

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (PENDIENTES)

ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN	2
1.1	ANÁLISIS DEL MÓDULO.....	2
1.2	ANÁLISIS DEL CENTRO Y SU ENTORNO	3
1.3	ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO	3
2	OBJETIVOS DEL MÓDULO.....	4
3	COMPETENCIA GENERAL	4
4	COMPETENCIAS PROFESIONALES, SOCIALES Y PERSONALES	4
5	RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	5
6	UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN.....	6
7	RELACIÓN ENTRE RAs, CEs, y UDs	9
8	METODOLOGÍA	11
9	EVALUACIÓN	11
9.1	CRITERIOS GENERALES	11
9.2	TIPOS DE INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE EVALUACIÓN.....	11
9.3	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	11
9.4	PLANIFICACIÓN DE LA RECUPERACIÓN DE PENDIENTES	13
10	AUTOEVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN	13
11	ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	14
12	RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS.....	16
12.1	INSTALACIONES:.....	16
12.2	MATERIAL ESPECÍFICO REQUERIDO AL ALUMNADO.	17
12.3	MATERIAL DIDÁCTICO A EMPLEAR	17
13	BIBLIOGRAFÍA DE AULA	17

1 INTRODUCCIÓN

Planificar es básico en cualquier tarea. Esto cobra mayor importancia en el contexto educativo cuando tenemos que transmitir unos conocimientos a unos alumnos desde las leyes hasta el aula aplicando los distintos decretos y órdenes, nacionales y autonómicos, y por otra parte cuando tenemos que coordinar nuestra actividad en el aula con la de otros miembros de nuestro departamento, de otros departamentos y con la programación de nuestro propio centro.

Además, hemos de tener en cuenta que los resultados en la tarea educativa requieren de una planificación realista. En la temporalización, marcar los tiempos de una manera ajustada animará a los participantes en el proceso, a pesar de la dilación en conseguir resultados y, por otra parte, si programamos bien los procesos, será difícil que nos desviemos de los objetivos.

En la tarea educativa la planificación del profesorado general ha de ser sobre todo coordinada con la del resto de los miembros del claustro e integrada en el proyecto curricular a través de la comprensión del proyecto y de la cooperación y el compromiso inteligente de los implicados.

1.1 ANÁLISIS DEL MÓDULO.

El módulo profesional **Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria** es uno de los módulos profesionales del Ciclo de grado medio Técnico en panadería, repostería y confitería, regulado a nivel estatal por el Real Decreto 1399/2007, y, a nivel andaluz, por la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Identificación del módulo profesional	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria (OCAIA) Código 0030
Módulo asociado a unidades de competencia	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
Horas totales	64 horas totales (sin docencia)
Familia profesional	Industrias Alimentarias
Título	Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
Nivel	Ciclo Formativo de Grado Medio
Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación	CINE-3
Curso	Primer curso

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de

Industrias Alimentarias, a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

1.2 ANÁLISIS DEL CENTRO Y SU ENTORNO

El IES Atenea está situado en Mairena del Aljarafe, en la calle Ítaca, dentro de la zona conocida como Cavaleri. En su entorno inmediato se sitúa también el IES Cavaleri, a escasa distancia de una parada del metro, lo que aporta una buena vía de comunicación con Sevilla capital. Es una zona de nivel social medio-alto, en general, si bien el centro recibe alumnado de zonas con menores recursos. El edificio del centro se comparte con Escuela Oficial de Idiomas Al-Xaraf.

El centro, en su oferta educativa, cuenta con 3 líneas de ESO, dos de Bachillerato (Ciencias y Humanidades), y una completa oferta de ciclos formativos, en varias familias profesionales:

- Industrias Alimentarias: CFGM Panadería, Repostería y Confitería.
- Electricidad: CFGM Instalaciones eléctricas y automáticas; CFGS Sistemas electrotécnicos y automatizados.
- Hostelería y Turismo: FPB de Cocina y restauración; CFGM de Cocina y Gastronomía y de Servicios de Restauración; CFGS de Dirección de Cocina y de Dirección en Servicios de Restauración.

