IES VALLE DEL SOL–ÁLORA. DEPARTAMENTO COMERCIO Y MARKETING

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: Nº 1613 COMERCIO ELECTRÓNICO EN NEGOCIOS ALIMENTARIOS.

TOTALES HORAS: 175 HORAS.

SEMANALES: 5

CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

GRUPO: 2º CPA

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 ES LA SIGUIENTE:

El centro Bilingüe cuenta, durante este curso escolar con 9 unidades de ESO (2 unidades en los niveles de 1º, 3º y 4ºESO y 3 unidades en 2º ESO), 1º y 2º Bachillerato con dos itinerarios, HHCCSS y CT. De la misma manera, cuenta con 1º y 2º GDCFGB de Electricidad y electrónica, 1º y 2º de GDCFGM Comercialización de Productos Alimentarios y 1º y 2º de GDCFGM de Instalaciones de Telecomunicaciones.
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.
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.

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: 2.º de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios

Número total de alumnos y alumnas: 5
Número de alumnos: 1
Número de alumnas: 4
Nivel general de conocimientos previos: medio.
Nivel general de competencia digital: medio.

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.

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COMERCIO Y MARKETING

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:

a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.

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

alimentarios.

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.

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

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.

j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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:

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.

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.

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.

d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.

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

h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.

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.

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

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

Objetivo General	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
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 de 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: Elabora planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios, aplicando las nuevas formas de relación con el público objetivo y las estrategias digitales existentes.
RA 2: Constituye una tienda online de productos alimentario, aplicando plantillas informáticas.
RA 3: Gestiona la recepción de pedidos, su entrega y cobro, elaborando presupuestos, distribuyendo productos y realizando el seguimiento bancario.
RA 4: Realiza el mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online, actualizando la información de la página web y atendiendo al cliente de forma inmediata.
RA 5: Valora el rendimiento del comercio electrónico alimentario, analizando los datos de tráfico, resultado del negocio y aplicando e instrumentos de evaluación.

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

4.2. Unidades didácticas y relación con los RA

UNIDAD	Nombre	Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación	Observaciones
1ª EVALUACIÓN				
UD1	**Planes de comercio electrónico en establecimient os alimentarios**	RA1	a) Se ha aplicado al comercio electrónico la estructura y contenido de un plan de marketing, adaptándolo a la planificación y necesidades de la empresa. b) Se han establecido distintas estrategias decomercio electrónico, determinadas en el plan de marketing. c) Se han seleccionado los agentes que intervienen en los canales de distribución online, en función de sus características y operatividad. d) Se ha posicionado el comercio alimentario online en	

			buscadores, servidores de aplicaciones de mapas o de geolocalización, y en buscadoresde comparación de precios. f) Se han establecido objetivos e indicadores de mercado incluida en el plan de marketing. g) Se ha estimado el coste de acciones de marketing online según el prepuesto establecido de la empresa.	
UD2	**DIseño y elaboración de una tienda alimentaria online**	RA2	a) Se han definido la estructura básica del comercio alimentario online y sus elementos, relacionándolos con la actividad comercial a la que se destinan. b) Se ha integrado el comercio limentario online en un comercio sico ya existente. c) Se ha inscrito la tienda online en el registro correspondiente y en su caso en el habilitado para la creación de empresas de estudiantes, a fin de realizar transacciones económicas y monetarias, emitir facturas y abrir cuentas bancarias.	
			d) Se ha creado una web de comercio dirigido y a los sistemas de acceso virtual. e) Se han aplicado las características requeridas en los diseños responsables, teniendo en cuenta la condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos.	

			f) Se han alojado los archivos components del sitio web en servidores propios o ajenos, según criterios de operatividad. g) Se ha seleccionado plataformas de código abierto, plantillas y diseños acordes con el negocio alimentario de la tienda online. h) Se han instalado dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat y redes sociales, entre otros, en función de la atención a preguntas frecuentes, problemas del cliente, instrucciones de uso en pagos, sugerencias y quejas. i) Se han definido las medidas requeridas para las transacciones seguras, aplicando la legislación vigente en materia de protección del consumidor.	
2ª EVALUACIÓN				
UD3	**Gestión de recepción de pedidos, entrega y cobro**	RA3	a)Se han recepcionado los pedidos online atendiendo al orden de llegada, tiempo de entrega, tipo de producto y ofertas. b)Se ha elaborado el presupuesto de pedidos de alimentos, atendiendo online la petición del cliente, el tipo de producto y el precio u oferta. condiciones de entrega del producto, verificando que cumple lo demandado por el cliente, y en su caso subsanado deficiencias. d) Se ha cobrado online el pedido de alimentos mediante el medio de pago indicado en la página web, empleando los canales que garanticen la seguridad de la operación. e)Se ha ordenado la distribución y seguimiento del envío y entrega del pedido al cliente en los plazos y	

			lugar acordado, empleando los medios de distribución adecuados a la operación. f) Se ha diseñado una estrategia de reembolsos, atendiendo a devoluciones del cliente o errores en la entrega. g) Se ha efectuado el seguimiento bancario de la venta online, comprobando que los ingresos por las ventas y devoluciones de los pedidos enviados se han realizado, y en su caso subsanado deficiencias. h) Se ha comprobado que las ventas realizadas a través de intermediarios se han cobrado de acuerdo a las condiciones pactadas.	
UD4	**Mantenimient o de la página web, tienda electrónica y catálogo online**	RA4	a) Se han actualizado los ficheros que componen las páginas web, valorando nuevos productos, tendencias del mercado, promociones y gustos del cliente, entre otros y utilizando programas específicos de inclusión de textos, imágenes y sonido. b) Se han elaborado fichas de productos y catálogos electrónicos y posicionados en web de comparación de precios, facilitando su lectura y comprensión. c) Se han enviado los ficheros web actualizados al servidor de Internet mediante programas especializados en esta tarea. d) Se ha actualizado el diseño de la web, buscando su eficiencia y rentabilidad comercial. e) Se han mejorado los enlaces, estructura y búsquedas de la página web capaces de generar tráfico orientado a la oferta, facilitando la navegación por la tienda online. f) Se ha atendido al cliente en su consulta en tiempo real a través de los dispositivos instalados.	

