la calidad de los productos.	**9**	**2%**	
g) Se han supervisado los tratamientos (agua rociada y hielo, entre otros) que garanticen el adecuado aspecto visual y organoléptico de los productos frescos, garantizando la evacuación del agua de fusión del hielo.	**9**	**2%**	
h) Se ha organizado el transporte de los suministros a expositores y mostradores desde cámaras y almacén a fin del suministro rápido de los productos.	**9**	**3%**	

Contenidos del RA 3:

Supervisión de la exposición de productos frescos en mostradores y vitrinas:

– Productos frescos y su colocación de expositores y mostradores. Rotación y reposición. Normativa higiénico-sanitaria.

– Productos frescos cárnicos. Criterios de colocación; Despiezado, procedencia y categoría, entre otros.

- Productos perecederos. Localización y adquisición. Agrupación en mostradores y armarios. Familias de productos. Elementos de animación; móviles y visuales.

- Supervisión de limpieza y tratamiento de armarios y cámara frigoríficos. Normativa vigente.

- Supervisión de la cadena de frío y calidad del producto. Control de temperatura.

- Supervisión del aspecto visual y organoléptico de los productos frescos. Tratamientos de los productos en los mostradores; agua rociada, hielo y otros.

- Transporte de suministros a expositores. Tipos.

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

RA 4. Determina acciones promocionales que rentabilicen los espacios de establecimientos comerciales, aplicando técnicas para incentivar la venta y la captación y fidelización de clientes. (20%)			
Criterios de evaluación	**UNIDADES**	**% sobre el total MP.**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se han planificado acciones promocionales en el punto de venta que incrementen la atención y captación del cliente.	**5**	**3**	**Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos**
b) Se han programado las acciones más adecuadas según las necesidades comerciales y el presupuesto.	**5**	**3**	

c)Se ha valorado el resultado de las acciones promocionales según los diferentes objetivos comerciales.	**5**	**3**	
d) Se han presentado vales descuento y otras ofertas de productos alimentarios de forma atractiva a los intereses del cliente, con el fin de incrementar las ventas, respetando la normativa de protección del consumidor.	**5**	**3**	
e)Se han presentado al cliente catas de alimentarios con el fin de dar a conocer nuevos productos o marcas.	**6**	**3**	
f) Se han programado la difusión de música ambiental y de ofertas de productos por la megafonía del espacio comercial, atendiendo a horarios y afluencia de público.	**6**	**3**	
g) Se ha adecuado la iluminación de sectores de productos según las características de los mismos para captar la atención del cliente	**6**	**2**	

Contenidos del RA 4:

Determinación de acciones promocionales en establecimientos de alimentación:

- Técnicas de incentivación de ventas. Acciones promocionales; Necesidades comerciales y presupuesto. Control de publicidad directa.
- Valoración del resultado de las acciones promocionales. Objetivos comerciales. Instrumentos de control cualitativo y cuantitativo. Rentabilidad del punto de venta.
- Presentación de ofertas de productos alimentarios. Vales descuento. Control de las acciones promocionales. Normativa de protección del consumidor.
- Presentación de catas de nuevos productos y marcas.
- Programación de la difusión de música ambiental. Ofertas de productos. Criterios de horario y afluencia.
- Captación de clientes. Iluminación de sectores de productos.

Evaluación: 2ª	**Objetivos generales**: c),e),f),g),j),n),q),r),s),t),u),v),w),x),y)
Este resultado de aprendizaje se alcanza obteniendo una puntuación de 5 puntos sobre 10.	

RA 5.Determina el montaje de elementos atractivos y publicitarios en vitrinas, expositores y zonas de venta de productos alimentarios, aplicando criterios estéticos y comerciales adecuados a cada tipo de producto.

