IES VALLE DEL SOL–ÁLORA. DEPARTAMENTO COMERCIO Y MARKETING

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: **Nº 1612 LOGÍSTICA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.**
TOTALES HORAS: **210 HORAS.**
SEMANALES: **6**
CICLO FORMATIVO: **TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**
GRUPO: **2ºCPA**

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.

Asimismo, el centro desarrolla actuaciones específicas relacionadas con el **Aula Verde, el huerto escolar, la educación medioambiental, la participación del alumnado y otros proyectos vinculados a la mejora de la convivencia y del entorno educativo**.

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.

ACUERDOS DERIVADOS DE LA EVALUACIÓN INICIAL

A partir de los resultados obtenidos, los acuerdos de ajuste y seguimiento se concretarán y quedarán registrados en el acta del Departamento de Comercio y Marketing. Su aplicación será comprobada por el profesorado responsable del módulo en coordinación con el equipo docente cuando proceda.

ACUERDO	RESPONSABLE	FECHA / MOMENTO DE COMPROBACIÓN
1. Mantener una metodología activa y práctica, incorporando al inicio de cada unidad una comprobación breve de los conocimientos previos necesarios.	Profesor responsable del módulo.	Primera reunión de seguimiento del Departamento posterior a la evaluación inicial (octubre de 2026).
2. Incorporar actividades graduadas de apoyo y refuerzo cuando se detecten dificultades, manteniendo como referentes los RA y CE del módulo.	Profesor responsable del módulo, con coordinación del equipo docente cuando sea necesario.	Seguimiento mensual y revisión formal en la sesión de la 1.ª evaluación.
3. Utilizar Moodle y los recursos digitales de forma guiada y comprobar la autonomía del alumnado en las primeras entregas y tareas digitales.	Profesor responsable del módulo.	Durante el primer trimestre; comprobación formal en la 1.ª evaluación.
4. Revisar el ritmo y la temporalización de las unidades en función del progreso real del grupo y adoptar, si procede, ajustes metodológicos o de secuenciación.	Profesor responsable del módulo y Departamento de Comercio y Marketing.	Al cierre de cada evaluación; el acuerdo y su resultado quedarán reflejados en acta.

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COMERCIO Y MARKETING

María José Pérez González
1º Atención Comercial en Negocios Alimentarios
2º Gestión de un Comercio Alimentario
Proyecto Intermodular

Cristina Cívico Melero
1º Atención Comercial en Negocios Alimentarios
2º Itinerario Personal para la Empleabilidad II

Daniel Machado Guisado
1º Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo
1º Seguridad y Calidad Alimentaria en el Comercio
1º Digitalización Aplicada a los Sectores Productivos (GM)
1º Ofimática Aplicada al Comercio Alimentario
2º Preparación y Acondicionamiento de Productos Frescos y Transformados
2º Optativa GM (GESTIÓN DEL PUNTO DE VENTA, ESCAPARATISMO Y VISUAL MERCHANDISING)

Manuel Lozano Martín
1º Dinamización del Punto de Venta en Comercios de Alimentación
2º Comercio Electrónico en Negocios Alimentarios
2º Logística de Productos Alimentarios
Alberto Millán Mielgo
Inglés Profesional (GM)

2. COMPETENCIAS DEL TÍTULO Y DEL MÓDULO:

2.1. Competencia general del título

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

2.2. Unidades de competencia asociadas al módulo.

Actividades de gestión del pequeño comercio COM631_2.

UC2106_2: Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.
UC1792_2: Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.
Organización y gestión de almacenes. COM318_3.
UC1015_2: Gestionar y coordinar las operaciones de almacén.

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:

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

g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características

para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.

k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio

alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los

objetivos de la empresa.

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

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

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

o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que

intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

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

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

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:

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

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

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

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

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

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

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

u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."

x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático

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
j) Determinar protocolos de application de las norms de collided y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

OBJETIVO GENERAL	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.	X	X	X	X	X
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.	X	X	X	X	*
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.	X	X	X	X	X
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.	X	X	X	X	X
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».	X	X	X	X	X
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.	X	X	X	X	X
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.	X	X	X	X	
Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	X	X	X	X	X

4. ESTRUCTURA CURRICULAR Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO

4.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

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

RA1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.