			g) Se han actualizado las bases de datos de clientes, productos y precios relacionadas con la actividad comercial. g)Se han valorado las acciones de mantenimiento realizadas, en función de la respuesta recibida por parte del cliente.	
3ª EVALUACIÓN				
UD5	**Optimización del comercio electrónico alimentario**	RA5	a) Se han aplicado las medidas de mejora del rendimiento de campañas publicitarias online, en función del aumento del tráfico de visitas al sitio web y el volumen de ventas del comercio electrónico. b) Se han valorado los indicadores de rendimiento del tráfico en el comercio electrónico y su impacto, utilizando herramientas de analíticas web, gratuitas y de pago. c) Se ha relacionado las ratios principales de análisis del retorno de inversiones en publicidad online con el resultado de las ventas del comercio electrónico alimentaria. d) Se ha valorado la satisfacción de las personas compradoras online, calculando la tasa de fidelización. e) Se ha evaluado la trazabilidad de la distribución de los productos al cliente, modificando la planificación de las rutas de reparto, el tiempo acordado, los recursos humanos, estado de entrega del producto, entre otros. f)Se han valorado los medios de pago utilizados, atendiendo a las características de la tienda online de alimentación y los gastos bancarios generados. g)Se ha valorado la rentabilidad económica de la tienda online, comparando el volumen de negocio generado con los gastos	

			de distribución, personal y publicidad, entre otros.	

4.3. Temporalización

RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS PREVISTAS	DISTRIBUCIÓN CENTRO / FFEOE (*)
RA 1. Elabora planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios, aplicando las nuevas formas de relación con el público objetivo y las estrategias digitales existentes.	35	35 h DC / 0 h FFEOE
RA 2. Constituye una tienda online de productos alimentarios, aplicando plantillas informáticas.	35	25 h DC / 10 h FFEOE
RA 3. Gestiona la recepción de pedidos, su entrega y cobro, elaborando presupuestos, distribuyendo productos y realizando el seguimiento bancario.	28	13 h DC / 15 h FFEOE
RA 4. Realiza el mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online, actualizando la información de la página web y atendiendo al cliente de forma inmediata.	27	12 h DC / 15 h FFEOE
RA 5. Valora el rendimiento del comercio electrónico alimentario, analizando los datos de tráfico, resultados del negocio y aplicando instrumentos de evaluación.	50	40 h DC / 10 h FFEOE
TOTALES	**175**	**125 h DC / 50 h FFEOE**

Leyenda y concreción temporal:

DC: docencia en el centro educativo. FFEOE: fase de formación en empresa u organismo equiparado.

Para 2.º CPA se prevén 280 horas de FFEOE en el curso; 50 horas corresponden a este módulo. Su calendario, jornada, horario, empresa y actividades se concretarán para cada alumno/a en el Plan de Formación Individual registrado en Séneca.

La distribución del módulo queda fijada en 175 horas: 125 horas en el centro y 50 horas en FFEOE. La asignación por RA (RA2: 10 h; RA3: 15 h; RA4: 15 h; RA5: 10 h) se ajustará al calendario de 2.º CPA y podrá adaptarse en el Plan de Formación Individual sin alterar la duración total del módulo. RA1 se desarrollará íntegramente en el centro.

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

- Materiales propios del módulo y documentación técnica actualizada sobre comercio electrónico alimentario.
- Apuntes y materiales elaborados por el profesor.
- Casos prácticos.
- Documentales y direcciones de internet.
- Plataformas educativas.
- Explicaciones y exposiciones de los profesionales externos expertos en alguna materia concreta, así como de los empleados de entidades, organismos y empresas visitadas, y las aportaciones y experiencias personales de los alumnos/as sobre la materia estudiada.
- Fuentes informáticas y aplicaciones informáticas relacionadas con la materia.
- Entornos de práctica o demostración de comercio electrónico (PrestaShop u otras plataformas disponibles), pasarelas de pago en modo prueba y herramientas básicas de analítica web.
- 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 el profesora/or.
- Documentación complementaria.
- Normativa legal.
- Normativa y recursos específicos sobre protección de datos, privacidad y comercio electrónico: Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD), Ley Orgánica 3/2018 (LOPDGDD), LSSICE y normativa de protección de las personas consumidoras.

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (FFEOE)

La FFEOE se integra en el proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo. Su desarrollo se ajustará al Plan de Formación Inicial del ciclo y al Plan de Formación Individual de cada alumno/a, que deberá recoger empresa, periodo, calendario, jornada, horario, RA, CE, actividades formativas y asignación horaria antes de la incorporación a la empresa.

Resultado de aprendizaje	CE vinculados	Síntesis del aprendizaje en empresa
RA2	b), e), h), i)	Integración y usabilidad de la tienda online, atención digital, seguridad de las transacciones, protección del consumidor y tratamiento responsable de datos personales.
RA3	a), c), d), e), f), g), h)	Gestión real de pedidos, cobros, entregas, devoluciones y seguimiento, utilizando únicamente los datos personales necesarios y los sistemas autorizados por la empresa.
RA4	a), b), d), e), f), g), h)	Actualización del catálogo, fichas, precios, promociones y bases de datos; atención online y aplicación de criterios de confidencialidad, minimización y seguridad de la información.
RA5	a), b), c), d), e), f), g)	Análisis de campañas, visitas, ventas, fidelización, logística, pagos y rentabilidad mediante datos agregados o anonimizados siempre que sea posible.

La selección definitiva de RA, CE, actividades y horas de empresa se concretará individualmente en Séneca. Solo se asignarán a la FFEOE los CE que puedan desarrollarse mediante tareas reales y supervisadas en la empresa; si una empresa no ofrece una actividad adecuada, ese aprendizaje se mantendrá en el centro o se reforzará mediante la medida prevista en la programación.

En las tareas con acceso a datos de clientes, pedidos o proveedores, el alumnado deberá respetar la máxima confidencialidad y no podrá copiar, almacenar, exportar ni transmitir información fuera de los sistemas autorizados sin permiso expreso de la tutoría dual de empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Elaboración de planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios.	**a)** Aplicación de la estructura y contenido de un plan de marketing al comercio electrónico. **b)** Establecimiento de estrategias de comercio electrónico. **c)** Selección de agentes que intervienen en los canales de distribución online. **d)** Posicionamiento del comercio alimentario online en buscadores, mapas, geolocalización y comparadores de precios. **e)** Establecimiento de dispositivos de atención al cliente mediante comunicación electrónica. **f)** Definición de objetivos e indicadores de rendimiento del tráfico web. **g)** Estimación del coste de acciones de marketing online.
RA2. Diseño y elaboración de una tienda alimentaria online.	**a)** Definición de la estructura básica del comercio alimentario online. **b)** Integración de la tienda online en un comercio físico. **c)** Inscripción de la tienda online en el registro correspondiente, cuando proceda. **d)** Creación de una web adaptada al público objetivo. **e)** Aplicación de diseños amigables, usables y accesibles. **f)** Alojamiento de los archivos del sitio web. **g)** Selección de plataformas, plantillas y diseños adecuados al negocio. **h)** Instalación de dispositivos de atención al cliente. **i)** Aplicación de medidas de seguridad y protección del consumidor.
RA3. Gestión de recepción de pedidos, entrega y cobro.	**a)** Recepción de pedidos online. **b)** Elaboración de presupuestos de pedidos. **c)** Comunicación del presupuesto y condiciones de entrega. **d)** Cobro online mediante medios de pago seguros. **e)** Organización y seguimiento de la distribución y entrega. **f)** Gestión de reembolsos y devoluciones. **g)** Seguimiento bancario de ventas y devoluciones. **h)** Comprobación del cobro de ventas realizadas mediante intermediarios.
RA4. Mantenimiento de la página web, tienda electrónica y catálogo online.	**a)** Actualización de contenidos, productos y promociones. **b)** Elaboración de fichas de producto y catálogos electrónicos. **c)** Actualización de archivos en el servidor. **d)** Mejora del diseño de la web. **e)** Mejora de enlaces, estructura y navegación. **f)** Atención al cliente en tiempo real. **g)** Actualización de bases de datos de clientes, productos y precios. **h)** Valoración de las acciones de mantenimiento realizadas.
RA5. Optimización del comercio electrónico alimentario.	**a)** Mejora del rendimiento de campañas publicitarias online. **b)** Análisis de indicadores de tráfico web. **c)** Relación entre inversión publicitaria y resultados de ventas. **d)** Valoración de la satisfacción y fidelización de clientes. **e)** Evaluación de la trazabilidad y distribución de productos. **f)** Valoración de medios de pago y gastos bancarios. **g)** Análisis de la rentabilidad económica de la tienda online.

6.2. Actividades formativas previstas

Las actividades formativas se vincularán expresamente a los RA y CE del Plan de Formación Individual y priorizarán desempeños reales de comercio electrónico, evitando limitar la estancia a la mera observación cuando la empresa pueda ofrecer práctica supervisada.

AF1. Gestión supervisada de la tienda online: revisión de estructura, navegación, usabilidad, canales de atención y avisos/formularios relacionados con privacidad y protección del consumidor.

AF2. Gestión supervisada de pedidos reales: recepción, comprobación, cobro, preparación, entrega, seguimiento, devoluciones e incidencias, utilizando exclusivamente los sistemas y datos autorizados por la empresa.

AF3. Actualización del catálogo online: fichas de producto, precios, imágenes, stock y promociones; atención digital al cliente y registro de incidencias conforme a los procedimientos de la empresa.

AF4. Seguimiento de campañas y analítica básica: visitas, conversión, ventas, satisfacción, entregas, medios de pago y rentabilidad, trabajando con datos agregados o anonimizados cuando sea posible.

AF5. Protección de datos y confidencialidad en comercio electrónico: aplicar minimización de datos, deber de secreto, uso de credenciales autorizadas y prohibición de copiar o extraer datos personales de clientes, pedidos o proveedores fuera de los sistemas de la empresa.

6.3. Distribución temporal y coordinación

En 2.º CPA se prevén 175 horas de FFEOE. De ellas, este módulo aporta 50 horas: RA2 (10 h), RA3 (15 h), RA4 (15 h) y RA5 (10 h). Las restantes 125 horas del módulo se desarrollarán en el centro. La estancia de 2.º se realizará tras la evaluación inicial y dentro del calendario aprobado por el equipo docente. El periodo exacto, calendario, jornada y horario de cada alumno/a quedarán reflejados en su Plan de Formación Individual en Séneca. Si la FFEOE se organiza en semanas completas, se respetará la dualización de los módulos participantes y el Proyecto Intermodular no será objeto de dualización.

6.4. Empresas u organismos colaboradores

Las empresas u organismos colaboradores se concretarán en el Plan de Formación Individual y deberán disponer de actividades compatibles con los RA/CE asignados. Se priorizarán entidades con comercio electrónico real, gestión digital de pedidos, catálogo online, atención digital, pagos, logística o analítica. La colaboración se formalizará mediante el convenio correspondiente.

6.5. Seguimiento de la FFEOE

El seguimiento de la FFEOE se realizará coordinadamente entre el profesorado responsable, la tutoría dual docente y la tutoría dual de empresa. El Plan de Formación Individual deberá estar cumplimentado en Séneca antes de la incorporación. En el conjunto de la estancia se realizará seguimiento con una periodicidad aproximada de 60 a 90 horas, sin perjuicio de contactos adicionales cuando existan incidencias. La tutoría dual de empresa emitirá un informe cualitativo de los RA trabajados en términos de «Superado» o «No superado», que será tenido en cuenta por el profesorado responsable en la evaluación y calificación del módulo.

En cada seguimiento se comprobará: correspondencia entre actividad real y RA/CE del Plan Individual; horas realizadas; evidencias disponibles; incidencias; cumplimiento de los procedimientos de comercio electrónico; y respeto a la confidencialidad y protección de datos. Si una actividad prevista no puede desarrollarse, se reajustará el Plan Individual y se determinará la medida formativa correspondiente.

Valoración de la empresa: la tutoría dual de empresa no asignará una calificación numérica al módulo. Emitirá un informe cualitativo por RA trabajado, con valoración «Superado» o «No superado», motivando el resultado cuando sea «No superado».

RA/CE Y DESCRIPTORES DE LOGRO PARA EL SEGUIMIENTO CUALITATIVO:

RA2 b), e), h), i) Gestiona de forma supervisada elementos de la tienda online, comprobando usabilidad, atención digital, seguridad, protección del consumidor y tratamiento adecuado de datos personales.

RA3 a), c), d), e), f), g), h) Gestiona pedidos online, cobros, entregas, devoluciones e incidencias respetando los procedimientos internos y la confidencialidad de los datos del pedido.

RA4 a), b), d), e), f), g), h) Actualiza catálogo, fichas, precios, promociones y registros necesarios, y participa en la atención digital aplicando criterios de seguridad y minimización de datos.

RA5 a), b), c), d), e), f), g) Analiza campañas, visitas, ventas, satisfacción, entregas, pagos y rentabilidad utilizando datos agregados o anonimizados cuando sea posible.

La calificación del módulo corresponde al profesorado responsable, que integrará la valoración cualitativa de la empresa con las evidencias y criterios de evaluación previstos en la programación

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**: Evaluación inicial: se realizará durante el primer mes y permitirá conocer el nivel de competencia del alumnado en relación con los RA del módulo. En 2.º CPA, la evaluación inicial parte de un grupo de 5 estudiantes, con nivel general de conocimientos previos y competencia digital medio. Se utilizarán observación, cuestionario diagnóstico y una tarea inicial de análisis comparativo de comercios alimentarios online.

Resultados diagnósticos concretados para Comercio electrónico en negocios alimentarios:

Aspecto observado	Resultado inicial	Decisión didáctica
Conocimientos sobre comercio electrónico	Nivel inicial-medio: reconoce tienda online, catálogo, carrito, precio y proceso básico de compra.	Consolidar vocabulario y relacionarlo desde el inicio con negocios alimentarios reales.
Análisis de tiendas online	Identifica aspectos visuales, usabilidad, navegación e interfaz; necesita avanzar hacia criterios técnicos y comerciales.	Usar la actividad comparativa de dos tiendas como evidencia diagnóstica y punto de partida.
Creación y gestión de una tienda online	Experiencia técnica limitada en configuración de plataformas, catálogo y mantenimiento.	Trabajar de forma guiada con plantillas, fichas de producto y simulaciones de tienda.
Pedidos, pagos y seguridad	Conocimiento funcional como usuario, pero inicial en gestión profesional de pedidos, pasarelas y transacciones seguras.	Priorizar casos prácticos de pedido, cobro, devolución e incidencias.

Protección de datos y protección del consumidor	Conocimiento inicial y no sistematizado.	Reforzar desde RA2-RA4 minimización de datos, confidencialidad, información legal y uso seguro de datos de clientes.
Analítica y rentabilidad	Conocimiento inicial de KPI, conversión, ROI y rentabilidad del canal online.	Introducir cálculos y lectura de datos progresivamente antes del RA5.

- **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.
    - La evaluación de los módulos pendientes se realizará mediante los instrumentos previstos en el correspondiente plan de recuperación y en la fecha o fechas aprobadas por el centro dentro de su calendario oficial de evaluación. No se fija en esta programación una fecha distinta de la aprobada por el centro.

Para iniciar la FFEOE, el alumnado deberá tener cumplidos 16 años y haber superado los resultados de aprendizaje en materia de prevención de riesgos laborales correspondientes a los módulos de primer curso que participen en la fase de formación en empresa, así como los correspondientes al módulo Itinerario para la Empleabilidad I, con independencia de que este último esté o no dualizado (art. 17 de la Orden de 26 de septiembre de 2025).

La no incorporación o la interrupción de la FFEOE se regirá por la Orden de 26 de septiembre de 2025. Si durante la estancia no pudiera desarrollarse algún RA previsto en el Plan de Formación Individual, se reajustarán las actividades y, cuando proceda, se programarán actuaciones específicas para garantizar su adquisición fuera de ese periodo. La interrupción de la estancia requerirá acuerdo del equipo docente y resolución de la dirección del centro en los supuestos previstos normativamente.

RA 1. elabora planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios, aplicando las nuevas formas de relación con el público objetivo y las estrategias digitales existentes. (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se ha aplicado al comercio electrónico la estructura y contenido de un plan de marketing, adaptándolo a la planificación y necesidades de la empresa.	**1**	**2,85**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han establecido distintas estrategias de comercio electrónico, determinadas en el plan de marketing.	**1**	**2,85**	
c) Se han seleccionado los agentes que intervienen en los canales de distribución online, en función de sus características y operatividad.	**1**	**2,85**	
d) Se ha posicionado el comercio alimentario online en buscadores, servidores de aplicaciones de mapas o de geolocalización, y en buscadores de comparación de precios.	**1**	**2,85**	
e) Se han establecido dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, atendiendo a las sugerencias y consultas que mejoran la calidad de la empresa.	**1**	**2,85**	
f) Se han establecido objetivos e indicadores del rendimiento del tráfico de la página web, en función de la segmentación de mercado incluida en el plan de marketing.	**1**	**2,85**	
g) Se ha estimado el coste de acciones de marketing online según el prepuesto establecido de la empresa.	**1**	**2,9**	

Contenidos del RA 1:

Elaboración de planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios:

- E-comerce. Definición. Modelos de negocio. Reglas de una tienda online.
- Planes de marketing de productos alimentarios aplicados al comercio electrónico; análisis de situación, objetivos, estrategias, tácticas, herramientas, presupuesto y analítica de control, seguimiento.
- Selección de agentes. Canales de distribución online. Características y operatividad.
- Estrategias de distribución.
- Marketing en buscadores. SEM, SEO y campañas en páginas afines.
- Posicionamiento en servidores, buscadores, mapas o de geolocalización y comparadores de precios.
- Establecimiento de dispositivos de atención al cliente. Sistemas CRM. Comunicación electrónica. Sugerencias y consultas. Mejora de calidad de la empresa.
- Objetivos e indicadores de rendimiento de la página web.
  − Zonas calientes de una tienda virtual.
  − Mapas de calor.
- Segmentación del mercado.
- Presupuesto y estimación de costes de una página web. Consideraciones previas.
- Temporalización.

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

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el Plan de Formación Individual.

RA 2. Constituye una tienda online de productos alimentario, aplicando plantillas informáticas. (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se han definido la estructura básica del comercio alimentario online y sus elementos, relacionándolos con la actividad comercial a la que se destinan.	**2**	**2,2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o
b) Se ha integrado el comercio alimentario online en un comercio físico ya existente.	**2**	**2,2**	

c) Se ha inscrito la tienda online en el registro correspondiente y en su caso en el habilitado para la creación de empresas de estudiantes, a fin de realizar transacciones económicas y monetarias, emitir facturas y abrir cuentas bancarias.	**2**	**2,2**	trabajos.
d) Se ha creado una web de comercio alimentario, adaptándola al público al que va dirigido y a los sistemas de acceso virtual.	**2**	**2,2**	
e) Se han aplicado las características requeridas en los diseños responsables, amigables y usables de tiendas online, teniendo en cuenta la condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos.	**2**	**2,2**	
f) Se han alojado los archivos componentes del sitio web en servidores propios o ajenos, según criterios de operatividad.	**2**	**2,2**	
g) Se ha seleccionado plataformas de código abierto, plantillas y diseños acordes con el negocio alimentario de la tienda online.	**2**	**2,2**	
h) Se han instalado dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat y redes sociales, entre otros, en función de la atención a preguntas frecuentes, problemas del cliente, instrucciones de uso en pagos, sugerencias y quejas.	**2**	**2,3**	
i) Se han definido las medidas requeridas para las transacciones seguras, aplicando la legislación vigente en materia de protección del consumidor.	**2**	**2,3**	

Contenidos del RA 2:

Constitución de una tienda online de productos alimentarios:

- Determinación de la estructura básica de un comercio alimentario online y elementos que la componen.
  − Escaparate Web. Catálogo electrónico. Catálogo de productos online. Presupuestos y pedido.
- Integración en comercios online en comercios físicos.
- Inscripción y habilitación de la tienda online en el registro. Creación de empresas de estudiantes.
  − Transacciones económicas.
  − Emisión de facturas.
  − Apertura y mantenimiento de cuentas bancarias.
- Constitución de una web de productos alimentarios. Creación de páginas web con los editores web más usuales.
  Características. Diseño; responsable, amigable y usable. Condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos.
- Alojamiento de archivos en servidores propios y ajenos.
  − Elección del servidor para alojar páginas web.
  − Publicación de páginas web vía FTP.
  − Visibilidad en internet.
- Instalación de dispositivos de atención al cliente; comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat, foros y redes sociales. Mensajería instantánea multiplataforma.
- Establecimiento de medidas de seguridad. Legislación. Protección del consumidor. Transacciones seguras.
- Implantación de estrategias de seguridad informática. Robo de datos, suplantación de identidad y tecnologías antimalware.

Evaluación: 1ª	**Objetivos generales**: a), b), c), e), n), o), q), r), s), t), v), w), x), y)

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el Plan de Formación Individual.

RA 3. Gestiona la recepción de pedidos, su entrega y cobro, elaborando presupuestos, distribuyendo productos y realizando el seguimiento bancario. (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/ Instrumentos de evaluación**
a) Se han recepcionado los pedidos online atendiendo al orden de llegada, tiempo de entrega, tipo de producto y ofertas.	**3**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas

b) Se ha elaborado el presupuesto de pedidos de alimentos, atendiendo online la petición del cliente, el tipo de producto y el precio u oferta.	**3**	**2,5**	(teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
c) Se ha comunicado el presupuesto y las condiciones de entrega del producto, verificando que cumple lo demandado por el cliente, y en su caso subsanado deficiencias.	**3**	**2,5**	
d) Se ha cobrado online el pedido de alimentos mediante el medio de pago indicado en la página web, empleando los canales que garanticen la seguridad de la operación.	**3**	**2,5**	
e) Se ha ordenado la distribución y seguimiento del envío y entrega del pedido al cliente en los plazos y lugar acordado, empleando los medios de distribución adecuados a la operación.	**3**	**2,5**	
f) Se ha diseñado una estrategia de reembolsos, atendiendo a devoluciones del cliente o errores en la entrega.	**3**	**2,5**	
g) Se ha efectuado el seguimiento bancario de la venta online, comprobando que los ingresos por las ventas y devoluciones de los pedidos enviados se han realizado, y en su caso subsanado deficiencias.	**3**	**2,5**	
h) Se ha comprobado que las ventas realizadas a través de intermediarios se han cobrado de acuerdo a las condiciones pactadas.	**3**	**2,5**	

Contenidos del RA 3:

Gestión de recepción de pedidos, entrega y cobro:

- Recepción de pedidos; orden de llegada, tiempo de entrega, catálogo de producto y ofertas. Carrito de la compra.
- Elaboración del presupuesto de pedidos.
- Comunicación del presupuesto y condiciones de entrega.
- Cobro online. Canales de pago. Medios de pago electrónico. Tarjetas débito, crédito y monedero. Plataformas de pago.
- Medidas de seguridad; seguridad en las transacciones. Cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico.
- Control logístico de las mercancías vendidas online. Distribución, seguimiento y entrega del envío. Medios de envío.
- Seguimiento del presupuesto, pedido, salida y recepción mercancías. Documentos que acompañan a la mercancía. Albarán. Tipos de
- albarán.
- Reembolsos, devoluciones y seguimiento bancario. Corrección de errores y deficiencias en la entrega.
- Ventas a través de intermediarios. Condiciones pactadas y cobros.

Evaluación: 2ª	**Objetivos generales**: b), c), h), j), n), o), q), r), s), t), v), w), x), y)

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el Plan de Formación Individual.

RA 4. Realiza el mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online, actualizando la información de la página web y atendiendo al cliente de forma inmediata. (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/ Instrumentos de evaluación**
a) Se han actualizado los ficheros que componen las páginas web, valorando nuevos productos, tendencias del mercado, promociones y gustos del cliente, entre otros y utilizando programas específicos de inclusión de textos, imágenes y sonido.	**4**	**2,5**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han elaborado fichas de productos y catálogos electrónicos y posicionados en web de comparación de precios, facilitando su lectura y comprensión.	**4**	**2,5**	

c) Se han enviado los ficheros web actualizados al servidor de Internet mediante programas especializados en esta tarea.	**4**	**2,5**
d) Se ha actualizado el diseño de la web, buscando su eficiencia y rentabilidad comercial.	**4**	**2,5**
e) Se han mejorado los enlaces, estructura y búsquedas de la página web capaces de generar tráfico orientado a la oferta, facilitando la navegación por la tienda online.	**4**	**2,5**
f) Se ha atendido al cliente en su consulta en tiempo real a través de los dispositivos instalados.	**4**	**2,5**
g) Se han actualizado las bases de datos de clientes, productos y precios relacionadas con la actividad comercial.	**4**	**2,5**
h) Se han valorado las acciones de mantenimiento realizadas, en función de la respuesta recibida por parte del cliente.	**4**	**2,5**

RA 5. Valora el rendimiento del comercio electrónico alimentario, analizando los datos de tráfico, resultado del negocio y aplicando e instrumentos de evaluación. (20%)

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/ Instrum entos de evaluación
a) Se han aplicado las medidas de mejora del rendimiento de campañas publicitarias online, en función del aumento del tráfico de visitas al sitio web y el volumen de ventas del comercio electrónico.	**5**	**2,85**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han valorado los indicadores de rendimiento del tráfico en el comercio electrónico y su impacto, utilizando herramientas de analíticas web, gratuitas y de pago.	**5**	**2,85**	
c) Se ha relacionado las ratios principales de análisis del retorno de inversiones en publicidad online con el resultado de las ventas del comercio electrónico alimentaria.	**5**	**2,85**	

d) Se ha valorado la satisfacción de las personas compradoras online, calculando la tasa de fidelización.	**5**	**2,85**	
e) Se ha evaluado la trazabilidad de la distribución de los productos al cliente, modificando la planificación de las rutas de reparto, el tiempo acordado, los recursos humanos, estado de entrega del producto, entre otros.	**5**	**2,85**	
f) Se han valorado los medios de pago utilizados, atendiendo a las características de la tienda online de alimentación y los gastos bancarios generados.	**5**	**2,85**	
g) Se ha valorado la rentabilidad económica de la tienda online, comparando el volumen de negocio generado con los gastos de distribución, personal y publicidad, entre otros.	**5**	**2,9**	

Contenidos del RA 5:

Valoración del rendimiento del comercio electrónico alimentario:

- Medidas de mejora de campañas publicitarias online, volumen de visitas, análisis de los resultados de las visitas y tráfico de ventas.
- Valoración del rendimiento de los indicadores del tráfico e impacto. Herramientas de análisis; gratuitas y de pago. Factores para determinar el ROI y KPI.
- Relación y análisis de ratios; inversiones, entorno y resultado de venta. Flujos de caja en la tienda online.
- Valoración de la satisfacción del cliente. Tasa de fidelización. Elementos de fidelización.
- Evaluación de la trazabilidad de la distribución. Planificación y modificación de rutas de reparto: recursos humanos, tiempo acordado y estado de entrega del producto.
- Evaluación de medios de pago online. Gastos bancarios. Pasarelas de pago en e-commerce. Mobile commerce.
  Fraudes Online.
- Valoración de la rentabilidad económica de la tienda online; volumen de negocio, gastos de distribución, de personal y de publicidad.

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

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

(*) Para ver la relación de actividades se pueden consultar en el Plan de Formación Individual

7.2. Actividades, técnicas e instrumentos de evaluación

Actividad de evaluación	Técnicas de evaluación	Instrumentos de evaluación
Prueba escrita	Escrita	Plantilla corrección
Caso práctico	Ejecución práctica	Rúbricas
Exposición oral	Observación	Rúbricas
Trabajo	Ejecución oral	Observación
Examen	Escrita	Solucionario
Evidencia vinculada al CE	Análisis de producciones / desempeño	Rúbrica, lista de cotejo, registro o plantilla específica según CE

EVIDENCIAS CONCRETAS ASOCIADAS A CADA CRITERIO DE EVALUACIÓN

RA / CE	Evidencia observable y evaluable
RA1 a)	Plan de marketing digital aplicado al comercio alimentario del proyecto, con objetivos, acciones y público objetivo.
RA1 b)	Matriz de estrategias de comercio electrónico seleccionadas y justificación de su adecuación al negocio.
RA1 c)	Mapa/comparativa de canales y agentes de distribución online con selección razonada.
RA1 d)	Capturas y ficha de posicionamiento en buscadores, mapas/geolocalización y, cuando proceda, comparadores.
RA1 e)	Protocolo y configuración simulada de atención digital: contacto, FAQ, chat, correo o redes sociales.
RA1 f)	Cuadro de objetivos e indicadores web (visitas, conversión, ticket medio u otros KPI básicos).
RA1 g)	Presupuesto de acciones de marketing online con cálculo y justificación del coste.
RA2 a)	Mapa de estructura/sitemap o wireframe de la tienda alimentaria online.
RA2 b)	Propuesta de integración entre comercio físico y canal online: stock, pedidos, recogida o entrega.
RA2 c)	Lista de comprobación documental/legal y simulación de trámites necesarios para operar la tienda.
RA2 d)	Prototipo funcional de tienda online adaptado al público objetivo.
RA2 e)	Informe/checklist de usabilidad y accesibilidad con mejoras justificadas.
RA2 f)	Evidencia de alojamiento/configuración: captura, ficha técnica o simulación de servidor/hosting.
RA2 g)	Comparativa de plataformas, plantillas y diseños y selección razonada para el negocio.
RA2 h)	Canales de atención al cliente configurados o simulados y protocolo de respuesta.
RA2 i)	Checklist de transacción segura, protección del consumidor y tratamiento adecuado de datos personales.
RA3 a)	Registro de recepción y priorización de pedidos online.

RA3 b)	Presupuesto de pedido alimentario elaborado a partir de una solicitud de cliente.
RA3 c)	Comunicación al cliente con presupuesto, condiciones de entrega y corrección de incidencias.
RA3 d)	Simulación o registro supervisado de cobro online mediante canal seguro.
RA3 e)	Hoja de preparación, expedición y seguimiento de entrega del pedido.
RA3 f)	Resolución documentada de un caso de devolución o reembolso y protocolo aplicado.
RA3 g)	Conciliación o seguimiento bancario simulado/anónimo de ventas y devoluciones.
RA3 h)	Comprobación documentada de liquidación/cobro de ventas realizadas mediante intermediarios.
RA4 a)	Registro de actualización de contenidos, productos, imágenes o promociones de la web.
RA4 b)	Ficha de producto alimentario y entrada de catálogo correctamente cumplimentadas.
RA4 c)	Captura o registro de publicación/actualización de archivos en servidor o entorno de prueba.
RA4 d)	Comparativa antes/después de una mejora de diseño con justificación comercial.
RA4 e)	Auditoría breve de enlaces, estructura, buscador y navegación con propuesta de mejora.
RA4 f)	Registro anonimizado o simulación de atención a una consulta digital en tiempo real.
RA4 g)	Registro de actualización de clientes, productos o precios usando datos ficticios/anonimizados cuando proceda.
RA4 h)	Informe de mantenimiento realizado y valoración de la respuesta del cliente/usuario.
RA5 a)	Propuesta de mejora de campaña online apoyada en datos de visitas y ventas.
RA5 b)	Informe de analítica web con interpretación de KPI básicos.
RA5 c)	Hoja de cálculo del retorno de inversión publicitaria y relación con ventas.
RA5 d)	Cálculo e interpretación de satisfacción/fidelización a partir de datos o caso simulado.
RA5 e)	Análisis de trazabilidad de entrega: ruta, plazo, recursos, incidencias y estado del producto.
RA5 f)	Comparativa de medios de pago y costes/gastos asociados.
RA5 g)	Cálculo de rentabilidad del comercio online: ingresos frente a distribución, personal, publicidad y otros costes.

7.3. Criterios de calificación

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

7.4. Evaluación de los aprendizajes desarrollados en la FFEOE

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.

La evaluación de los aprendizajes desarrollados en la FFEOE se realizará a partir de los RA, CE y actividades incluidos en el Plan de Formación Individual registrado en Séneca. La tutoría dual de empresa valorará cualitativamente los RA trabajados en términos de «Superado» o «No superado» y motivará expresamente los casos de «No superado». El profesorado responsable del módulo conservará la responsabilidad de la evaluación y calificación e integrará la valoración de empresa con las evidencias obtenidas en centro y empresa.

TRATAMIENTO DE CRITERIOS NO ALCANZADOS O NO EVIDENCIADOS EN EMPRESA:

1. Se identificarán el RA y los CE concretos afectados, diferenciando «No superado» de «No desarrollado/No observado» por falta de oportunidad formativa.

2. Se diseñará un plan individualizado de refuerzo en el centro, vinculado exclusivamente a esos CE, mediante simulaciones profesionales, casos, tareas prácticas o proyectos equivalentes.

3. Cada actividad de refuerzo generará una nueva evidencia evaluable; se aplicará el mismo CE como referente y un instrumento coherente con la naturaleza del aprendizaje.

4. Cuando intervengan datos de clientes, pedidos o ventas, se utilizarán datos ficticios, anonimizados o agregados y se respetarán confidencialidad, minimización y protección de datos.

5. El CE se considerará alcanzado únicamente cuando exista evidencia suficiente. Si no puede adquirirse en el centro conforme al plan individual y a la normativa, se reajustará la formación en empresa o se programará su realización posterior.

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 175 horas al año. Esto corresponde a 70 horas en el primer trimestre, 55 horas en el segundo trimestre y 50 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, 6 horas en el segundo trimestre y 5 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.

La evaluación continua en modalidad presencial requiere una asistencia regular y obligatoria de, al menos, el 80 % de la duración total del módulo, computando la formación desarrollada en el centro y en la FFEOE. En un módulo de 175 horas, la referencia mínima de asistencia es de 140 horas. La pérdida del derecho a evaluación continua se tramitará conforme al Proyecto Educativo y al procedimiento oficial establecido.

No se establecen umbrales trimestrales independientes de 7, 6 y 5 horas. El control de asistencia se realizará sobre la duración total del módulo, sin perjuicio de los avisos preventivos que establezca el centro antes de alcanzar el límite que determine la pérdida de evaluación continua.
El alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua mantendrá el derecho a ser evaluado mediante procedimientos referidos específicamente a los RA y CE no superados.

La evaluación alternativa no se limitará con carácter general a un examen único. Podrá combinar pruebas objetivas, casos prácticos, tareas o producciones que permitan obtener evidencia suficiente de los CE pendientes, según su naturaleza.
La pérdida del derecho a la evaluación continua se notificará por el procedimiento establecido y la evaluación alternativa se referirá únicamente a los aprendizajes no acreditados, utilizando instrumentos adecuados a cada CE.

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.
Para el alumnado con RA o CE no superados, incluidos los desarrollados total o parcialmente en la FFEOE, se establecerá un plan individualizado de recuperación en el centro. El plan identificará los CE pendientes, la actividad de refuerzo, la evidencia que deberá generar el alumnado, el instrumento de evaluación y la fecha de comprobación. No se repetirán aprendizajes ya acreditados

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.

7.7. Rúbrica evaluación dual para este módulo

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

RA/CE	DESCRIPTOR DE LOGRO	SUPERADO	NO SUPERADO	OBSERVACIONES
RA2 b), e), h), i)	Gestiona de forma supervisada elementos de la tienda online, comprobando usabilidad, atención digital, seguridad, protección del consumidor y tratamiento adecuado de datos personales.			
RA3 a), c), d), e), f), g), h)	Gestiona pedidos online, cobros, entregas, devoluciones e incidencias respetando los procedimientos internos y la confidencialidad de los datos del pedido.			

RA4 a), b), d), e), f), g), h)	Actualiza catálogo, fichas, precios, promociones y registros necesarios, y participa en la atención digital aplicando criterios de seguridad y minimización de datos.			
RA5 a), b), c), d), e), f), g)	Analiza campañas, visitas, ventas, satisfacción, entregas, pagos y rentabilidad utilizando datos agregados o anonimizados cuando sea posible.			
VALORACIÓN DE EMPRESA	Informe cualitativo por RA trabajado.	**Superado**	**No superado**	Motivar cuando proceda.

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:

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.

13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

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?
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?

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.

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.

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.

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