Criterios de evaluación	UNIDADES	% sobre el total MP.	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se han determinado los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación.	**UT7**	**2%**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas y/o trabajos
b) Se ha determinado la colocación de puntos de emisión de videos clips de publicidad de productos alimentarios en promoción, para animar la venta.	**UT10**	**3%**	
c) Se ha supervisado la elaboración de carteles y señalética, en función del elemento decorativo o informativo a ubicar.	**UT10**	**3%**	

d) Se han creado mensajes visuales a transmitir al cliente, consiguiendo la armonización entre forma, textura y color, mediante programas ofimáticos de tratamiento de textos e imágenes.	**UT7**	**3%**	
e) Se ha supervisado el montaje de elementos decorativos garantizando que no entrañe riesgos para la seguridad de clientes y trabajadores, aplicando la legislación sobre prevención de riesgos laborales.	**UT10**	**3%**	
f) Se ha supervisado la composición y montaje de productos alimentarios, elementos ornamentales y carteles en la decoración de escaparates y expositores, aplicando criterios estéticos y comerciales.	**UT7**	**3%**	
g) Se ha controlado la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores, diferenciándola de la iluminación ambiental de las zonas de tránsito.	**UT10**	**3%**	

Contenidos del RA5:

Determinación del montaje de elementos atractivos y publicitarios en espacios de venta de productos alimentarios:

- Agrupación de alimentos; sectores, zonas frías y calientes. Animación en las zonas frías y calientes del establecimiento. Elementos de decoración, publicitarios y cartelería.
- Animación a la venta. Emisión de videoclips publicitarios y demostrativos.
- Supervisión de la elaboración de carteles. Elementos informativos y decorativos, y su ubicación. Señalética.
- Creación de mensajes visuales. Técnicas de diseño de mensajes visuales: Programas ofimáticos.
- Supervisión de montaje de elementos decorativos. Legislación sobre prevención de riesgos laborales. Seguridad de clientes y trabajadores.
- Composición y montaje de elementos ornamentales y carteles en escaparates y expositores. Criterios estéticos y comerciales.
- Control de iluminación. Tipos de iluminación. Ambiental y directa.

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

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

7.2. Actividades, técnicas e instrumentos de evaluación

Actividad de evaluación	Técnicas de evaluación	Instrumentos de evaluación
Prueba escrita (tipo test, preguntas breves y aplicación)	Análisis de respuestas	Plantilla de corrección / solucionario vinculado a CE
Caso práctico (lineal, superficie, promoción o cartelería)	Ejecución y análisis práctico	Rúbrica analítica vinculada a CE
Observación del punto de venta / visita virtual 360º	Observación sistemática	Lista de cotejo / ficha de observación
Trabajo o producto digital (Canva, cartel, planograma)	Análisis del producto elaborado	Rúbrica analítica
Exposición oral / role-playing	Observación del desempeño	Rúbrica / escala de observación

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.

VERIFICACIÓN DE PONDERACIONES.

Se ha comprobado la distribución de los criterios de evaluación: RA1 = 20 %, RA2 = 20 %, RA3 = 20 %, RA4 = 20 % y RA5 = 20 %, resultando un total del 100 % del módulo. La calificación se obtiene por el grado de logro de los CE y no por porcentajes independientes asignados a exámenes, trabajos o actividades.
TRAZABILIDAD DE LA EVALUACIÓN. Cada evidencia de aprendizaje quedará vinculada previamente al RA y CE que evalúa, al instrumento utilizado y a la ponderación ya establecida para dicho CE. Cuando un mismo CE se valore mediante varias evidencias, estas se analizarán conjuntamente para determinar su nivel de logro, evitando duplicar la ponderación del criterio.

CONCRECIÓN DE LOS INSTRUMENTOS.

Las expresiones genéricas «pruebas escritas, prácticas y/o trabajos» incluidas en las tablas de los RA se concretan mediante los instrumentos recogidos en el apartado 7.2: plantilla de corrección o solucionario, rúbrica analítica, lista de cotejo/ficha de observación y escala o rúbrica de desempeño, según la naturaleza de la activida.