El centro desarrolla varios proyectos educativos, entre los que se encuentran el proyecto bilingüe, el proyecto Forma Joven, proyecto de Coeducación, o el Erasmus+.

Las instalaciones con las que cuenta el centro incluyen los siguientes espacios y equipamiento:

- Dos talleres de panadería y pastelería, con su equipamiento completo: Hornos, amasadoras, cámaras frigoríficas, abatidor, etc.
- Tres cocinas completas para el aprendizaje de los ciclos de cocina.
- Talleres polivalentes para los ciclos de electricidad.
- Vestuarios y taquillas para el alumnado de ciclos que implican manipulación de alimentos.
- Laboratorio equipado de Física y Química.
- Laboratorio equipado de Ciencias Naturales.
- Biblioteca.
- Aulas y departamentos para el alumnado.

En el centro hay poco profesorado en condiciones de interinidad, siendo mayoritariamente los profesores funcionarios de carrera o en comisión de servicio. Por ello, la plantilla del centro es bastante estable.

1.3 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO

Hay 2 alumnos con el módulo pendiente del curso anterior, que han continuado su formación pasando a segundo curso. Uno de ellos tiene pendiente, además, el módulo

de Elaboraciones de Panadería y Bollería.

2 OBJETIVOS DEL MÓDULO

El módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales del ciclo:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

3 COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

4 COMPETENCIAS PROFESIONALES, SOCIALES Y PERSONALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este módulo son las que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El módulo profesional cuenta con 5 resultados de aprendizaje y un número variable de criterios de evaluación que forman parte de cada RA. La relación de RA y CE del módulo se muestra en la siguiente tabla:

<u>RA</u>	<u>CE</u>
1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
	b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
	c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
	d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
	e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
	f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
	g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
	h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.
2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
	b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
	c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
	d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
	e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
	f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.

<u>RA</u>	<u>CE</u>
	g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.
3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
	b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
	c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
	d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
	e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
	f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
	g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.
4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
	b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando los stock.
	c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
	d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
	e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
	f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.
	b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
	c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
	d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
	e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.
	f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

6 UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN

En función de los RA y de los contenidos básicos marcados por la normativa reguladora del título, se ha establecido una relación de 6 unidades didácticas, estructuradas en torno a 5 bloques temáticos:

En la siguiente tabla se muestra la relación de UD's que se desarrollarán a lo largo del curso, en relación a los contenidos básicos de las mismas, con indicación de su temporalización por trimestres (2 trimestres) y de los RA con los que se relaciona cada una de ellas:

<u>TRIMESTRE</u>	<u>RA ASO- CIADOS</u>	<u>UD</u>	<u>DESCRIPCIÓN UNIDAD</u>	<u>CONTENIDOS</u>
T1, T2	RA1	1	Inventarios y aprovisionamiento	Aprovisionamiento del almacén: - Sistemas de reaprovisionamiento. - Revisión continua y periódica. - Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. - Tipos de stock. - Definición, características y variables que intervienen. - Costes de gestión y rotación de stock. - Control de existencias. - Concepto, normas contables y criterios de valoración. - Inventarios. Concepto y tipos. Procedimientos de realización y registros.
T1, T2	RA1	2	Medios mecánicos y tendencias en gestión de almacenes	- Transporte interno. - Condiciones y requerimientos. - Medios de manipulación y de Transporte interno. - Criterios de selección. - Procedimientos y medidas de seguridad en el manejo de equipos. - manejo de cargas. - Procedimientos y medidas de seguridad. - Tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de los productos alimentarios.
T1	RA2	3	Recepción de mercancías	Recepción de mercancías: - Operaciones y comprobaciones generales. - Organización de la recepción. - Procedimientos operativos. - Medición y pesaje de cantidades. - Aplicaciones de cálculo. - Documentación de entrada. - Características y preparación de la documentación. - Sistemas de protección de las mercancías y alteraciones en el transporte.