RA2. Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria y características de la mercancía.

RA3. Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios, relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y la calidad del producto.

RA4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario.

RA5. Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.

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	**Recepción y ubicación de la mercancía I**	RA2	b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos. c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso. d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios. e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.	
UD2	**Recepción y ubicación de la mercancía II**	RA2	f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad. g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.	

UD3	Las mejores practices de organización del almacén de productos alimentarios.	RA1	b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos. d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras. g) Se ha supervisado el registrado informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.	
UD4	El Sistema logístico y sostenibilidad medioambiental.	RA5	a) Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios. b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén. c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén. d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidents más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios. g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios.	
UD5	El almacén en el negocio alimentario.	RA4	b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa. e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.	

2ª EVALUACIÓN				
UD6	**Equipos de manipulación y sistemas de almacenamieno.**	RA4 RA3	f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén. f) Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas.	
UD7	**Recepción y ubicación de mercancías en negocios alimentarios.**	RA3	a) Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos. b) Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios. c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional-, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria. d) Se han determinado las características y requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías. e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir. h) Se han cumplido las medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales en las actividades de embalaje y desembalaje de productos alimentarios.	

UD8	**Gestión de stock en negocios alimentarios.**	RA4	d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén. g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.	
3ª EVALUACIÓN				
UD9	**Comprobación del estado del embalaje en productos alimentarios y temperature de los productos transportados.**	RA1	a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revision del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío. e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados.	
UD10	Manipulación de las mercancías. Equipamiento y utillajes.	RA2	a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos. d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.	
UD11	Elaboración y actualización de inventarios. Medidas en caso de incidents y accidents.	RA4	a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provision. c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas	

4.3. Temporalización

RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS PREVISTAS	FORMACIÓN (*)
RA 1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.	42	CENTRO/FFEOE
RA 2. Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía.	43	CENTRO/FFEOE
RA 3. Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto.	42	CENTRO/FFEOE
RA 4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario	33	CENTRO/FFEOE
RA 5. Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.	50	CENTRO/FFEOE
TOTALES:	**210**	

Leyenda:

CENTRO: formación y evaluación de los aprendizajes desarrollados en el centro docente.

FFEOE: formación en empresa u organismo equiparado, concretada para cada alumno/a en su plan de formación individual.

La duración total del módulo es de 210 horas, con 6 horas semanales. La distribución didáctica por RA (RA1: 42 h; RA2: 43 h; RA3: 42 h; RA4: 33 h; RA5: 50 h) suma 210 horas. Estas horas corresponden a la duración total del módulo. La asignación concreta de horas, periodos, RA, CE y actividades a desarrollar en la FFEOE se determinará para cada alumno/a en su plan de formación individual.

5. METODOLOGÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

5.1. Principios y estrategias metodológicas

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

El proceso de enseñanza-aprendizaje se basa en:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Materiales, espacios y recursos

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

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (FFEOE)

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

Resultado de aprendizaje	CE vinculados	Síntesis del aprendizaje en empresa
RA1	a), c), e)	Recepción y comprobación práctica de mercancías: contrastar pedido y mercancía recibida; revisar cantidades, calidad y plazos; comprobar embalajes, temperatura y mantenimiento de la cadena de frío; verificar fechas de caducidad y detectar posibles incidencias en la recepción.
RA2	a), d)	Ubicación y conservación de productos: identificar las distintas zonas del almacén y ubicar correctamente los alimentos según sean frescos, refrigerados, congelados o no perecederos, aplicando criterios de conservación, rotación y prioridad de consumo.
RA3	c), d), e), f)	Distribución y expedición de pedidos: colaborar en el acondicionamiento y embalaje de productos, comprobar la documentación asociada a la expedición, verificar que el medio de transporte cumple las condiciones requeridas y realizar el seguimiento de la salida y entrega cuando la empresa disponga de estos procesos.
RA4	a), c)	Gestión práctica del inventario: participar en el recuento y actualización de existencias, registrar entradas y salidas de productos, utilizar las aplicaciones o sistemas informáticos de la empresa y colaborar en la detección de necesidades de reposición y aprovisionamiento.
RA5	e), f)	Prevención y actuación ante accidentes: reconocer los principales riesgos del trabajo en almacén, aplicar las medidas preventivas de la empresa y conocer el protocolo de actuación ante accidentes o incidencias producidas durante la manipulación y almacenamiento de mercancías.

La selección definitiva de RA, CE y actividades formativas se concretará en el plan de formación individual de cada alumno/a, relacionando los CE con las tareas que realmente pueda desarrollar en la empresa u organismo equiparado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.	a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos. c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío. d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados. f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras. g) Se ha supervisado el registrado informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.
RA2. Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria y características de la mercancía.	a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos. b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos. c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso. d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios. e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias. f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad. g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA3. Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios, relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto.	a) Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos. b) Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios. c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional–, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria. d) Se han determinado las características y requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías. e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir. f) Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas. g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución de un producto expedido. h) Se han cumplido las medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales en las actividades de embalaje y desembalaje de productos alimentarios.
RA4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario.	a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provisión. b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa. c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas. d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén. e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales. f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén. g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA5. Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.	a) Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios. b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén. c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén. d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidentes más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios. e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias. f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimenticios. g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios.

6.2. Actividades formativas previstas

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

AF1. Recepción y control de mercancías alimentarias.
AF2. Almacenamiento y conservación de productos alimentarios.
AF3. Preparación, embalaje, documentación, distribución y expedición de pedidos alimentarios.
AF4. Gestión de inventario y existencias.
AF5. Prevención de riesgos y actuación ante accidentes.

6.3. Distribución temporal y coordinación

El módulo profesional 1612 tiene una duración total de 210 horas y 6 horas semanales. La distribución entre centro y empresa no se fija mediante un reparto uniforme de horas por RA. Para cada alumno/a, el plan de formación individual concretará las horas y periodos de FFEOE, los RA y CE que se desarrollarán en la empresa y las actividades formativas asociadas, de acuerdo con las tareas reales disponibles.
Cuando una empresa no pueda desarrollar alguno de los CE previstos —especialmente los vinculados a distribución o expedición—, el plan individual se ajustará y, cuando proceda, podrá complementarse con otra empresa u organismo equiparado.

6.4. Empresas u organismos colaboradores

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

6.5. Seguimiento de la FFEOE

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

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

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

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

RA1 – CE a), c), e). Realiza la recepción y comprobación de mercancías, contrastando pedido y mercancía recibida, revisando cantidades, calidad y plazos, comprobando embalajes, temperatura, cadena de frío y caducidad, y detectando incidencias.

RA2 – CE a), d). Ubica y conserva los productos alimentarios en las zonas adecuadas del almacén, aplicando criterios de conservación, rotación y prioridad de consumo.

RA3 – CE c), d), e), f). Participa en la distribución y expedición de pedidos, aplicando condiciones de embalaje, comprobando la documentación, verificando los requisitos del transporte y realizando el seguimiento de la expedición cuando corresponda.

RA4 – CE a), c). Participa en la elaboración y actualización del inventario y mantiene el registro de existencias mediante los procedimientos o aplicaciones informáticas utilizadas por la empresa.

RA5 – CE e), f). Aplica las medidas previstas y conoce el procedimiento de actuación ante accidentes producidos durante la manipulación y almacenamiento de mercancías alimentarias.

La calificación corresponde al profesorado responsable del módulo.

7. EVALUACIÓN DEL MÓDULO

7.1. Evaluación criterial

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

Se establecerán **tres tipos de evaluación:**

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

- **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".

Concreción criterial: cada actividad e instrumento de evaluación deberá identificar de forma expresa el criterio o criterios de evaluación (CE) de los que obtiene evidencia. La calificación se asignará al grado de logro de los CE, no al instrumento en sí. Cuando un mismo instrumento evalúe varios CE, la plantilla de corrección, rúbrica o lista de cotejo señalará qué ítems o desempeños corresponden a cada CE.

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. En las pruebas de recuperación del alumnado con módulos pendientes se mantendrá esta vinculación: cada pregunta, supuesto o tarea práctica quedará asociada a los CE que se pretenden recuperar y se conservará la plantilla de corrección o rúbrica como evidencia de la evaluación.
    - Por criterio pedagógico, el profesorado que también estuviera en el curso anterior tendrá un papel especialmente activo en las decisiones relativas a este plan de recuperación.
    - Se acuerda que el instrumento de evaluación será un examen único que tendrá lugar antes del final de la segunda evaluación ordinaria.

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

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

RA 1: Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/Instrumentos de evaluación**
a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.	**9**	**3**	Los trabajos de evaluación serán pruebas escritas (teórico practices), practices y/o trabajos.
b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos.	**3**	**3**	
c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío.	**9**	**3**	
d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento.	**3**	**2**	
e) Se ha comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados.	**9**	**3**	
f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras.	**3**	**3**	
g) Se ha supervisado el registro informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.	**3**	**3**	

Contenidos del RA 1:

Establecimiento de las condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario:

- Procedimiento y trámites en los procesos de almacenaje. Organización del proceso de almacén. Necesidades de almacenaje y necesidades de capacidad.
- Procedimiento de revisión de pedidos. Documento de acompañamiento de la mercancía. El albarán. Inspección de la mercancía. Hoja de recepción. Cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.
- Verificación de la trazabilidad de los productos alimentarios. Aplicación y gestión de un proceso de trazabilidad.
- Aspectos destacables. Normativa reguladora.
- Procedimiento de trazabilidad. Fases y herramientas.
- Comprobación de la documentación y etiquetado.
- Comprobación del estado del embalaje y temperatura de los productos transportados.
- Procedimientos y trámites en los procesos de almacenaje.
- Valoración de calidad de los productos alimentarios recepcionados.
- Condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento.
- Normativa vigente.
- Comprobación de la caducidad de los productos transportados.
- Gestión de devoluciones de productos alimentarios a proveedores. Logística inversa.
- Supervisión del registro informático asociado a la documentación de productos recepcionados.

Evaluación: 1ª	**Objetivos generales**: 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 programa formativo.

RA 2: Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía (20%)

Criterios de evaluación	UD	% sobre el total MP	Actividades/Instrumentos de evaluación
a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos.	**10**	**2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de	**1**	**3**	

riesgos.		
c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso.	**1**	**3**
d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.	**10**	**3**
e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.	**1**	**3**
f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.	**2**	**3**
g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.	**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 programa formativo.

RA 3: Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto. (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/ Instrumentos de evaluación**
a) Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos.	**7**	**3**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios.	**7**	**2**	
c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional-, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria.	**7**	**3**	
d) Se han determinado las características y requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías.	**3**	**3**	
e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir.	**6**	**3**	

f) Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas.	**6**	**2**	
g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución de un producto expedido.	**6**	**2**	
h) Se han cumplido las medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales en las actividades de embalaje y desembalaje de productos alimentarios.	**7**	**2**	

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 programa formativo.

RA 4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario (20%)			
Criterios de evaluación	**UD**	**% sobre el total MP**	**Actividades/ Instrumentos de evaluación**
a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provision.	**11**	**2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa.	**5**	**3**	
c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas.	**11**	**3**	
d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén.	**8**	**3**	
e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.	**5**	**3**	
f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén.	**6**	**3**	
g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.	**8**	**3**	

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

a) Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios.	**4**	**2**	Los instrumentos de evaluación serán pruebas escritas (teórico prácticas), prácticas, tareas y/o trabajos.
b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén.	**4**	**3**	
c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén.	**4**	**3**	
d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidents más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios.	**4**	**3**	
e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias.	**11**	**3**	
f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimenticios.	**11**	**3**	
g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios.	**4**	**3**	

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 programa formativo.

7.2. Actividades, técnicas e instrumentos de evaluación

RA/CE vinculados	Actividad y evidencia evaluable	Técnica de evaluación	Instrumento de evaluación
RA1 a), c), e)	Recepción práctica de mercancías. Evidencias: cotejo pedido-albarán, hoja de recepción, control de cantidades, embalaje, temperatura/cadena de frío y fechas.	Ejecución práctica y observación	Lista de cotejo + rúbrica de práctica
RA1 b), d), f), g)	Caso documental de recepción. Evidencias: ficha de trazabilidad (lote, etiquetado y documentación), valoración higiénico-sanitaria, parte de devolución y registro informático de recepción.	Análisis documental y ejecución práctica	Rúbrica + plantilla de corrección
RA2 a), d), e), f), g)	Supuesto de organización del almacén. Evidencias: plano de zonificación, propuesta de ubicación/conservación, reubicación/reposición, señalización y control de orden, limpieza y temperatura.	Resolución de caso y observación	Rúbrica + lista de cotejo
RA2 b), c)	Práctica/simulación de descarga, manipulación y transporte interno. Evidencias: selección del equipo, secuencia segura de trabajo y comprobación previa del equipo.	Ejecución práctica y observación directa	Lista de cotejo de PRL + escala de observación
RA3 a), b), c), d), e), f), g), h)	Caso práctico de expedición. Evidencias: preparación/picking, embalaje y paletizado, documentación de expedición, requisitos del transporte, seguimiento, devolución y medidas de sostenibilidad y PRL.	Ejecución práctica y análisis documental	Rúbrica + lista de cotejo
RA4 a), c)	Práctica de inventario. Evidencias: recuento, actualización de existencias y registro en hoja de cálculo o aplicación de gestión.	Ejecución práctica	Rúbrica de práctica + registro de resultados
RA4 b), d), e), f), g)	Problemas y casos de gestión de existencias. Evidencias: valoración, cálculo de stock, desviaciones, ratio de rotación y programación del suministro.	Escrita y resolución de problemas	Plantilla de corrección + rúbrica

RA5 a), b), c)	Planificación del trabajo del almacén. Evidencias: reparto de funciones, cronograma y detección de necesidades formativas.	Análisis de producción/trabajo	Rúbrica
RA5 d), e), f), g)	Simulación/caso de prevención y actuación. Evidencias: identificación de riesgos, parte de incidencia/accidente, protocolo de actuación y registro de gestión de residuos/SANDACH.	Observación y resolución de caso	Lista de cotejo de PRL + rúbrica

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.

Los instrumentos no tendrán una ponderación autónoma desligada de los criterios: cada resultado obtenido en una prueba, práctica, caso o trabajo se trasladará exclusivamente a los CE previamente identificados en la matriz de evaluación.

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.

Para los CE previstos en empresa se recogerán evidencias concretas vinculadas al plan de formación individual y a las tareas realmente realizadas: RA1 a), c), e), mediante registro de recepción, control de embalaje/temperatura y fechas; RA2 a), d), mediante evidencias de zonificación, ubicación y conservación; RA4 a), c), mediante inventario y registro de existencias; y RA5 e), f), mediante observación de la aplicación de medidas y del procedimiento de actuación ante accidentes. La tutoría dual de empresa aportará la valoración cualitativa y las evidencias disponibles; la evaluación y calificación de los CE corresponderá al profesorado responsable del módulo.

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 210 horas al año. Esto corresponde a 84 horas en el primer trimestre, 66 horas en el segundo trimestre y 60 en el tercero. El alumnado será apercibido por vía oficial cuando supere el 20% de las faltas injustificadas.

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

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

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

7.6. Recuperación y mejora de resultados

EVALUACIÓN ALTERNATIVA

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

RECUPERACIÓN DE CE NO ALCANZADOS EN EMPRESA

Cuando el informe de la tutoría de empresa o el seguimiento del plan de formación individual indique que un CE previsto en la FFEOE no se ha desarrollado suficientemente o no se ha superado, se identificará de forma individualizada el CE pendiente y la evidencia que falta. No se repetirá automáticamente todo el RA.

La recuperación se realizará mediante una actividad equivalente y vinculada al mismo CE: simulación de recepción y control (RA1 a, c, e), ejercicio de ubicación y conservación (RA2 a, d), práctica de inventario y registro (RA4 a, c) o supuesto/práctica de actuación ante accidentes (RA5 e, f). Se utilizará el instrumento previsto para ese CE (rúbrica, lista de cotejo, plantilla de corrección o registro de observación) y se conservará la evidencia resultante. Si el CE, por su naturaleza o por lo establecido en el plan individual, debe desarrollarse necesariamente en empresa, quedará pendiente hasta su realización en una estancia posterior o en otra empresa disponible.

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	Nivel insuficiente	Nivel mejorable	Nivel satisfacción
RA1 a), c), e)	Realiza la recepción de mercancías contrastando pedido y mercancía, comprobando embalaje, temperatura/cadena de frío y fechas.	No realiza las comprobaciones esenciales o necesita supervisión continua.	Realiza las comprobaciones básicas con apoyo y presenta alguna omisión.	Realiza de forma correcta y autónoma las comprobaciones previstas e identifica incidencias.
RA2 a), d)	Ubica los productos según sus características y aplica criterios de conservación, rotación y prioridad de consumo.	No identifica adecuadamente las zonas ni aplica los criterios de conservación.	Ubica la mayoría de los productos correctamente, aunque necesita apoyo puntual.	Ubica y conserva correctamente los productos aplicando los criterios previstos.
RA4 a), c)	Participa en el inventario y mantiene actualizado el registro de existencias mediante los procedimientos o aplicaciones de la empresa.	Presenta errores frecuentes en el recuento o registro de existencias.	Realiza el inventario y registro con apoyo y corrige errores cuando se le indican.	Realiza correctamente el recuento, actualización y registro de existencias.
RA5 e), f)	Aplica las medidas previstas y conoce el procedimiento de actuación ante accidentes durante la manipulación y almacenamiento.	Desconoce o no aplica las medidas y el procedimiento básico de actuación.	Identifica las medidas y el procedimiento, pero necesita orientación para aplicarlos.	Aplica correctamente las medidas preventivas y el procedimiento de actuación establecido.
CALIFICACIÓN		<5	5-6	7-10

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

8.1. Supuestos de no incorporación o desarrollo incompleto

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

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

8.2. RA y CE pendientes de desarrollar o reforzar

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

ACTUACIONES DEL EQUIPO DOCENTE

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

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

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

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

ACTIVIDADES A REALIZAR DURANTE DICHO PERIODO

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

8.4. Seguimiento y evaluación de los RA y CE pendientes

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

Para cada CE pendiente se dejará constancia de: CE afectado, actividad de recuperación, instrumento aplicado, evidencia generada y resultado obtenido. La superación se referirá al CE pendiente, evitando repetir aprendizajes ya acreditados.

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.
Cuando exista un CE previsto en empresa pendiente de adquisición, el plan individual determinará si puede recuperarse mediante una actividad equivalente en el centro o si debe realizarse posteriormente en empresa. En ambos casos se registrarán el CE, el instrumento y la evidencia utilizada para acreditar su superación.

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?

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.

FORMALIZACIÓN DEL SEGUIMIENTO

El seguimiento trimestral de la programación quedará documentado mediante un punto específico en el acta del Departamento de Comercio y Marketing. El acta recogerá, como mínimo, el grado de cumplimiento de la temporalización, los RA y CE desarrollados, las desviaciones detectadas, los acuerdos adoptados, la persona responsable de cada actuación y la fecha prevista para comprobar su ejecución. Cuando el acuerdo afecte a la FFEOE, participará también la tutoría dual docente en la comprobación.

ACUERDO / ASPECTO A COMPROBAR	RESPONSABLE	FECHA DE ADOPCIÓN	FECHA DE COMPROBACIÓN	ESTADO / EVIDENCIA
Cumplimiento de temporalización, RA/CE y actividades previstas.	Profesor responsable del módulo.	Reunión trimestral de seguimiento.	Siguiente reunión de Departamento o sesión de evaluación, según el acuerdo.	Acta y registro de programación desarrollada.
Aplicación de ajustes metodológicos, actividades de apoyo/refuerzo o cambios de secuenciación.	Profesor responsable; coordinación con Departamento/equipo docente cuando proceda.	Fecha del acta en que se adopte el acuerdo.	Fecha fijada expresamente en el acta.	Comprobación de la medida y anotación: cumplido / pendiente / reformulado.
Seguimiento de medidas vinculadas a FFEOE.	Profesor responsable y tutoría dual docente.	Reunión de coordinación correspondiente.	Fecha acordada en el plan/seguimiento de empresa.	Registro de seguimiento, evidencias de empresa y, cuando proceda, informe de tutoría de empresa.

Cada acuerdo permanecerá abierto hasta su comprobación. En la fecha establecida se dejará constancia en el acta del resultado de la revisión y, si no se hubiera ejecutado, se fijará una nueva actuación, responsable y fecha de comprobación.

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 2026