INSTRUMENTOS REALES DEL MÓDULO.

Se utilizarán, según el CE evaluado: cuestionarios/pruebas escritas con solucionario; casos prácticos de lineal, superficie, promoción y cartelería con rúbrica; fichas de observación y listas de cotejo en visitas o recorridos 360º; productos digitales (Canva, cartel, planograma) con rúbrica; y exposiciones/role-playing con escala de observación. Cada instrumento quedará asociado previamente a los CE que evalúa.

7.4. Evaluación de los aprendizajes desarrollados en la FFEOE

La formación en empresa desarrollará los RA, CE y actividades que figuren expresamente en el Plan de Formación Inicial y en los planes individuales registrados en Séneca. La tutoría dual de empresa aportará un informe cualitativo por RA en términos de "Superado" o "No superado"; el profesorado responsable integrará esa información y las restantes evidencias conforme a las ponderaciones previstas en esta programación. Los aprendizajes no alcanzados serán objeto de refuerzo y nueva evaluación en el centro en los términos legalmente 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.

La tutoría dual de empresa emitirá una valoración cualitativa de los resultados de aprendizaje trabajados en la empresa, en términos de «Superado» o «No superado», conforme al modelo oficial. El profesorado responsable del módulo integrará dicha valoración, las evidencias disponibles y las restantes actividades de evaluación conforme a las ponderaciones previstas en esta programación. Cuando no se hayan alcanzado los aprendizajes previstos, se establecerán actuaciones de refuerzo y, cuando proceda, una nueva evaluación en el centro en los términos legalmente previstos.

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.

7.5. Evaluación alternativa

La asistencia y participación necesarias para la aplicación de la evaluación continua y, en su caso, la pérdida de este derecho se aplicarán conforme al Proyecto Educativo del centro y al artículo 2 de la Orden de 18 de septiembre de 2025. Se distinguirán los avisos preventivos de la declaración formal de pérdida de evaluación continua, que se notificará mediante los procedimientos establecidos. El alumnado conservará el derecho a ser evaluado mediante las pruebas objetivas y demás instrumentos que procedan, referidos a los criterios de evaluación no superados.

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

En el presente módulo, el número de horas sería 128 horas al año. Esto corresponde a 60 horas en el primer trimestre, 40 horas en el segundo trimestre y 30 en el tercero. El alumnado será apercibido por vía oficial cuando supere el 20% de las faltas injustificadas; esto corresponde a 7 horas en el primer trimestre, 4 horas en el segundo trimestre y 6 horas en el tercero.

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

apartado.

La evaluación alternativa para los estudiantes que no realizarán la formación Dual en la empresa se realizará: Prueba objetiva / examen único durante el periodo asignado.

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

7.6. Recuperación y mejora de resultados

EVALUACIÓN ALTERNATIVA

El periodo de refuerzo y mejora se dedicará prioritariamente a la adquisición de los aprendizajes no alcanzados por el alumnado con evaluación negativa y, en su caso, a la mejora de la calificación del alumnado que haya superado el módulo.
Para el alumnado con resultados de aprendizaje o criterios de evaluación no superados se establecerá un plan individualizado de recuperación, con actividades, prácticas y pruebas relacionadas con los aprendizajes pendientes. La planificación se ajustará a los RA y CE no superados y a los instrumentos previstos en esta programación.
El alumnado que haya superado el módulo podrá participar en actividades de mejora de la calificación. Las actividades o pruebas que se propongan deberán guardar relación con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo, aplicándose los criterios de calificación establecidos en esta programación.