<u>TRIMESTRE</u>	<u>RA ASOCIADOS</u>	<u>UD</u>	<u>DESCRIPCIÓN UNIDAD</u>	<u>CONTENIDOS</u>
T2	RA3	4	Almacenamiento de materias primas y productos	Almacenamiento: - Tipos de almacén. Clasificación. - Sistemas de almacenaje. Clasificación y características. - Clasificación y codificación de mercancías. - Criterios de clasificación. - Técnicas de codificación. - Aplicaciones prácticas. - Ubicación de mercancías y señalización. - Tipos y características. - Criterios de selección. - Condiciones generales de conservación. - Documentación de gestión del almacén.
T2	RA4	5	Expedición de mercancías	Expedición de mercancías: - Operaciones y comprobaciones generales. - Organización de la expedición. - Procedimientos operativos. - Embalajes y etiquetas de productos a expedir. - Información logístico-comercial y ambiental. - Documentación de salida. Características y preparación de la documentación. - Transporte externo. Tipos y Características. Normativa e identificación.
T1, T2	RA5	6	Aplicaciones informáticas	Aplicación de las TIC en la gestión de almacén: - Operaciones básicas en el manejo del ordenador. - Procedimientos operativos y requerimientos básicos. - Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas). - Características y manejo. - Supuestos prácticos de simulación. - Transmisión de la información. - Redes de comunicación y correo electrónico. - Requerimientos básicos. - Envío de archivos. - Protección de la documentación. Vulnerabilidad.

7 RELACIÓN ENTRE RAs, CEs, y UD's

En la siguiente tabla se muestra la relación existente entre los RAs y sus CEs y las unidades didácticas en las que se va a tratar cada CE.

RA	CE	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6
1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.	X					
	b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.	X					
	c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.	X					
	d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.	X					
	e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.	X					
	f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.		X				
	g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.	X					
	h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.		X				
2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.			X			
	b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y calculo de cantidades.			X			
	c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.			X			
	d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.			X			
	e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.			X			
	f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.			X			
	g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.			X			
3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.				X		
	b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y calculo de cantidades.				X		
	c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.				X		
	d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.				X		
	e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.				X		
	f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.				X		
	g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.				X		

<u>RA</u>	<u>CE</u>	<u>UD1</u>	<u>UD2</u>	<u>UD3</u>	<u>UD4</u>	<u>UD5</u>	<u>UD6</u>
4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.					X	
	b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando los stock.					X	
	c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.					X	
	d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.					X	
	e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.					X	
	f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.					X	
5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.						X
	b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.						X
	c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.						X
	d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.						X
	e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.						X
	f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.						X

8 METODOLOGÍA

Puesto que no se considera la docencia para la recuperación de módulos pendientes al cambiar de plan de estudios, no procede la inclusión de este apartado.

9 EVALUACIÓN

9.1 CRITERIOS GENERALES

La evaluación es el proceso que debemos seguir los y las docentes para determinar el grado de consecución del alumnado de las competencias CPPS y de los objetivos generales del título relacionados con el módulo profesional. Para ello, los objetivos generales del título se concretan en los RA de cada módulo, que, a su vez, se desglosan en criterios de evaluación, que serán las unidades mínimas empleadas para la evaluación.

La evaluación en Formación Profesional se encuentra regulada en Andalucía por la Orden de 29 de septiembre de 2010, en la que se indica, específicamente, que la evaluación debe ser modular, y realizarse de manera continua. En el caso de la formación presencial, se requiere la asistencia regular a clase y la participación en las actividades programadas.

La evaluación en FP se realiza de manera criterial, es decir, estudiando de manera separada el cumplimiento de cada CE por parte del alumnado, que resultan asociados a los instrumentos de evaluación con los que dicho criterio se relaciona a lo largo del curso.

De cara a nuestra programación, se establecen las siguientes normas para obtener una evaluación positiva en el módulo:

- Para la superación del módulo será preciso obtener una evaluación positiva en la totalidad de los Resultados de Aprendizaje que lo definen.
- Del mismo modo, para superar cada uno de los RA será preciso obtener una evaluación positiva al menos en un 90% de los criterios de evaluación que integran dicho RA.