RECUPERACIÓN Y MEJORA

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado con evaluación negativa. Para ello se presentará un plan de recuperación individualizado, en el que cada uno debe superar las pruebas con una calificación inferior a 5 puntos y presentar las prácticas que no ha superado a lo largo del curso o aquellas que se planteen para este periodo y que responda a los criterios de evaluación no superados por el alumno/a. La fecha establecida para las pruebas de recuperación dependerá de los resultados de aprendizaje pendiente de recuperación por parte del alumnado. Dicho plan de recuperación individual será entregado al alumno/a en tras la entrega del boletín de calificaciones. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los Ras pueda hacerlo ahora y el poco tiempo disponible en este periodo no sea un inconveniente.
Para los alumnos/as que en el tercer trimestre han adquirido todas las competencias podrán mejorar la calificación propuesta para el módulo. Para la mejora de la calificación deben realizar una prueba teórico-práctica sobre todos los resultados de aprendizaje y la calificación final se obtendrá de la media aritmética entre el resultado de esta prueba y la calificación de la evaluación.

MEJORA DE LA CALIFICACIÓN.

El alumnado que haya superado el módulo podrá mejorar su calificación mediante actividades o pruebas vinculadas a CE concretos. La nueva evidencia se valorará con el instrumento previsto y permitirá actualizar el nivel de logro de los CE afectados. La calificación final se recalculará a partir de las ponderaciones de los CE, sin aplicar una media aritmética automática entre una prueba global y la calificación previa, y sin perjudicar los aprendizajes ya acreditados.

7.7. Rúbrica evaluación dual para este módulo

RA/CE	DESCRIPTOR LOGRO	Nivel insuficiente	Nivel mejorable	Nivel satisfacción
RA2 a),h)	Efectúa el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino de los mismos.			
RA3 a), b),c),d),e)	Agrupa los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y supervisa el estado de limpieza de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el buen estado de conservación de los productos.			
RA5 b), c),e),g)	Determina los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería además de controlar la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores.			
CALIFICACIÓN		**<5**	**5-6**	**7-10**

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.

ACTIVIDADES A REALIZAR DURANTE DICHO PERIODO

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

8.4. Seguimiento y evaluación de los RA y CE pendientes

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

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

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

acompañada, cuando proceda, de la calificación provisional obtenida en la formación desarrollada en el centro.

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

9.1. Supuestos de no incorporación

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

9.2. Actuaciones del equipo docente

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

9.3. Actividades a realizar durante dicho periodo

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

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

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

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

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

del alumnado. Dicho plan de recuperación individual será entregado al alumno/a en tras la entrega del boletín de calificaciones. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de

las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los Ras pueda hacerlo ahora y el poco tiempo disponible en este periodo no sea un inconveniente.
Para los alumnos/as que en el tercer trimestre han adquirido todas las competencias podrán mejorar la calificación propuesta para el módulo. Para la mejora de la calificación deben realizar una prueba teórico-práctica sobre todos los resultados de aprendizaje y la calificación final se obtendrá de la media aritmética entre el resultado de esta prueba y la calificación de la evaluación.

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

11.1. Medidas generales de atención a la diversidad

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

11.2. Medidas específicas para alumnado con NEAE

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

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

11.3. Actividades de refuerzo y ampliación

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

12. INCORPORACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL

La Ley Orgánica 8/2013 de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (texto consolidado (23/03/2018), en su artículo 121, establece que el Proyecto Educativo del centro recogerá los valores, los objetivos y las prioridades de actuación, así como el tratamiento transversal en las áreas, materias o módulos de la educación en valores y otras enseñanzas. Los contenidos transversales estarán íntimamente vinculados a nuestra labor diaria como docente en la formación del alumnado. De esta forma se trabajará en:

- Primar la colaboración y el trabajo en equipo.
- La prevención y resolución pacífica de conflictos y valores que sustentan la democracia y los derechos humanos.
- Promover una sociedad libre, tolerante y justa que defienda los valores y principios de la libertad, el pluralismo, los derechos humanos y la legalidad.
- Defender la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género y de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social.
- Fomentar el emprendimiento y la innovación.
- Respetar la normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Respetar el medio ambiente.
- Promover el consumo responsable.
- Profundizar en el conocimiento de la Cultura Andaluza (artículo 40, Ley 17/2007 de Educación de Andalucía).