9.2 TIPOS DE INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Emplearemos los siguientes instrumentos:

- Portfolio y compendio de tareas: Todas las tareas a realizar se reunirán en un portfolio, en formato digital, que agruparán, por carpetas, las producciones de cada alumno o alumna.
- Pruebas escritas (PE): De cara a la evaluación se plantea la realización de pruebas escritas en las que el alumnado pueda aplicar los conceptos y procedimientos aprendidos en clase a determinadas situaciones y cuestiones teórico-prácticas.

9.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

De cara a la calificación del módulo, se ha realizado una ponderación de los RA de los que consta el módulo, considerando la contribución de los mismos a la adquisición de

competencias y su representatividad en el proceso formativo global del alumnado. A su vez, esta contribución se ha ponderado entre los CE de los que consta cada RA, reflejándose en la siguiente tabla la contribución a la calificación final de cada CE, dentro de cada uno de los RA del módulo.

RA	%RA	CE	%CE
1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.	24%	a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.	3,0%
		b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.	3,0%
		c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.	3,0%
		d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.	3,0%
		e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.	3,0%
		f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.	3,0%
		g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.	3,0%
		h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.	3,0%
2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.	21%	a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.	3,0%
		b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.	3,0%
		c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.	3,0%
		d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.	3,0%
		e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.	3,0%
		f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.	3,0%
		g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.	3,0%
3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.	21%	a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.	3,0%
		b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.	3,0%
		c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.	3,0%
		d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.	3,0%
		e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.	3,0%
		f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.	3,0%
		g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.	3,0%
4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.	22%	a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.	3,0%
		b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando los stock.	3,0%
		c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.	3,0%
		d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.	3,0%
		e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.	3,0%
		f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.	3,0%

RA	%RA	CE	%CE
5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	14%	a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.	2,3%
		b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.	2,3%
		c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.	2,4%
		d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.	2,4%
		e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.	2,3%
		f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.	2,3%

9.4 PLANIFICACIÓN DE LA RECUPERACIÓN DE PENDIENTES

Se plantea la realización de las siguientes actuaciones de evaluación de cara a la recuperación del módulo:

FECHA	RA	TEMÁTICA	ACTUACIÓN DE EVALUACIÓN
22/11/2024	RA1	Inventarios, stocks y transporte interno	Examen teórico de cuestiones relacionadas con el RA
25/11/2024	RA1, RA5	Inventarios y fichas de almacén	Realización de inventario digital y fichas de almacén
17/12/2024	RA2	Recepción de mercancías	Examen teórico de cuestiones relacionadas con el RA
13/01/2024	RA3	Almacenamiento de mercancías	Examen teórico de cuestiones relacionadas con el RA
17/02/2024	RA4	Expedición de mercancías	Examen teórico de cuestiones relacionadas con el RA
17/02/2024	RA1, RA5	Inventarios y fichas de almacén	Realización de inventario digital y fichas de almacén

Para la superación del módulo será preciso superar todos los RA que integran el mismo.

10 AUTOEVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Puesto que no se considera la docencia para la recuperación de módulos pendientes al cambiar de plan de estudios, no procede la inclusión de este apartado.

11 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

“5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, psíquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:

1. La capacidad para aprender. Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

2. La motivación por aprender. Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que depende la motivación son, por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

3. Los intereses personales. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

4. Los estilos de aprendizaje. Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

5. Las dificultades de ciertos alumnos. El alumnado que pueda presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de discapacidad (cognitivo, físico o sensorial), necesitará una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas.

Para la puesta en práctica de esta atención a las necesidades educativas de los diferentes perfiles que encontramos en el grupo, se plantean las siguientes medidas generales:

a. Utilización de diversas metodologías pedagógicas: No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se tratarán los contenidos mediante actividades diversas, que puedan enfocarse hacia los diferentes estilos, ritmos y preferencias para el aprendizaje. Para ello, se emplearán actividades de refuerzo y de ampliación, como apoyo a las actividades de inicio, desarrollo y conclusión de cada unidad didáctica. Con ello se persigue que el alumnado pueda superar sus dificultades en el aprendizaje o aumentar sus conocimientos sobre los contenidos correspondientes, cuando así se requiera.

b. Agrupamientos flexibles y monitorizados. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación. Asimismo, es posible emplear la técnica del alumno-tutor, trabajando así grupos con niveles dispares,

de manera que el alumnado con un nivel más alto pueda aportar parte de su conocimiento al alumnado de un nivel más bajo.

c. Uso de medios y recursos múltiples y variados. Que respondan a sus intereses, faciliten los diversos métodos de aprendizaje y contribuyan a la motivación del alumnado.

d. Procedimientos e instrumentos de evaluación variados, que puedan reflejar el desarrollo del alumnado desde diversos puntos de vista: Práctico, teórico, aplicación de conocimientos, memorístico, relación de conceptos...

12 RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: libros de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos con el uso de internet, y como recursos específicos para el módulo: batería, utillaje, maquinaria, etc. así como el material fungible para el desarrollo de las actividades en el aula-taller. Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno como: bibliotecas públicas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

12.1 INSTALACIONES:

El departamento cuenta con aulas-taller de cocina y pastelería, un aula-taller comedor y bar, aula polivalente y aulas generales del centro.

Las instalaciones de cada aula-taller son las siguientes:

a) Aula-taller de cocina:

Los talleres de cocina están divididos en 3 aulas de cocina, un aula de pastelería-panadería y un economato. Las aulas de cocina están dotadas del material básico para el desarrollo de la programación así como de cierta maquinaria de carácter común.

El aula de pastelería-panadería cuenta con lo necesario en cuanto a la instalación para el desarrollo de los módulos de:

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería.
- Postres en restauración.
- Elaboraciones de panadería – bollería
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades

El economato garantiza el avituallamiento de materias primas para el desarrollo de las prácticas.

b) Aula-taller comedor y bar-cafetería

El aula está dividida por un lado lo que es el restaurante y por otro lado el bar donde se imparten las enseñanzas de cafetería y bar. También contamos con aula de cata.

c) Aula polivalente

El departamento cuenta con varias aulas polivalentes para uso preferente, donde se imparten parte de los módulos teóricos de la familia profesional, al no ser suficiente, el centro asigna otras aulas o espacios, aunque hay una gran deficiencia en estos espacios ya que no cumplen las expectativas recomendables. La mayor parte de las

horas de los módulos teóricos se imparten en el aula 509, que posee una biblioteca específica con materiales de cocina e industrias alimentarias, así como materiales para la decoración de espacios de venta. El aula tiene una dotación de 10 ordenadores, además de ordenador para el profesor, proyector y pizarra.

12.2 MATERIAL ESPECÍFICO REQUERIDO AL ALUMNADO.

Al inicio del curso se le entregará al alumnado un listado con el material que debe adquirir y material recomendado, siempre para su uso personal:

- Chaquetilla de panadería/repostería con logo del centro.
- Pantalón de panadería/repostería
- Dos mandiles.
- Gorro panadero/pastelero
- Zapatos de cocina de protección.
- Libreta pequeña de bolsillo y bolígrafo.
- Se les recomienda traer pequeño material de cocina y pastelería, pero debidamente marcado: peso, espátulas, termómetro, lengua, brocha, etc
- Candado con dos llaves, una con un llavero marcador para entregar al tutor.

12.3 MATERIAL DIDÁCTICO A EMPLEAR

Entre el material a emplear para el desarrollo de las actividades y tareas de clase se encuentra el siguiente:

- Fichas de almacén.
- Albaranes de entrega de productos y fichas de expedición.
- Normativa sectorial y de calidad vigente.

13 BIBLIOGRAFÍA DE AULA

Como manuales y material bibliográfico de apoyo, adicionalmente a la bibliografía de departamento, se cuenta con los siguientes recursos:

- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Editorial Paraninfo.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Editorial Síntesis.
- Normativa de calidad: IFS, BRC, FSSC22000, GlobalGAP.
- Reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Normativa de transporte y logística.