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

La educación es clave para la transformación de la sociedad, el docente debe trabajar para formar a personas activas con autoconfianza, curiosas, emprendedoras e innovadoras, deseosas de participar en la sociedad a la que pertenecen creando valor individual y colectivo. Asimismo, dentro del Plan de Igualdad del centro, se promoverá la celebración de las siguientes efemérides en coordinación con otros programas y proyectos del centro. 28 de octubre: Día de la empresa andaluza 25 de noviembre: Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la mujer. 10 de diciembre: Día de los Derechos Humanos. 28 de enero: Día de la Paz y la no violencia escolar. 8 de marzo: Día Internacional de la Mujer.

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

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.

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	RA. 1. CE c)	Dcoop gran cooperativa agroalimentaria que reúne a miles de familias agricultoras y ganaderas que trabajan juntos para ofrecer sus producciones
Complementaria	1º	5	RA.5 CE c),g)	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 a),b),c)	Carrefour. ¿Cómo consigue Carrefour que un producto llegue en buenas condiciones al cliente y resulte atractivo para su compra?

14. AUTOEVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

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

14.1. Seguimiento de la programación

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.

Al menos al finalizar cada trimestre, el departamento revisará el grado de desarrollo de los RA y CE, la temporalización, las dificultades de aprendizaje, las medidas inclusivas, los resultados de la evaluación y el funcionamiento de las actividades de empresa. Las conclusiones se apoyarán en registros de evaluación, información de las sesiones de evaluación y reflexión docente. Los acuerdos de mejora, responsables y plazo de seguimiento quedarán reflejados en acta.

CONTENIDO MÍNIMO DEL ACTA DE SEGUIMIENTO TRIMESTRAL.

El acta del Departamento dejará constancia de: 1) UT, RA y CE previstos y efectivamente desarrollados; 2) horas previstas y realizadas, desviaciones de la temporalización y sus causas; 3) actividades desarrolladas,

grado de adecuación y cambios introducidos; 4) instrumentos de evaluación aplicados y evidencias obtenidas; 5) resultados y dificultades detectadas; 6) medidas de refuerzo, inclusión o recuperación adoptadas; 7) valoración del desarrollo de la FFEOE, cuando proceda; y 8) acuerdos de mejora, persona responsable y fecha de revisión de su eficacia.

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.
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.

INDICADORES PARA LA REVISIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

En el acta trimestral se valorarán, de forma breve y operativa, la adecuación de la temporalización, la utilidad y nivel de dificultad de las actividades, la participación del alumnado, la idoneidad de los recursos, la correspondencia entre CE e instrumentos de evaluación, la eficacia de las medidas de refuerzo e inclusión, el clima de aula y la necesidad de modificar metodología, actividades o secuenciación. Las decisiones adoptadas se trasladarán a la siguiente evaluación y se comprobará posteriormente su eficacia.

14.3. Propuestas de mejora

Las propuestas de mejora derivadas del seguimiento de la programación y de la evaluación de la práctica docente se formularán de manera concreta, indicando la actuación prevista, la persona responsable y el plazo de revisión. Podrán afectar a la temporalización, metodología, actividades, recursos, evaluación, atención educativa, coordinación docente o desarrollo de la FFEOE. Su grado de eficacia se comprobará en la revisión posterior y las conclusiones se incorporarán, cuando proceda, a la memoria final del departamento y a la programación del curso siguiente.

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

Programación Didáctica de Dinamización del Punto de Venta en Comercios de alimentación

Programación Didáctica de Dinamización del Punto de Venta en Comercios de alimentación

Programación Didáctica de Dinamización del Punto de Venta en Comercios de alimentación

Programación Didáctica de Dinamización del Punto de Venta en Comercios de alimentación


Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional


Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"


MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES