ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36018677	Luís Seoane	Pontevedra	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0156	Inglés	2025/2026	9	160	160

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA DE LA PAZ LAGO GONZÁLEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Os obxectivos xerais especificados no Decreto 191/2010, referidos ao módulo profesional MP0156, desenvolveranse coa fin de que o alumnado adquira a Unidade de Competencia 0977_2, concretándose nas competencias profesionais tamén especificadas no devandito decreto.

OBXECTIVOS XERAIS:

a) Identificar e seleccionar as expesións en lingua inglesa propias da empresa, para elaborar documentos e comunicacións.

b) Transmitir comunicacións de xeito oral, telemático ou escrito, adecuadas a cada caso e analizando os protocolos de calidade e imaxe empresarial ou institucional, para desempeñar as actividades de atención á clientela ou ás persoas usuarias.

c) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas ou crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.

COMPETENCIAS PROFESIONAIS:

a) Familiarizarse con documentos e comunicacións internas ou externas nos circuitos de información da empresa en lingua inglesa.

b) Elaborar documentos e comunicacións a partir de ordes recibidas ou de información obtida en lingua inglesa.

c) Manter o espíritu de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.

d) Participar nas actividades da empresa con respecto e con actitude de tolerancia.

e) Adaptarse a diferentes postos de traballo e a novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.

f) Participar no traballo en equipo respectando a xerarquía definida na organización.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					MP0156_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0					
2	NEW PLACES / DAILY LIFE AND WORK	Chegada a un novo posto de traballo, o traballo no ámbito anglosaxón, actividades cotiás	35	22	X	X	X	X	X
3	ENTERTAINMENT / SHOPPING	lugares de entretenimento, compras, cidades, roupa e servizos	30	19	X	X	X	X	X
4	TRAVEL AND TRANSPORT / FOOD AND DRINK	transportes e viaxes, restauración	30	20	X	X	X	X	X
5	THE GREAT OUTDOORS / THE BODY	paises, culturas, o corpo e as doenzas	30	25	X	X	X	X	X
6	MODERN LIVES	o mundo das comunicacións	35	14	X	X	X	X	X
		Total: 160							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
	1	Actividades na empresa.	
		TOTAL	0

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.						0,0
					TOTAL	0,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	NEW PLACES / DAILY LIFE AND WORK	35

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Elaborar un CV. 1.2 Solicitar unha entrevista de traballo 1.3 Asistir a unha entrevista de traballo	1	Introduce yourself	5,0
2.1 Coñecer e relacionar os postos de traballo coas tarefas propias de cada un deles e situalos dentro do edificio. 2.2 Presentarse na nova empresa, empregando os costumes e características culturais dos paise de fala inglesa. 2.3 Comprender e manter unha conversa con alguén que visita a oficina ou nun ámbito informal 2.4 Coñecer os pasos a seguir á hora de recibir unha visita	2	Introductions in formal / informal settings	15,0
3.1 Entender un panfleto explicativo. 3.2 Coñecer os diferentes tipos de pregunta en inglés. 3.3 Pedir e ofrecer indicacións para chegar aos distintos lugares da oficina ou na cidade. 3.4 Recapitular e revisar os contidos da unidade.	3	Asking prices	15,0
		TOTAL	**35**

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.	• LC.1 - Listening: Discriminación de información.(Consellos na radio sobre entrevistas de traballo)	S	5
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.	• LC.2 - Listening: Discriminación de información. Consellos na radio sobre as entrevistas de traballo)	S	5

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.	• TO.1 - Traballo de aula.	S	5
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.	• TO.2 - Traballo de aula.	N	2
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.	• PE.1 - Reading: Selección de respostas (información a visitantes)	S	5
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.	• PE.2 - Reading: Comprensión de vocabulario. (Postos de traballo na oficina)	N	5
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.	• PE.3 - Matching (Interacción na oficina)	S	5
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.	• TO.3 - Conversas e diálogos na aula.	N	2
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.	• TO.4 - Conversas e diálogos na aula.	S	2
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.	• LC.3 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais)	S	3
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.	• LC.4 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais)	S	3
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.	• LC.5 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais)	S	3
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.	• LC.6 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais)	N	3
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.	• LC.7 - Speaking: Pairwork (entrevista de traballo)	S	5
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.	• LC.8 - Speaking: Pairwork (entrevista de traballo)	S	5
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.	• PE.4 - Writing: Completar (tarxeta profesional)	S	5
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.	• PE.5 - Writing: Preguntas abertas (rutinas profesionais)	S	5
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.	• PE.6 - Writing: Preguntas abertas (rutinas profesionais)	N	5
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.	• PE.7 - Writing: Completar (tarxeta profesional)	S	5
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.	• PE.8 - Matching: (interacción na oficina)	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.	• PE.9 - Matching: (Interacción na oficina)	S	5
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.	• LC.9 - Speaking: Pairwork (Entrevista de traballo)	S	5
CA5.3 Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.	• LC.10 - Speaking: Pairwork (Entrevista de traballo)	S	2
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.	• LC.11 - Speaking: Pairwok (Entrevista d traballo)	S	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.

Contidos
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Introduce yourself - Presentación do módulo, preparación dun CV e dunha entrevista de traballo	• Presentación do módulo e sistema de traballo ao longo do curso. • Explicación dos distintos pasos e elementos necesarios para a solicitude dun emprego.	• Recoñecemento e análise dun CV • Cartas de presentación • Elaboración dun CV	• Curriculum Vitae e carta de presentación • Entrevista de traballo (role-play)	• Sección 1 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente ás devanditas seccións.	• LC.1 - Listening: Discriminación de información.(Consellos na radio sobre entrevistas de traballo) • LC.2 - Listening: Discriminación de información. Consellos na radio sobre as entrevistas de traballo) • LC.4 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais) • LC.5 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais) • LC.7 - Speaking: Pairwork (entrevista de traballo) • LC.9 - Speaking: Pairwork (Entrevista de traballo) • LC.10 - Speaking: Pairwork (Entrevista de traballo) • LC.11 - Speaking: Pairwok (Entrevista d traballo) • PE.3 - Matching (Interacción na oficina) • PE.5 - Writing: Preguntas abertas (rutinas profesionais) • PE.7 - Writing: Completar (tarxeta profesional)	5,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.8 - Matching: (interacción na oficina) • PE.9 - Matching: (Interacción na oficina) • TO.3 - Conversas e diálogos na aula. • TO.4 - Conversas e diálogos na aula.	
Introductions in formal / informal settings - Coñecemento dos distintos postos e persoas na empresa	• Avaliación inicial sobre os coñecementos do alumnado ao respecto dos distintos cargos e persoas nunha empresa e doutros ambientes informais. • Explicación de cada un deles.	• Recoñecemento dos nome dos distintos postos de traballo na empresa. • Fórmulas de cortesía cos visitantes na empresa e expresións informais. • Tarxetas profesionais e Emails de presentación.	• Tarxeta profesional persoal e Email de presentación persoal. • Entrevista de traballo (role-play)	• Audio correspondente á devandita sección. • Sección 1 do libro Professional English Hub 1	• LC.1 - Listening: Discriminación de información.(Consellos na radio sobre entrevistas de traballo) • LC.3 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais) • LC.5 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais) • LC.6 - Speaking: Diálogos (interaccións profesionais) • LC.9 - Speaking: Pairwork (Entrevista de traballo) • LC.10 - Speaking: Pairwork (Entrevista de traballo) • PE.3 - Matching (Interacción na oficina) • PE.9 - Matching: (Interacción na oficina) • TO.3 - Conversas e diálogos na aula. • TO.4 - Conversas e diálogos na aula.	15,0
Asking prices - facer a compra, preguntar direccións e pedir información	• Avaliación inicial sobre os coñecementos do alumnado ao respecto das divisas (libra esterlina, dólar) • Explicación de cada un deles.	• Identificación das diferentes tendas. • Fórmulas de cortesía e presentación con outros traballadores da empresa. Fórmulas de conversa	• Inventory list	• Audio correspondente á devandita sección. • Sección 2 do libro Professional English Hub 1	• LC.1 - Listening: Discriminación de información.(Consellos na radio sobre entrevistas de traballo) • LC.8 - Speaking: Pairwork (entrevista de traballo)	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		informal.			• PE.1 - Reading: Selección de respostas (información a visitantes) • PE.2 - Reading: Comprensión de vocabulario. (Postos de traballo na oficina) • PE.4 - Writing: Completar (tarxeta profesional) • PE.6 - Writing: Preguntas abertas (rutinas profesionais) • TO.1 - Traballo de aula. • TO.2 - Traballo de aula. • TO.3 - Conversas e diálogos na aula.	
					TOTAL	35,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	ENTERTAINMENT / SHOPPING	30

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Dicir en que momento (hora, día) se realizan distintas actividades do día a día. 1.2 Encargar material de oficina. Organizar unha rutina.	1	Routines and supplies	5,0
2.1 Facer suxerencias de ocio. 2.2 Aceptar ou declinar unha invitación nun contexto laboral.	2	Make and respond suggestions	15,0
3.1 Familiarizarse cosas divisas. 3.2 Levar unha conversa coloquial. 3.3 Recoñecer os diversos tipos de tenda. 3.4 Recapitular e revisar os contidos da unidade	3	Shop for clothes	10,0
		TOTAL	**30**

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.	• LC.1 - Listening: Discriminación de información.(Conversa telefónica)	S	8
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.	• LC.2 - Listening: Discriminación de información. (Conversa telefónica)	S	8
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.	• TO.1 - Traballo de aula.	S	8
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.	• TO.2 - Traballo de aula.	S	2
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.	• TO.3 - Traballo de aula.	N	8

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.	• PE.1 - Reading: Corrección de erros.(Procedementos co correo)	S	8
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.	• TO.4 - Conversas e diálogos na aula.	S	3
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.	• LC.3 - Speaking: Pairwork (interacción profesional)	N	8
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.	• LC.4 - Speaking: Pairwork (interacción profesional)	S	7
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.	• PE.2 - Writing: (carta de presentación)	N	8
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.	• PE.3 - Writing: (carta de presentación)	S	8
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.	• PE.4 - Writing: (sobres)	S	8
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.	• PE.5 - Reading: Preguntas abertas. (Procedementos co correo)	S	8
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.	• PE.6 - Writing: (sobres)	S	8
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.

Contidos
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Routines and supplies - Materiais e actividades rutineiras no posto de traballo nunha oficina	• Avaliación inicial sobre o coñecementos do alumnado ao respecto do material e as accións cotiás nunha oficina. • Explicación da denominación, uso, invetariado e petición ou compra dos distintos materiais. • Explicación das accións cotiás e organización nunha empresa.	• Recoñecemento de materiais: tamaños, cores, cantidades,... • Elaboración de pedimentos. • Accións diarias nunha oficina: expresións, verbos e horas. • Distribución dunha oficina.	• Plan do día • Horario de tarefas	• Seccións 3 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente ás devanditas seccións.	• LC.1 - Listening: Discriminación de información.(Conversa telefónica) • LC.2 - Listening: Discriminación de información. (Conversa telefónica) • LC.3 - Speaking: Pairwork (interacción profesional) • LC.4 - Speaking: Pairwork (interacción profesional) • PE.2 - Writing: (carta de presentación) • PE.3 - Writing: (carta de presentación) • PE.4 - Writing: (sobres) • PE.5 - Reading: Preguntas abertas. (Procedementos co correo) • TO.1 - Traballo de aula. • TO.2 - Traballo de aula. • TO.3 - Traballo de aula. • TO.4 - Conversas e diálogos na aula.	5,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Make and respond suggestions - Vocabulario, expresións e elementos do lugar de traballo para facer suxerencias	• Explicación das fórmulas de suxerencia	• Identificación dos distintos mecanismos para facer unha suxerencia. • Facer suxerencias oralmente e por escrito. • Aceptar ou rexeitar suxerencias.	• E-mail con suxerencias formais.	• Seccións 3 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente á devandita sección.	• PE.2 - Writing: (carta de presentación) • PE.3 - Writing: (carta de presentación)	15,0
Shop for clothes - Manexo dos cartos, divisas, diferentes tendas e xeitos de mercar	• Explicación das diferenzas entre tendas • Presentación do vocabulario relacionado coa roupa	• Enderezos postais.	• Sobres con enderezos postais	• Audio correspondente á devandita sección. • Sección 4 do libro Professional English Hub 1	• PE.1 - Reading: Corrección de erros. (Procedementos co correo) • PE.4 - Writing: (sobres) • PE.6 - Writing: (sobres)	10,0
					TOTAL	**30,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	TRAVEL AND TRANSPORT / FOOD AND DRINK	30

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	SI
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Pedir comida, facer unha reserva. 1.2 Facer unha crítica.	1	Order food	10,0
2.1 Organizar unha viaxe. 2.2 Modificar programacións e horarios.	2	Transport	10,0
3.1 Recibir queixas dos clientes / Facer unha reclamación. 3.2 Manexar e xestionar as reclamacións. 3.3 Recapitular e revisar os contidos da unidade.	3	Complaints	10,0
		TOTAL	**30**

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Situouse a mensaxe no seu contexto.	• LC.1 - Listening: Preguntas abertas. (Discrepancias sobre mal servizo)	N	4
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.	• LC.2 - Listening: Selección múltiple (Discrepancia sobre mal servizo	S	4
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.	• LC.3 - Listening: Preguntes abertas. (Discrepancias sobre mal servizo)	S	4
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.	• LC.4 - Listening: Selección múltiple. (Discrepancia sobre mal servizo)	S	4
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.	• TO.1 - Interaccións na aula	S	4
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.	• PE.1 - Reading: Preguntas abertas(Lista de tarefas)	N	5

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.	• PE.2 - Reading: Completar oracións (Lista de tarefas)	S	4
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.	• PE.3 - Reading: Preguntas abertas (Lista de tarefas)	S	5
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.	• LC.5 - Speaking: Conversación telefónica.(Contactar cunha persoa concreta)	N	4
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.	• LC.6 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta)	S	4
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.	• LC.7 - Speaking: Conversación telefónica (Contactar cunha persoa concreta)	S	4
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.	• LC.8 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta)	S	4
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.	• LC.9 - Speaking: Conversación telefónica. (contactar cunha persoa concreta)	S	4
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.	• LC.10 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta)	S	4
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.	• PE.4 - Writing: Email(Preparación de reunión)	S	5
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.	• PE.5 - Writing: Email(Preparación de reunión)	S	5
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.	• PE.6 - Writing: Resumo de Email. (Preparación dunha reunión)	N	4
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.	• PE.7 - Writing: (Carta de queixa)	S	4
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.	• PE.8 - Writing: (Carta de queixa)	S	4
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.	• PE.9 - Writing: (Carta de queixa)	S	4
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.	• PE.10 - Writing	S	4
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.	• TO.2 - Interaccións na aula	S	4
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.	• TO.3 - Conversas e dálogos na aula	S	4
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.	• TO.4 - Interaccións na aula	S	4

TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.

Contidos
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Order food - Conversa e vocabulario no restaurante.	• Presentación das fórmulas de cortesía e vocabulario habitual nunha conversa. • Explicación do vocabulario referido á comida. • Discriminar información relevante fronte a información complementaria.	• Identificar expresións e diferentes rexistros en conversas e empregalas axeitadamente. • Pedir nun restaurante.	• Pedir nun restaurante (role-play) • Conversa telefónica: reservar unha mesa	• Audio correspondente ás devanditas seccións. • Seccións 6 do libro Professional English Hub 1	• LC.1 - Listening: Preguntas abertas. (Discrepancias sobre mal servizo) • LC.2 - Listening: Selección múltiple (Discrepancia sobre mal servizo • LC.3 - Listening: Preguntes abertas. (Discrepancias sobre mal servizo) • LC.6 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta) • LC.8 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta) • LC.10 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta) • TO.1 - Interaccións na aula • TO.2 - Interaccións na aula • TO.4 - Interaccións na aula	10,0
Transport - Programación dunha viaxe	• Repaso dos días da semana, meses, horas e outras expresións temporais. • Explicación dos tipos de transporte.	• Organizar unha saída.	• Opinión sobre un lugar visitado (recomendacións) • Panfleto turístico.	• Sección 5 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente á devandita sección.	• PE.2 - Reading: Completar oracións (Lista de tarefas) • PE.4 - Writing: Email(Preparación de reunión)	10,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Presentación de vocabulario relacionado co transporte.				• PE.6 - Writing: Resumo de Email. (Preparación dunha reunión) • PE.8 - Writing: (Carta de queixa) • PE.9 - Writing: (Carta de queixa)	
Complaints - Atención ao cliente	• Explicación de tratamento de queixas: derivación ao departamento correspondente. • Presentación de expresións que reflicten os estados de ánimo.	• Recoñecer tipos de queixas e tramitalas axeitadamente. • Pedir disculpas e propoñer solucións • Describir estados de ánimo.	• Documento de resposta a unha reclamación. • Documento de reclamación.	• Audio correspondente á devandita sección. • Sección 5 e 6 do libro Professional English Hub 1	• LC.1 - Listening: Preguntas abertas. (Discrepancias sobre mal servizo) • LC.2 - Listening: Selección múltiple (Discrepancia sobre mal servizo • LC.3 - Listening: Preguntes abertas. (Discrepancias sobre mal servizo) • LC.4 - Listening: Selección múltiple. (Discrepancia sobre mal servizo) • LC.5 - Speaking: Conversación telefónica.(Contactar cunha persoa concreta) • LC.7 - Speaking: Conversación telefónica (Contactar cunha persoa concreta) • LC.8 - Speaking: Conversación telefónica. (Contactar cunha persoa concreta) • LC.9 - Speaking: Conversación telefónica. (contactar cunha persoa concreta) • PE.1 - Reading: Preguntas abertas (Lista de tarefas) • PE.3 - Reading: Preguntas abertas (Lista de tarefas) • PE.5 - Writing: Email(Preparación de reunión) • PE.7 - Writing: (Carta de queixa) • PE.10 - Writing	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.3 - Conversas e dálogos na aula • TO.4 - Interaccións na aula	
					TOTAL	30,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	THE GREAT OUTDOORS / THE BODY	30

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer paises e nacionalidades. 1.2 Describir o clima.	1	Landscape features	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.3 Ter pequenas conversas. 1.4 Pedir e dar indicacións a outras persoas.			
2.1 Reservar voos e xestionar imprevistos no aeroporto 2.2 Seleccionar hoteis e facer as reservas. 2.3 Reservar billetes de tren, alugar un coche	2	Phrasal verbs	10,0
3.1 Describir unha doenza ou dor 3.2 Coñecer e empregar expresións habituais no médico 3.3 Pedir axuda. 3.4 Recapitular e revisar os contidos da unidade.	3	The body	10,0
		TOTAL	**30**

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.	• LC.1 - Listening: Selección múltiple.(Organización dun evento)	S	5
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.	• LC.2 - Listening: Discriminación de información. (Organización dun evento)	S	5
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.	• TO.1 - Interaccións na aula	S	5
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.	• TO.2 - Interaccións na aula	S	5
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.	• PE.1 - Reading: Email (Instruccións para unha exposición) ( )	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.	• PE.2 - Reading: Email(Instruccións para unha exposición))	S	5
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.	• PE.3 - Reading: Email(Instruccións para unha exposición)	S	5
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.	• PE.4 - Reading: Email(Instruccións para unha exposición)	N	5
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.	• TO.3 - Interaccións na aula	S	5
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.	• LC.3 - Speaking: Selección múltiple.(Reservas e alugueres)	S	5
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.	• LC.4 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres)	S	5
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.	• LC.5 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres)	S	5
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.	• LC.6 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres)	S	5
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.	• LC.7 - Speaking: Conversa (nun restaurante)	S	8
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.	• PE.5 - Writing: (Rexeitar unha invitación)	S	6
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.	• PE.6 - Writing: (Rexeitar unha invitación)	N	6
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.	• LC.8 - Speaking: Matching(Interaccións profesionais)	S	5
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.	• TO.4 - Interaccións na aula	S	5
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.	• TO.5 - Interaccións na aula	S	5
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.

Contidos
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Landscape features - Recoñecer os diversos ambientes naturais e laborais	• Descrición de eventos que se poden desenvolver fora da oficina • Presentación do vocabulario relacionado con viaxes (paises, nacionalidades, paisaxes,...) • Explicación das peculiaridades culturais e de relación con outras persoas.	• Relacionar paises e nacionalidades. • Describir o clima. • Pedir e ofrecer axuda sobre direccións.	• Emails relacionados coa actividade (aceptación/ rexeitamento de invitacións). • Conversas sobre indicacións.	• Audio correspondente á devandita sección. • Sección 7 do libro Professional English Hub 1	• LC.1 - Listening: Selección múltiple.(Organización dun evento) • LC.2 - Listening: Discriminación de información. (Organización dun evento) • LC.7 - Speaking: Conversa (nun restaurante) • LC.8 - Speaking: Matching(Interaccións profesionais) • TO.1 - Interaccións na aula • TO.2 - Interaccións na aula	10,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.3 - Interaccións na aula • TO.4 - Interaccións na aula • TO.5 - Interaccións na aula	
Phrasal verbs - Aprender as expresións coloquiais	• Explicación do vocabulario relacionado cos distintos medios de transporte. • Presentación de vocabulario e expresións a empregar nun hotel.	• Aprender a facer comparacións • Coñecer os problemas potenciais relacionados con viaxes e reservas.	• Preparación de itinerarios. • Simulacións de reservas.	• Audio correspondente ás devanditas seccións. • Sección 7 do libro Professional English Hub 1	• LC.1 - Listening: Selección múltiple.(Organización dun evento) • LC.3 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres) • PE.2 - Reading: Email(Instruccións para unha exposición)) • PE.5 - Writing: (Rexeitar unha invitación) • PE.6 - Writing: (Rexeitar unha invitación) • TO.1 - Interaccións na aula	10,0
The body - Ir ao médico	• Explicación das normas de comportamento social nun hospital.	• Presentación do vocabulario relacionado coa saúde. • Ler e comprender un documento médico. • Empregar axeitadamente as expresións habituais no contexto dun centro de saúde.	• Prácticas de diálogos relacionados cos contidos da actividade.	• Sección 8 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente á devandita sección.	• LC.4 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres) • LC.5 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres) • LC.6 - Speaking: Selección múltiple. (Reservas e alugueres) • LC.8 - Speaking: Matching(Interaccións profesionais) • PE.1 - Reading: Email (Instruccións para unha exposición) ( ) • PE.3 - Reading: Email(Instruccións para unha exposición) • PE.4 - Reading: Email(Instruccións para unha exposición) • TO.4 - Interaccións na aula	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.5 - Interaccións na aula	
					TOTAL	30,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	MODERN LIVES	35

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Procurar información na internet 1.2 Preparar unha presentación	1	Computers	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.1 Controlar o horario laboral e vacacións. 2.2 Coñecer medios e medidas de seguridade no traballo	2	Attendance and security	12,0
3.1 Coñecer as diversas canles de información. 3.2 Aprender a ler e interpretar periódicos e informativos. 3.3 Recapitular e revisar os contidos da unidade.	3	News	13,0
		TOTAL	**35**

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.	• LC.1 - Listening: Selección múltiple.(Conversa no banco)	S	6
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.	• TO.1 - Traballo na aula	S	6
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.	• TO.2 - Traballo de aula.	N	6
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.	• PE.1 - Reading: Selección múltiple (Transaccións bancarias)	S	6
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.	• PE.2 - Reading: Selección múltiple (Transaccións bancarias)	S	6
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.	• PE.3 - Reading: Selección múltiple (Transaccións bancarias)	S	6
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.	• PE.4 - Writing: Tradución (Vocabulario específico)	N	6
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.	• LC.2 - Speaking: Pairwork (Conversa en recursos humanos)	S	8
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.	• LC.3 - Speaking: Pairwork (Conversa en recursos humanos)	S	8

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.	• LC.4 - Speaking: Pairwork (Conversa en recursos humanos)	S	8
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.	• LC.5 - Speaking: Pairwork (Consello sobre presentacións)	S	6
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.	• PE.5 - Writing: Rexeitamento de propostas. (Opcións non axeitadas ás necesidades)	S	8
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.	• PE.6 - Writing: Rexeitamento de propostas (Opcións non axeitadas ás necesidades)	S	8
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.	• PE.7 - Writing: Cubrir un parte de baixa	S	6
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.	• TO.3 - Conversas e diálogos na aula	S	6
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Computers - Utilización de ordenadores.	• Enumeración da información que pode ser obtida na internet. • Explicación e organización da información nunha presentación. • Presentación de vocabulario relacionado con internet, navegadores e ordenadores.	• Recoñecemento dos distintos elementos que interveñen nunha procura na internet. • Recoñecemento de información en gráfico e táboas. • Uso de vocabulario habitual no emprego de ordenadores.	• Preparación dunha presentación.	• Sección 9 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente á devandita sección.	• LC.2 - Speaking: Pairwork (Conversa en recursos humanos) • LC.3 - Speaking: Pairwork (Conversa en recursos humanos) • LC.4 - Speaking: Pairwork (Conversa en recursos humanos) • LC.5 - Speaking: Pairwork (Consello sobre presentacións) • PE.2 - Reading: Selección múltiple (Transaccións bancarias) • PE.5 - Writing: Rexeitamento de propostas. (Opcións non axeitadas ás necesidades) • PE.6 - Writing: Rexeitamento de propostas (Opcións non axeitadas ás necesidades)	10,0
Attendance and security - Rexistros de asistencia e cuestións de seguridade.	• Explicación dos sistemas de control de asistencia e de seguridade. • Presentación de vocabulario relacionado con horarios e vacacións.	• Identificación de áreas de acceso restrinxido e dos sistemas de control en distintas localizacións. • Tipos de contrato, de baixas e altas laborais e informes de asistencia. • Elementos que inflúen na prevención de riscos laborais. • Tomar conciencia da importancia da seguridade no traballo.	• Informe de asistencia.	• Sección 9 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente á devandita sección.	• LC.1 - Listening: Selección múltiple. (Conversa no banco) • PE.1 - Reading: Selección múltiple (Transaccións bancarias) • TO.1 - Traballo na aula • TO.3 - Conversas e diálogos na aula	12,0
News - Noticieiros	• Explicación de distintas canles de información. • Presentación do vocabulario relativo ás canles de información.	• Identificar e recoñecer as diferentes canles de información. • Empregar o vocabulario específico deste campo.	• Elaborar unha noticia breve • Comentario nunha rede	• Sección 9 do libro Professional English Hub 1 • Audio correspondente á devandita sección.	• PE.3 - Reading: Selección múltiple (Transaccións bancarias) • PE.4 - Writing: Tradución (Vocabulario específico)	13,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		• Traballar con diversas canles de información e redes sociais.			• PE.7 - Writing: Cubrir un parte de baixa • TO.2 - Traballo de aula.	
					TOTAL	35,0

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os contidos mínimos esixibles son os descritos no apartado de "Contidos Básicos" do Decreto 191/2010 baixo cada unha das epígrafes:

BLOQUE DE CONTIDOS 1. ANÁLISE DE MENSAXES ORAIS

- Comprensión de mensaxes profesionais e cotiáns:
  * Mensaxes directas, telefónicas e gravadas.
  * Idea principal e ideas secundarias.
  * Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e de estilo indirecto.
  * Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, ...
  * Variedade de acentos na lingua oral.

BLOQUE DE CONTIDOS 2. INTERPRETACIÓN DE MENSAXES ESCRITAS

- Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns:
  * Soportes telemáticos: e-mail.
  * Idea principal e ideas secundarias.
  * Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e de estilo indirecto.
  * Orde de palabras na oración simple.
- Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.

- Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.

BLOQUE DE CONTIDOS 3. PRODUCIÓN DE MENSAXES ORAIS

- Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
- Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e de estilo indirecto.
- Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
- Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
- Mantemento do discurso oral:
  * Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra.
  * Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, ...
  * Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.

BLOQUE DE CONTIDOS 4. EMISIÓN DE TEXTOS ESCRITOS

- Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns:
  * Currículo e soportes telemáticos: e-mail.
  * Idea principal e ideas secundarias.
  * Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e de estilo indirecto.
- Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
- Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.
- Coherencia textual:
  * Adecuación do texto ao contexto comunicativo.
  * Tipo e formato de texto.
  * Variedade de lingua: rexistro.
  * Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable.
  * Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso.
  * Uso dos signos de puntuación máis habituais.

BLOQUE DE CONTIDOS 5. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DOS ELEMENTOS CULTURAIS MÁIS SIGNIFICATIVOS DOS PAISES DA LINGUA ESTRANXEIRA

- Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
- Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos paises onde se fale a lingua inglesa.
- Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

O alumnado terá tres avaliacións ordinarias (coincidindo cos períodos vacacionais, salvo acordos de xunta de avaliación ou claustro) e unha avaliación final (para o alumnado en situacións especiais, perda do dereito a avaliación continua, etc.).A nota destas avaliacións obterase a partir de:

Probas obxectivas 50% da nota
Traballos entregados 30% da nota
Interculturalidade 20% da nota

A primeira avaliación contará un 20% da nota final, a segunda avaliación será dun 30% e a terceira dun 50%.

As probas obxectivas pesarán o seguinte (Resultados de Aprendizaxe e Contidos Básicos):

-Writing 15% , - Speaking 10%, - Reading 10%, -Culture 10%,
-Vocabulary - 20% , -Grammar 25%. - listening 10%

A proba de Grammar incluirá as estruturas, o vocabulario, etc.

A perda do dereito a avaliación continua (10% faltas ou 19,2 sesións) ou non ter superado as avaliacións supón realizar unha proba final co mesmo reparto porcentual que as probas obxectivas mencionadas con anterioridade.

O Dosier de Traballo conterá todas as tarefas realizadas e toda a documentación de traballo. Evaluarase do seguinte xeito:
Orde cronolóxico. Presentación. Corrección. Entregaranse varias fichas por trimestre.

A interculturalidade avaliarase en función dos seguintes items:

Material de traballo na aula. Realización das tarefas. Participación na clase (con coherencia e respeto). Interese polas culturas meta. Comprensión oral para realizar as actividades.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade avaliación positiva nalgunha das partes, terá a oportunidade de recuperalas mediante a presentación de traballos (por determinar en función da parte non superada: reading, writing, listening, speaking, culture), e probas específicas formais.
Dito alumnado recibirá material de reforzo para que tamén poida traballar dun xeito individual e autónomo.
No caso do alumnado que se atope nas situacións descritas nos artigos 11, Capítulo IV, e 15, Capítulo VI, da Orde do 12 de xullo de 2011, habilítaranse procedementos específicos e individualizados en función das circunstancias persoais que presenten, tendo sempre en conta o principio de equidade que se menciona nas Disposicións Adicionais do Decreto 191/2011 do 28 de outubro, Disposición 4ª, que tamén fala de que ¿en calquera caso, estas medidas non poderán afectar de forma significativa á consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un módulos profesionais¿.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que por falta de asistencia perda o dereito a avaliación continua, será avaliado nunha proba formal que incluirá os 5 Resultados de Aprendizaxe, na que terá que demostrar a consecución dos Contidos Básicos descritos no Decreto 191/2011. Non terá dereito a valoración dos traballos de clase e actitude.En tales casos, a valoración das probas formais será a seguinte:Listening 10%, Writing 15%, Speaking 15%, Reading 10%, Vocabulary 10 %, Grammar 40%.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O departamento realizará ,cunha frecuencia mínima mensual, o seguimento da programación. Reflectirase o grao de cumprimento da mesma e a xustificación razoada no caso de desviacións. A programación será revisada ao inicio de cada curso académico a vista da experiencia do acontecido no curso anterior. O referido seguimento e revisión constará nas correspondentes actas de departamento.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Antes de realizar a avaliación inicial teremos que ter en conta diversos factores:A materia e completamente nova no curriículo do ciclo formativo.A tipoloxía do alumnado é completamente descoñecido.O nivel de formación previa é tamén descoñecido, ainda que o tipo de acceso (proba específica, graduado, etc.) indica que pode haber gran diversidade de coñecementos.Vistos estes factores, a avaliación inicial do módulo realizarase a titulo informativo co fin de identificar o nivel de partida e detectar as necesidades xerais e individuais. Para elo efectuaranse diversas probas que serán as indicada para un grupo tipo que veña de rematar 4º de ESO. Incluiranse probas de coñecementos gramaticais, vocabulario xeral, comprensión lectora e auditiva, e expresión escrita. A avaliación da capacidade oral será non formal a través dos rexistros de aula nas sesións iniciais (presentacións, aficións, etc.)

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O alumnado que non responda aos obxectivos programados recibirá material de apoio e reforzo en función das súas necesidades. Terá tamén (como nos demáis niveis educativos) a asistencia docente dun xeito individualizado na aula e fóra dela cando o solicite e sexa posible, agás nos casos de abandono ou falta reiterada.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A educación en valores atópase incluida nos propios contidos mínimos esixibles, no seu Bloque de Contidos 5, incluindo:

- Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
- Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos paises onde se fale a lingua inglesa.
- Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

Estes contidos serán avaliados prestando atención ao cumprimento dos seguintes criterios relativos as comunidades onde se fala a lingua estranxeira:

- Definición dos trazos máis salientables dos costumes.
- Descrición e aplicación das normas e dos protocolos de relación social.

- Identificación das crenzas e valores.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

No caso de xurdir algunha actividade específica que poidera ser interesante, consultado o titor do grupo e o resto do departamento de inglés, estudiaríamos a posibilidade de realizala.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36018677	Luís Seoane	Pontevedra	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1606	Constitución de pequenos negocios alimentarios	2025/2026	6	107	128
MP1606_12	Iniciativa emprendedora e constitución dun negocio alimentario	2025/2026	6	32	38
MP1606_22	Plan de investimentos e de financiamento dun negocio alimentario	2025/2026	6	75	90

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	NURIA PEDROSA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Proxecto de FP dual coas empresas:
- (Pontevicus, S.L., no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.)
- Distribuciones Froiz S.A., no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.
- Centros Comerciales Carrefour, S.A., no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.
- Centros Comerciales Carrefour, S.A., no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe		Resultados de aprendizaxe		
					160612		160622		
					RA 1	RA 2	RA 1	RA 2	RA 3
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0					
2	A idea de negocio e o espíritu emprendedor	Identificar e valorar a iniciativa empredora	20	15	X				
3	Constitución e posta en marcha dun comercio alimentario	Determinar os pasos necesarios para a creación dunha empresa según a forma xurídica escollida	18	15		X			
4	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0					
5	Plan de inversión	Organización de recursos económicos e humanos	35	25			X		
6	Plan financeiro	Elaboración de presupostos, obtención de recursos económicos e previsión da actividade económica	35	25				X	
7	Rentabilidade e viabilidade económico financeira e social	Analise do equilibrio patrimonial e social da empresa	20	20					X
		Total: 128							

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
	1	Actividades na empresa.	0,0
		TOTAL	**0**

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.						0,0
					TOTAL	**0,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A idea de negocio e o espíritu emprendedor	20

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Analiza a oportunidade de creación dunha pequena empresa de comercialización alimentaria, valorando a información do seu ámbito de actuación e os requisitos establecidos, e con incorporación de valores éticos	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identifiar o espíritu emprendedor 1.2 Definir a idea de negocio 1.3 Coñecer fontes de ideas de negocio 1.4 Recoñecer a importancia da innovación 1.5 Analizar a información do entorno empresarial: microentorno e macroentorno	1	Elaboración e análise dunha idea de negocio	20,0
		TOTAL	**20**

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identificáronse as propias aptitudes e as actitudes relacionadas coa iniciativa emprendedora	• TO.1 - Traballo do alumnado	N	5
CA1.2 Caracterizouse o modelo de empresa de comercialización alimentaria e a súa organización estrutural, para obter os resultados esperados	• TO.2 - Traballo do alumnado	N	10
CA1.3 Decidiuse a idea de negocio para o establecemento dunha empresa de comercialización alimentaria, valorando no ámbito de actuación, os modelos consolidados e innovadores, as tendencias e os segmentos de mercado	• TO.3 - Traballo do alumnado	S	20
CA1.4 Elaborouse a análise de debilidades, ameazas, fortalezas e oportunidades da idea de negocio alimentario	• TO.4 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.5 Decidiuse a estratexia empresarial, relacionándoa coa idea de negocio e cos seus obxectivos	• TO.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA1.6 Analizáronse prácticas que incorporen valores éticos e sociais, en empresas relacionadas co comercio alimentario, para a súa incorporación á idea de negocio	• TO.6 - Traballo do alumnado	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Analizáronse as características de cultura empresarial e a imaxe corporativa da idea de negocio alimentario, en relación cos obxectivos empresariais	• TO.7 - Traballo do alumnado	N	10
CA1.8 Avaliouse a información do contorno específico da empresa ou microcontorno	• TO.8 - Traballo do alumnado	S	10
CA1.9 Avaliáronse os principais elementos do contorno xeral da empresa ou macrocontorno	• TO.9 - Traballo do alumnado	S	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Empresa de comercialización alimentaria: elementos, tipos e funcións básicas. Organización estrutural.
Idea de negocio do comercio alimentario. Comercios alimentarios: tipos, características e funcións. Valoración do contorno. Modelos consolidados e innovadores.
Emprendemento: factores clave, iniciativa, creatividade e formación. Iniciativa emprendedora. Innovación e desenvolvemento. Aptitudes e actitudes relacionadas coa iniciativa emprendedora.
Análise das empresas do comercio alimentario Cultura empresarial. Obxectivos empresariais. Valores éticos e sociais. Imaxe corporativa.
Avaliación do contorno do mercado alimentario: datos sectoriais, empresas provedoras, produtos, prezos e condicións de venda.
Avaliación do contorno xeral da empresa: factores económicos, sociais, demográficos, culturais, tecnolóxicos, ambientais e político-legais.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elaboración e análise dunha idea de negocio - Secuenciarase e identificarase os rasgos do emprendemento e a idea de negocio					• TO.1 - Traballo do alumnado • TO.2 - Traballo do alumnado • TO.3 - Traballo do alumnado	20,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.4 - Traballo do alumnado • TO.5 - Traballo do alumnado • TO.6 - Traballo do alumnado • TO.7 - Traballo do alumnado • TO.8 - Traballo do alumnado • TO.9 - Traballo do alumnado	
					TOTAL	20,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Constitución e posta en marcha dun comercio alimentario	18

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a constitución e a posta en marcha dun comercio alimentario, formalizando e xestionando os trámites, a documentación e a presentación de documentos establecidos na lexislación dese ámbito	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seleccionar a forma xurídica axeitada 1.2 Coñecer os trámites lexislativos e operativos para a posta en marcha dun negocio alimentario	1	Constitución e posta en marcha dun negocio alimentario	18,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.3 Calcular os gastos derivados da posta en marcha dun establecemento mercantil 1.4 Coñecer a documentación precisa para o inicio da actividade			
		TOTAL	**18**

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse as etapas de emprendemento do negocio en relación coas características de innovación, formación e colaboración, como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora	• TO.1 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.2 Estableceuse a forma xurídica adecuada para comercios alimentarios acorde coa idea de negocio definida, así como as súas obrigas formais e fiscais	• TO.2 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.3 Delimitouse o grao de responsabilidade legal dos/das propietarios/as da empresa, en función da forma xurídica elixida	• TO.3 - Traballo do alumnado	S	15
CA2.4 Comparouse o tratamento fiscal establecido para as diferentes formas xurídicas da empresa	• TO.4 - Traballo do alumnado	S	15
CA2.5 Realizáronse os trámites exixidos pola lexislación para a constitución e a posta en marcha dun comercio alimentario, en función da idea de negocio, física e en liña	• TO.5 - Traballo do alumnado	N	10
CA2.6 Calculáronse os gastos de constitución e outros gastos de posta en marcha dun comercio alimentario, segundo as características deste	• TO.6 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.7 Formalizouse a documentación asociada á constitución e ao inicio de actividade, secuenciando os trámites nos prazos establecidos pola Administración	• TO.7 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.8 Xestionáronse presencialmente ou telematicamente as solicitudes relativas aos trámites propios da actividade empresarial	• TO.8 - Traballo do alumnado	N	10
CA2.9 Obtívose información sobre posibles axudas e subvencións oficiais para a creación dun comercio alimentario	• TO.9 - Traballo do alumnado	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas dun comercio alimentario: tipos, características, obrigas formais e tratamento fiscal.
Responsabilidade empresarial.
Xestión de trámites administrativos específicos para a constitución e posta en marcha dunha pequena empresa de alimentación.
Xestión de trámites administrativos relativos á actividade empresarial: licenza ou comunicación de actividade ou de apertura, licenza de obras, aplicación de medidas hixiénicas, plan contra incendios e lexislación ambiental.
Cálculo de gastos de constitución e posta en marcha dunha pequena empresa de alimentación. Gastos municipais. Taxas: por prestación de servizos urbanísticos, por utilización privativa e por aproveitamento do dominio público.
Formalización da documentación para o inicio da actividade comercial.
Subvencións oficiais e axudas para a constitución e a posta en marcha dunha empresa: ámbitos autonómico e estatal. Organismos e institucións con competencias en materia de axudas e subvencións.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Constitución e posta en marcha dun negocio alimentario - Determinaranse os pasos a seguir para a posta en marcha dun negocio alimentario no ámbito territorial de aplicación e formularase unha proposta documental e económica para o inicio da actividade					• TO.1 - Traballo do alumnado • TO.2 - Traballo do alumnado • TO.3 - Traballo do alumnado • TO.4 - Traballo do alumnado • TO.5 - Traballo do alumnado • TO.6 - Traballo do alumnado • TO.7 - Traballo do alumnado	18,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.8 - Traballo do alumnado • TO.9 - Traballo do alumnado	
					TOTAL	18,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Formación en empresa.	0

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
	1	Actividades na empresa.	0,0
		TOTAL	0

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.						0,0
					TOTAL	0,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Plan de inversión	35

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza plans de investimento no comercio alimentario, determinando as necesidades e o custo dos recursos humanos e materiais	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar as necesidades de inversión dun negocio alimentario 1.2 Estimar as necesidades e custos de recursos físicos e persoais imprescindibles 1.3 Valorar as posibilidades de innovación e custos 1.4 Confeccionar un plan de inversión dun negocio alimentario	1	Plan de inversión	35,0
		TOTAL	35

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Decidiuse a localización física da idea de comercio alimentario, valorando a información do contorno relativa a locais dispoñibles e os seus prezos	• TO.1 - Traballo do alumnado	N	10
CA1.2 Decidiuse a posible localización virtual do comercio alimentario en función de segmentos de poboación, nichos de oportunidade e especialización da idea	• TO.2 - Traballo do alumnado	N	10
CA1.3 Estimáronse as necesidades e os custos de equipamento imprescindibles para a creación da pequena empresa de comercialización alimentaria, en función dos obxectivos para alcanzar a curto e a medio prazo	• TO.3 - Traballo do alumnado	S	10
CA1.4 Identificáronse os sistemas de adquisición do equipamento, estimando os custos de alugueiro ou compra	• TO.4 - Traballo do alumnado	S	10
CA1.5 Elaborouse o plan de sustentabilidade do comercio alimentario en función da previsión do gasto enerxético, consumo de auga, equipamento sustentable, innovación tecnolóxica e mantemento	• TO.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA1.6 Valoráronse as posibilidades de innovación e os seus custos, en función do produto ofrecido e da calidade do negocio alimentario	• TO.6 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.7 Estimáronse as necesidades e os custos de recursos humanos imprescindibles para a creación da pequena empresa de comercialización alimentaria, en función dos obxectivos para alcanzar a curto e a medio prazo	• TO.7 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.8 Confeccionouse un plan de investimento tendo en conta as necesidades de recursos humanos e materiais necesarios para a posta en marcha do negocio alimentario	• TO.8 - Traballo do alumnado	S	20
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Valoración da localización física do comercio alimentario. Información do contorno. Prezos. Métodos e técnicas para seleccionar a localización do local comercial.
Valoración da localización virtual do comercio alimentario. Segmentos de poboación e nichos de oportunidade.
Equipamento: moblaxe, equipamentos, sistema de cobramento e terminal punto de venda. Valoración das necesidades de equipamento. Obxectivos a curto e a medio prazo. Determinación dos custos do equipamento. Estimación de custos de adquisición do equipamento
Elaboración de plans de sustentabilidade. Gasto enerxético, consumo de auga, innovación tecnolóxica e mantemento. Gastos. Previsións.
Valoración das posibilidades de innovación. Custos de innovación e calidade do negocio alimentario.
Valoración de necesidades de recursos humanos. Custos de recursos humanos. Obxectivos a curto e a longo prazo.
Confección do plan de investimentos. Necesidades e custos de recursos humanos e de recursos materiais.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Plan de inversión - Identificaranse as cuestións básicas para a elaboración dun plan de inversión cos aspectos necesarios para a súa viabilidade e xestión					• TO.1 - Traballo do alumnado • TO.2 - Traballo do alumnado • TO.3 - Traballo do alumnado • TO.4 - Traballo do alumnado • TO.5 - Traballo do alumnado • TO.6 - Traballo do alumnado • TO.7 - Traballo do alumnado • TO.8 - Traballo do alumnado	35,0
					TOTAL	35,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Plan financeiro	35

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza plans financeiros do comercio alimentario, valorando posibilidades de financiamento e as condicións relativas a xuros e amortización	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as diferentes fontes de financiación dispoñibles 1.2 Identificar a financiación propia e alllea máis conveniente para a idea de negocio dun comercio alimentario 1.3 Comprender os conceptos de interés, amortización, capital, cuotas, e comisións financieiras 1.4 Confeccionar un plan de financiación dun negocio alimentario	1	Plan financeiro	35,0
		TOTAL	**35**

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Analizáronse as fontes de financiamento externo para comercios alimentarios, estimando custos e ingresos en función da idea do negocio	• TO.1 - Traballo do alumnado	S	15
CA2.2 Calculouse a rendibilidade do autofinanciamento de parte das necesidades combinada co financiamento procedente doutras fontes	• TO.2 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.3 Identificouse o financiamento bancario máis adecuado para a súa amortización a medio e a longo prazo, así como as súas condicións	• TO.3 - Traballo do alumnado	N	10
CA2.4 Contrastouse o financiamento procedente de axudas concedidas por organismos públicos e privados, en función dos custos e do tipo de negocio	• TO.4 - Traballo do alumnado	N	10
CA2.5 Analizáronse posibles amortizacións por pagamento aprazado e ao contado, en función do tipo de xuros e do volume de negocio	• TO.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.6 Identificáronse as posibilidades de axudas para a contratación de empregados/as con determinadas características, en función dos postos que vaian desempeñar	• TO.6 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.7 Valorouse a negociación do aprazamento do pagamento dos impostos locais e estatais, en función das previsións de negocio e da liquidez monetaria	• TO.7 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.8 Confeccionouse un plan de financiamento do negocio alimentario prevendo os resultados da actividade económica da empresa	• TO.8 - Traballo do alumnado	S	25
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Determinación de fontes de financiamento externas. Custos e ingresos.
Cálculo da rendibilidade do autofinanciamento.
Valoración do financiamento bancario. Amortización. Tipos e prazos de devolucións.
Identificación das axudas públicas e privadas. Financiamento. Axudas á contratación segundo o tipo de traballadores/as e os postos de traballo. Axudas públicas e privadas.
Negociación do pagamento de impostos. Tipo de impostos: locais e estatais. Previsión de liquidez para o pagamento.
Confección de plans económico-financeiros: previsión de vendas, gastos de explotación, previsión de tesouraría, conta de perdas e ganancias provisionais, e balance de situación provisional.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Plan financeiro - Valoraranse as posibilidades de financiación e as condicións relativas a intereses e amortización					• TO.1 - Traballo do alumnado • TO.2 - Traballo do alumnado • TO.3 - Traballo do alumnado • TO.4 - Traballo do alumnado • TO.5 - Traballo do alumnado • TO.6 - Traballo do alumnado • TO.7 - Traballo do alumnado • TO.8 - Traballo do alumnado	35,0

TOTAL	**35,0**

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Rentabilidade e viabilidade económico financeira e social	20

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Analiza a viabilidade económico-financeira e social dunha pequena empresa de comercio alimentario, valorando a información contida nos plans económico-financeiros, e valorando as vantaxes e as fortalezas da proposta de negocio	SI

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar mediante matriz DAFO da proposta de negocio 1.2 Evaluar a xestión económica da empresa 1.3 Coñecer as ferramentas de análise financeiras e evaluación de rentabilidade 1.4 Aplicar criterios sociais e de boas prácticas empresariais, así como valores éticos, sociais e de respeto de medioambiente. 1.5 Evaluar a rendabilidade económica dun comercio alimentario	1	Viabilidade do negocio	20,0

TOTAL	**20**

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Calculáronse ratios económico-financeiras, utilizando os datos de contas anuais dun comercio alimentario	• TO.1 - Traballo do alumnado	S	20
CA3.2 Valorouse a viabilidade económico-financeira dun comercio alimentario, analizando a información das ratios económico-financeiras	• TO.2 - Traballo do alumnado	S	20
CA3.3 Valorouse a viabilidade social corporativa dun comercio alimentario, analizado a información contida no balance social	• TO.3 - Traballo do alumnado	N	10
CA3.4 Aplicáronse criterios de boas prácticas empresariais, atendendo a valores éticos, sociais e de respecto ambiental	• TO.4 - Traballo do alumnado	N	10
CA3.5 Analizáronse as vantaxes e as fortalezas do comercio de proximidade fronte a outras formas de distribución de produtos alimentarios	• TO.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA3.6 Avaliouse a xestión interna do comercio alimentario, valorando a estabilidade dos/das empregados/as nos seus postos de traballo	• TO.6 - Traballo do alumnado	N	10
CA3.7 Avaliouse a rendibilidade económica do posto de traballo, atendendo ao nivel técnico e ao perfil profesional dos/das empregados/as	• TO.7 - Traballo do alumnado	S	20
	TOTAL		**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Análise de viabilidade económico-financeira: ratios de rendibilidade, solvencia, endebedamento e liquidez.
Contas anuais, balance de situación, e conta de perdas e ganancias.
Viabilidade social corporativa dun negocio alimentario.

Contidos
Vantaxes e fortalezas do comercio de proximidade. Outras formas de distribución de produtos alimentarios.
Análise da sustentabilidade da empresa. Economía do ben común. Responsabilidade social corporativa.
Xestión interna do comercio alimentario. Perfil profesional e nivel técnico. Permanencia no posto de traballo. Rendibilidade económica da permanencia no posto de traballo.

4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Viabilidade do negocio - Analizar a viabilidade económico e financieira dunha empresa de comercio alimentario					• TO.1 - Traballo do alumnado • TO.2 - Traballo do alumnado • TO.3 - Traballo do alumnado • TO.4 - Traballo do alumnado • TO.5 - Traballo do alumnado • TO.6 - Traballo do alumnado • TO.7 - Traballo do alumnado	20,0
					TOTAL	**20,0**

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Para superar positivamente o módulo profesional aplicaranse os seguintes criterios de cualificación:
Valorarase a realización dos traballos e actividades prácticas encamiñadas a presentación dun proxecto final, que deberá incluir:

a. Idea de negocio.
b. Constitución e posta en marcha da mesma.
c. Plan de investimento.
d. Plan financeiro.
e. Estudo da viabilidade do negocio plantexado.

Non serán valoradas aquelas actividades que se atopen plaxiadas ou ben traballos copiados doutros/as compañeiros/as. Tampouco se puntuarán aquelas actividades que o alumnado presente fóra de prazo (salvo causa debidamente xustificada documentalmente).

O alumnado deberá acadar unha nota mínima de 5 sobre 10 para a avaliación positiva no módulo.

No caso de non superación das UD mediante o proxecto citado, o alumnado realizará unha proba escrita trimestral.

A nota trimestral da avaliación obterase ponderando un 100% os traballos/actividades realizadas. Ou da proba escrita final, dacordo ao punto anterior.

A nota final do módulo será a media ponderada da nota dos dous trimestres, en función do peso das unidades que constitúen cada trimestre, sendo necesario ter aprobadas cada unha das partes para o cálculo da citada media.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Cando o alumno ou alumna non alcance a avaliación positiva, é dicir, non consegue o nivel de logro mínimo establecido, se realizará unha proba de recuperación (proba escrita con preguntas curtas e/ou a desenvolver, tipo test ou suposto práctico).

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua durante o curso terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.
Esta proba final extraordinaria será elaborada de xeito que se poidan comprobar obxectivamente as competencias definidas nos RA do módulo. Consistirá na realización dunha proba escrita de coñecemento que poderá conter preguntas curtas e/ou a desenvolver, exame tipo test ou supostos prácticos. O alumno ou alumna deberá acadar o nivel mínimo de logro establecido para todos os CA que integran o módulo.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación realizarase mensualmente.
Neste seguimento avaliarase a práctica docente. Así:
- A programación: a planificación do traballo docente, a programación das unidades didácticas e das actividades e tarefas, o tratamento de atención a diversidade e de transversalidade.
- As actividades de aula: a metodoloxía desenvolvida, a motivación para a aprendizaxe, a potenciación da autonomía no proceso de ensino-aprendizaxe, a coordinación co resto do equipo docente, o clima na aula e resolución de conflitos, o traballo en equipo, a utilización dos recursos do contexto para reforzar o proceso EA, a atención á diversidade e a inclusión da transversalidade nas actividades.
- A avaliación: os instrumentos utilizados para facer a avaliación inicial e continua e o seu rexistro, o procedemento utilizado para a avaliación final, o desenvolvemento das actividades de recuperación e a información proporcionada sobre a avaliación e a cualificación.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase durante todo o mes de setembro e terá como obxectivo avaliar cal é o estado de coñecementos e habilidades individuais dos alumnos e identificar posibles dificultades de aprendizaxe e problemas de comportamento. O equipo docente, pode adoptar decisións comúns cando así o requira a dinámica do grupo.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

As actividades de reforzo educativo consistirán na atención individualizada ao alumnado e no deseño de actividades secuenciadas que axuden a entender o que se pide. Cando sexa necesario coordinarase co equipo docente e co Departamento de Orientación para tratar o reforzo necesario.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

En función dos obxectivos do módulo, se terán en conta os seguintes:

1. Valores democráticos e mellora da cohesión social.
2. Loita contra a pobreza e contribución ao desenvolvemento humano.
3. Dereitos Humanos.
4. Protección das minorías e do colectivo LGTBIQ
5. Dereitos laborais.
6. Respecto das condicións de competencia.
7. Transferencia de tecnoloxía: respecto licenzas e patentes.
8. Preservación do Medio Ambiente. A sostenibilidade.
9. Promoción da igualdade de xénero.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

O alumnado participará nas actividades complementarias e extraescolares propostas polo departamento. Inicialmente, están contempladas:

- Visita ao centro loxístico Pull&Bear.
- Visita a unha grande área comercial da Comunidade.
- Visita ao establecemento comercial de Eroski-Vegalsa en Vilalonga
- Visita a Martín Códax en Cambados
- Visita a Casa Grande de Xanceda

10.Outros apartados

10.1) Metodoloxía na ensinanza a distancia

O módulo disporá dun curso aberto na aula virtual do centro.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36018677	IES Luís Seoane	Pontevedra	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1608	Dinamización do punto de venda en comercios de alimentación	2025/2026	3	105	125
MP1608_12	Organización da distribución e supervisión da exposición dos produtos alimentarios	2025/2026	3	63	75
MP1608_22	Accións promocionais en establecementos de alimentación e montaxe de elementos de animación e publicitarios	2025/2026	3	42	50

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SIMÓN IRAGO BAÚLDE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O entorno productivo de Pontevedra e comarca esta baseado en PEMES, fundamentalmente do sector servizos con pouca especialización, que realizan todas as funcións da empresa, polo que demandan profesionais cunha formación ampla e que contemple todos os ámbitos funcionais da empresa.
Neste senso a programación adecúase a estas necesidades do entorno produtivo e permite formar profesionais no eido do comercio dos produtos de alimentación.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe			Resultados de aprendizaxe	
					160812			160822	
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 1	RA 2
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	30	20	X	X	X		
2	Distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda		15	10	X				
3	Exposición de alimentos non perecedoiros		15	10		X			
4	Exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas		15	10			X		
5	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	20	20				X	X
6	As promocións en establecementos de alimentación	As promocións	15	15				X	
7	Elementos de decoración e publicitarios	Os distinto elementos de decoración e publicitarios	15	15					X
		Total:	125						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	30

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza a distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda, tendo en conta os condicionantes para a súa localización e a influencia sobre a venda de produtos	NO
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO
RA3 - Supervisa a exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas, e analiza os aspectos do contorno que potencian as características do produto e animan á venda, respectando a normativa de seguridade e hixiene correspondente en función da súa es	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Organizar a distribución física do punto de venda, e supervisar a exposición de alimentos non perecedoiros e perecedoiros	1	Actividades na empresa.	30,0
		TOTAL	**30**

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos			0
CA1.3.1 CA 1.3 - F.E. Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos	• OU.1	S	5
CA1.4 Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos			0
CA1.4.1 CA 1.4 - F.E. Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos	• OU.2	S	5

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección			0
CA1.5.1 CA 1.5 - F.E. Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento par facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección	• OU.3	S	5
CA1.6 Supervisouse a distribución, o estado e a limpeza das cestas e dos carros, para manter en todo momento a subministración	• OU.4	S	5
CA1.7 Supervisouse o estado de limpeza do establecemento tendo en conta a normativa de seguridade e hixiene	• OU.5	S	5
CA2.1 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria			0
CA2.1.1 CA 2.1 F.E. Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao comprimento da normativa de seguridade alimentaria	• OU.6	S	5
CA2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos			0
CA2.2.1 CA 2.2 - F.E. Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos	• OU.7	S	5
CA2.3 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que animen á venda de produtos non perecedoiros e que faciliten o control da reposición e a calidade dos produtos	• OU.8	S	5
CA2.4 Controlouse a accesibilidade aos produtos nos lineais, tendo en conta a súa identificación de cara á clientela e a visibilidade da marca e da etiquetaxe	• OU.9	S	5
CA2.5 Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda			0
CA2.5.1 CA 2.5 - F.E. Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda	• OU.10	S	5
CA2.6 Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición			0
CA2.6.1 CA 2.6 - F.E. Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición	• OU.11	S	5
CA2.7 Controlouse a temperatura ambiente, atendendo á conservación dos produtos e ao confort da clientela	• OU.12	S	5
CA2.8 Efectuouse o seguimento dos lotes de produtos segundo o provedor e a localización nos lineais e nas seccións, para facilitar o control de calidade e o rendemento das vendas	• OU.13	S	5
CA3.1 Supervisouse a colocación de produtos frescos en mostradores, tendo en consideración o sistema de rotación e reposición, e respectando a normativa hixiénico-sanitaria	• OU.14	S	5
CA3.2 Colocáronse os produtos cárnicos atendendo ao despezamento e á procedencia, segundo criterios de calidade	• OU.15	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.3 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros			0
CA3.3.1 CA 3.3 - F.E. Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros	• OU.16	S	5
CA3.4 Supervisouse o estado de limpeza e o tratamento de armarios e cámaras frigoríficas, e comprobouse o estado de conservación dos produtos e o cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria	• OU.17	S	5
CA3.5 Agrupáronse os produtos perecedoiros en mostradores e armarios, segundo as familias e o efecto visual que se queira lograr, de xeito que se faciliten a súa localización e a súa adquisición	• OU.18	S	5
CA3.6 Controlouse a temperatura dos armarios frigoríficos garantindo a cadea de frío e a calidade dos produtos	• OU.19	S	5
CA3.7 Supervisouse a utilización de tratamentos que garantan o adecuado aspecto visual e organoléptico dos produtos frescos	• OU.20	S	3
CA3.8 Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos			0
CA3.8.1 CA 3.8 - F.E. Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos	• OU.21	S	2
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Influencia sobre as vendas da publicidade no punto de venda. Elementos internos e externos.
Técnicas comerciais sobre a localización de produtos alimentarios nos lineais e escaparates, e elementos informativos e publicitarios no punto de venda.
Localización de equipamentos no comercio alimentario. Desprazamento. Carretas, cestas e carros.
Supervisión do estado e o mantemento de cestas e carros. Normas de seguridade alimentaria e de prevención de riscos na distribución da superficie da tenda.
Programación de reposición de produtos non perecedoiros. Estacionalidade e caducidade. Rotación de produtos. Lineais, góndolas e expositores.
Criterios comerciais de deseño e decoración de puntos de venda. Distribución de produtos.
Supervisión da colocación de elementos visuais en lineais e puntos de venda. Operatividade.
Control de accesibilidade aos produtos non perecedoiros do lineal. Identificación e visibilidade de marca e da etiquetaxe.
Cartelaría informativa, de ofertas e promocións.

Contidos
Agrupación de produtos non perecedoiros por zonas, familias e efectos visuais.
Control de temperaturas e conservación de produtos expostos. Confort da clientela.
Seguimento de lotes de produtos segundo provedores e localización. Control de calidade e rendemento de vendas.
Produtos frescos e a súa colocación expositores e mostradores. Rotación e reposición. Normativa hixiénico-sanitaria.
Produtos cárnicos. Criterios de colocación: despezamento, procedencia e categoría.
Produtos perecedoiros. Localización e adquisición. Agrupación en mostradores e armarios. Familias de produtos. Elementos de animación móbiles e visuais.
Supervisión de limpeza e tratamento de armarios e cámaras frigoríficos.
Supervisión da cadea de frío e calidade do produto. Control de temperatura.
Supervisión do aspecto visual e organoléptico dos produtos frescos. Tratamentos dos produtos nos mostradores: auga nebulizada, xeo e outros.
Transporte de subministracións a expositores. Tipos.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.	• O titor na empresa explica e amosa ao alumnado como se realizan as tarefas	• Observar e realizar as tarefas indicadas polo titor na empresa	•	•	• OU.1 • OU.2 • OU.3 • OU.4 • OU.5 • OU.6	30,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.7 • OU.8 • OU.9 • OU.10 • OU.11 • OU.12 • OU.13 • OU.14 • OU.15 • OU.16 • OU.17 • OU.18 • OU.19 • OU.20 • OU.21	
					TOTAL	30,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda	15

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza a distribución física de produtos alimentarios en espazos de venda, tendo en conta os condicionantes para a súa localización e a influencia sobre a venda de produtos	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as condición necesarias para unha boa localización de mostradores, expositores e lineais según normativa vixente	1	Organizar a distribución física do punto de venda	12,0
2.1 Coñecer a localización, a supervisión do estado e o mantemento de cestas e carros	2	Os equipamentos no comercio alimentario: carretas, cestas e carros	3,0
		TOTAL	**15**

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Definiuse a localización de mostradores, expositores e lineais, en función dos condicionantes requiridos, da distancia das cámaras ou almacéns e da lexislación	• PE.1 - Sobre localización de mostradores, expositores e lineais	S	25
CA1.2 Describíronse as condicións que se deben considerar na distribución de superficies comerciais para respectar a normativa asociada á eliminación de barreiras físicas, evacuación e saídas de emerxencia	• PE.2 - Sobre as condicións que se deben considerar na distribución de superficies comerciai	N	10
CA1.3 Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos			0
CA1.3.2 CA 1.3 - F.C.E. Determinouse a localización de produtos alimentarios en comercios e relacionouse coas súas características, coas pautas de seguridade alimentaria e coas normas de prevención de riscos	• PE.3 - Sobre a localización de produtos alimentarios en comercios	S	20
CA1.4 Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos			0
CA1.4.2 CA 1.4 - F.C.E. Definiuse a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade nos espazos interiores, e valorouse a súa influencia sobre a venda de produtos	• PE.4 - Sobre a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade	S	25

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento para facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección			0
CA1.5.2 CA 1.5 - F.C.E. Definiuse a localización dos equipamentos no establecemento par facilitar os desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías, e para a distribución áxil dos produtos atendendo ás necesidades de cada sección	• PE.5 - Sobre a localización dos equipamentos para facilitar os desprazamentos	S	20
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Localización de mostradores, expositores e lineais. Condicións establecidas para a localización. Normativa vixente.
Influencia sobre as vendas da publicidade no punto de venda. Elementos internos e externos.
Técnicas comerciais sobre a localización de produtos alimentarios nos lineais e escaparates, e elementos informativos e publicitarios no punto de venda.
Localización de equipamentos no comercio alimentario. Desprazamento. Carretas, cestas e carros.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Organizar a distribución física do punto de venda - As condicións para a localización de expositores, mostradores e lineais	• Explicación de como organizar a distribución física do punto de venda. Condicións que se deben considerar na distribución de superficies comerciais • Explicación dos elementos externos e internos de información e publicidade	• Exercicios de como localizar mostradores, expositores e lineais • Exercicios de identificación dos elementos externos e internos de información e publicidades	• Exercicios da distribución física do punto de venda e dos elementos externos e internos de puclicidade e información	• Apuntes proporcionados pola profesora • Ordenador con acceso a internet • Proxector	• PE.1 - Sobre localización de mostradores, expositores e lineais • PE.2 - Sobre as condicións que se deben considerar na distribución de superficies comerciai • PE.3 - Sobre a localización de produtos alimentarios en comercios • PE.4 - Sobre a distribución dos elementos externos e internos de información e publicidade	12,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os equipamentos no comercio alimentario: carretas, cestas e carros - A localización, mantemento e supervisión dos equipamentos estado	• Explicación dos equipamentos para desprazamentos de persoas, carretas e mercadorías	• Exercicios de localización dos equipamentos	• Exercicios dos distintos equipamentos para desplazamentos	• Apuntes achegados pola profesora • Ordenador con acceso a internet • Proxector	• PE.5 - Sobre a localización dos equipamentos para facilitar os desprazamentos	3,0
					TOTAL	**15,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Exposición de alimentos non perecedoiros	15

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Supervisa a exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda, aplicando criterios comerciais segundo o seu lugar óptimo, a súa rotación e a cartelaría	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Desenvolver a reposición de produtos non perecedoiros aplicando criterios comerciais.	1	A exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda	10,0
2.1 Coñecer a mellor maneira de agrupar produtos non perecedoiros por zonas e familias utilizando cartelería, ofertas e promocións	2	Agrupación de produtos non perecedoiros	5,0
		TOTAL	**15**

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao cumprimento da normativa de seguridade alimentaria			0
CA2.1.2 CA 2.1 - F.C.E. Programouse a reposición de produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores, atendendo ao índice de rotación, á súa caducidade e ao comprimento da normativa de seguridade alimentaria	• PE.1 - Sobre a reposición de produtos non perecedoiros	S	30
CA2.2 Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos			0
CA2.2.2 CA 2.2 - F.C.E. Analizáronse os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda segundo a distribución dos produtos	• PE.2 - Sobre os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda	S	25
CA2.5 Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda			0
CA2.5.2 CA 2.5 - F.C.E. Controlouse a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos non perecedoiros, para facilitar a súa venda	• TO.1 - Sobre a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos	N	20
CA2.6 Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición			0
CA2.6.2 CA 2.6 - F.C.E. Agrupáronse en distintas zonas do lineal os produtos non perecedoiros, por familias e efecto visual, facilitando a súa localización e a súa adquisición	• PE.3 - Sobre agrupación dos produtos non perecedoiros	S	25
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Programación de reposición de produtos non perecedoiros. Estacionalidade e caducidade. Rotación de produtos. Lineais, góndolas e expositores.
Criterios comerciais de deseño e decoración de puntos de venda. Distribución de produtos.
Control de accesibilidade aos produtos non perecedoiros do lineal. Identificación e visibilidade de marca e da etiquetaxe.
Cartelaría informativa, de ofertas e promocións.
Agrupación de produtos non perecedoiros por zonas, familias e efectos visuais.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A exposición de alimentos non perecedoiros no punto de venda - A reposición de produtos non perecedoiros: estacionalidade, caducidade, elementos visuais e temperaturas de conservación	• Explicación de como repoñer produtos non perecedoiros en lineais, góndolas e expositores • Vídeo explicativo da reposición de produtos non perecedoiros	• Exercicios de como repoñer produtos non perecedoiros	• Exercicios da reposición de produtos non perecedoiros	• Apuntes achegados pola profesora • Proxector • Ordenador con acceso a internet	• PE.1 - Sobre a reposición de produtos non perecedoiros • PE.2 - Sobre os criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda	10,0
Agrupación de produtos non perecedoiros - Agrupar produtos non perecedoiros por zonas e familias e utilizar indicativos	• Explicación da identificación de produtos non perecedoiros A colocación da cartelaría de ofertas e de identificación	• Exercicios de como identificar os produtos non perecedoiros e a cartelaría de ofertas e identificación	• Exercicios sobre produtos non perecedoiros	• Apuntes proporcionados pola profesora • Ordenador con acceso a internet • Proxector	• PE.3 - Sobre agrupación dos produtos non perecedoiros • TO.1 - Sobre a colocación da cartelaría de ofertas e de identificación de produtos	5,0
					TOTAL	**15,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas	15

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Supervisa a exposición de alimentos perecedoiros en mostradores e vitrinas, e analiza os aspectos do contorno que potencian as características do produto e animan á venda, respectando a normativa de seguridade e hixiene correspondente en función da súa es	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a mellor maneira de expoñer alimentos perecedoiros, respetando as medidas de seguridade e hixiene	1	Os alimentos perecedoiros. Colocación, localización e tratamento	15,0
		TOTAL	**15**

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.3 Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros			0
CA3.3.2 CA 3.3 - F.C.E. Supervisouse a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a venda de produtos perecedoiros	• PE.1 - Sobre a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles	S	50
CA3.8 Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos			0
CA3.8.2 CA 3.8 - F.C.E. Organizouse o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén, para unha rápida subministración dos produtos	• PE.2 - Sobre o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén	S	50
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Produtos perecedoiros. Localización e adquisición. Agrupación en mostradores e armarios. Familias de produtos. Elementos de animación móbiles e visuais. Transporte de subministracións a expositores. Tipos.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os alimentos perecedoiros. Colocación, localización e tratamento - Os produtos frescos, criterios de colocación, tramentos de conservación con limpeza	• Explicación de colocación, localización e tratamento de produtos perecedoiros Os elementos visuais e móbiles que organicen e faciliten a súa venda	• Exercicios de como suministrar a expositores e mostradores produtos perecedoiros • Identificar elementos visuais e móbiles	• Exercicios sobre o tema	• Apuntes proporcionados pola profesora • Ordenador con acceso a internet • Proxector	• PE.1 - Sobre a colocación e a operatividade de elementos visuais e móbiles • PE.2 - Sobre o transporte das subministracións a expositores e mostradores desde as cámaras e o almacén	15,0
					TOTAL	**15,0**

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Formación en empresa.	20

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Desenvolver accións promocionais e a montaxe de elementos atractivos e publicitarios que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais	1	Actividades na empresa.	20,0
		TOTAL	**20**

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a			0
CA1.4.1 CA 1.4 - F.E. Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a	• OU.1	S	10
CA1.5 Presentáronselle ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas			0
CA1.5.1 CA 1.5 - F.E. Presentáronselle ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas	• OU.2	S	10
CA1.6 Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público			0
CA1.6.1 CA 1.6 - F.E. Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público	• OU.3	S	5
CA1.7 Adecuouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela			0
CA1.7.1 CA 1.7 - F.E. Adecuouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela	• OU.4	S	10
CA2.1 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación			0
CA2.1.1 CA 2.1 - F.E. Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación	• OU.5	S	10
CA2.2 Determinouse a colocación de puntos de emisión de vídeoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda			0
CA2.2.1 CA 2.2 - F.E. Determinouse a colocación de puntos de emisión de vídeoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda	• OU.6	S	5
CA2.3 Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar			0
CA2.3.1 CA 2.3 - F.E. Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar	• OU.7	S	10
CA2.4 Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes			0
CA2.4.1 CA 2.4 - F.E. Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes	• OU.8	S	10
CA2.5 Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais			0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5.1 CA 2.5 - F.E. Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais	• OU.9	S	10
CA2.6 Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais			0
CA2.6.1 CA 2.6 - F.E. Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais	• OU.10	S	10
CA2.7 Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito			0
CA2.7.1 CA 2.7 - F.E. Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito	• OU.11	S	10
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Presentación de ofertas de produtos alimentarios. Vales desconto. Normativa de protección do/da consumidor/a.
Presentación de catas de novos produtos e marcas.
Programación da difusión de música ambiental. Ofertas de produtos. Criterios de horario e afluencia.
Captación de clientes. Iluminación de sectores de produtos.
Agrupación de alimentos: sectores; zonas frías e quentes. Elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría.
Animación á venda. Emisión de vídeoclips publicitarios e demostrativos.
Supervisión da elaboración de carteis. Elementos informativos e decorativos. Localización.
Creación de mensaxes visuais. Técnicas de deseño de mensaxes visuais. Programas ofimáticos.
Supervisión de montaxe de elementos decorativos. Lexislación sobre prevención de riscos laborais. Seguridade da clientela e do persoal.
Composición e montaxe de elementos ornamentais e carteis en escaparates e expositores. Criterios estéticos e comerciais.
Control de iluminación. Tipos de iluminación: ambiental e directa.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.	• O titor na empresa explica e amosa ao alumnado como se realizan as tarefas	• Observar e realizar as tarefas indicadas polo titor na empresa	•	•	• OU.1 • OU.2 • OU.3 • OU.4 • OU.5 • OU.6 • OU.7 • OU.8 • OU.9 • OU.10 • OU.11	20,0
					TOTAL	**20,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	As promocións en establecementos de alimentación	15

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina accións promocionais que fagan rendibles os espazos de establecementos comerciais, aplicando técnicas para incentivar a venda e a captación e fidelización de clientela	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as técnicas para incentivar as vendas	1	Técnicas para incentivar as vendas	10,0
2.1 Interpretar os resultados da aplicación de técnicas de venda	2	Valoración dos resultados e normativa	5,0
		TOTAL	**15**

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Planificáronse accións promocionais no punto de venda que incrementen a atención e a captación da clientela	• PE.1 - Sobre as accións promocionais no punto de venda	S	20
CA1.2 Programáronse as accións máis adecuadas segundo as necesidades comerciais e o orzamento	• PE.2 - Sobre as accións máis adecuadas segundo as necesidades comerciais e o orzamento	S	15
CA1.3 Interpretouse o resultado das accións promocionais segundo os obxectivos comerciais	• PE.3 - Sobre a interpretación do resultado das accións promocionais	N	10
CA1.4 Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a			0
CA1.4.2 CA 1.4 - F.C.E. Presentáronse vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios de xeito atractivo aos intereses da clientela, co fin de incrementar as vendas, respectando a normativa de protección do/da consumidor/a	• PE.4 - Sobre a presentación de vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios	S	15
CA1.5 Presentáronselle ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas			0
CA1.5.2 CA 1.5 - F.C.E. Presentáronselle ao/á cliente/a catas de alimentos para dar a coñecer novos produtos e/ou marcas	• OU.1 - Sobre as catas de alimentos	N	10
CA1.6 Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público			0
CA1.6.2 CA1.6 - F.C.E. Programouse a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía do espazo comercial, atendendo aos horarios e á afluencia de público	• PE.5 - Sobre a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Adecuouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela			0
CA1.7.2 CA 1.7 - F.C.E. Adecuouse a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes, para captar a atención da clientela	• PE.6 - Sobre a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes	S	15
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Técnicas de incentivo de vendas. Accións promocionais: necesidades comerciais e orzamento.
Valoración do resultado das accións promocionais. Obxectivos comerciais.
Presentación de ofertas de produtos alimentarios. Vales desconto. Normativa de protección do/da consumidor/a.
Presentación de catas de novos produtos e marcas.
Programación da difusión de música ambiental. Ofertas de produtos. Criterios de horario e afluencia.
Captación de clientes. Iluminación de sectores de produtos.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Técnicas para incentivar as vendas - As principales técnicas para incentivar as vendas: promocións, ofertas, descontos, catas, música e iluminación ambiental	• Explicación das diversas técnicas para incentivar as vendas. Accións promocionais, ofertas, catas, música ambiental, iluminación de sectores.	• Realización de exercicios cos contidos explicados anteriormente pola profesora.	• Exercicios sobre promoción, ofertas, catas, música ambiental, iluminación de sectores.	• Apuntes proporcionados pola profesora • Ordenador con acceso a internet • Proxector	• OU.1 - Sobre as catas de alimentos • PE.1 - Sobre as accións promocionais no punto de venda • PE.2 - Sobre as accións máis adecuadas segundo as necesidades comerciais e o orzamento	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.4 - Sobre a presentación de vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios • PE.5 - Sobre a difusión de música ambiental e de ofertas de produtos pola megafonía • PE.6 - Sobre a iluminación de sectores de produtos segundo as características destes	
Valoración dos resultados e normativa	• Explicación de como valorar os resultados das accións promocionais e da Normativa de protección do/da consumidor/a. • Explicación sobre ofertas de produtos alimentarios, vales desconto.	• Exercicios sobre as explicación da profesora • Realización de vales desconto e outras acción promocionais con aplicacións informáticas.	• Exercicios sobre valoración dos resultados das accións promocionais • Vales desconto e outras accións promocionais	• Apuntes proporcionados pola profesora • Ordenador con acceso a internet e aplicación informática de deseño. • Proxector	• PE.3 - Sobre a interpretación do resultado das accións promocionais • PE.4 - Sobre a presentación de vales desconto e outras ofertas de produtos alimentarios	5,0
					TOTAL	**15,0**

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Elementos de decoración e publicitarios	15

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina a montaxe de elementos atractivos e publicitarios en vitrinas, expositores e zonas de venda de produtos alimentarios, aplicando criterios estéticos e comerciais adecuados a cada tipo de produto	NO

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os elementos de decoración por sectores e zonas	1	Elementos de decoración e animación por sectores, zonas frías e quentes	5,0
2.1 Realizar e supervisar elementos de decoración en animación	2	Elaboración e supervisión de elementos decorativos e de animación	10,0
		TOTAL	**15**

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación			0
CA2.1.2 CA 2.1 - F.C.E. Determináronse os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría, segundo a agrupación de alimentos por sectores e zonas de circulación	• PE.1 - Sobre os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría	S	20
CA2.2 Determinouse a colocación de puntos de emisión de vídeoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda			0
CA2.2.2 CA 2.2 - F.C.E. Determinouse a colocación de puntos de emisión de vídeoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción, para animar a venda	• PE.2 - Sobre a colocación de puntos de emisión de vídeoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción	N	10
CA2.3 Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar			0
CA2.3.2 CA 2.3 - F.C.E. Supervisouse a elaboración de carteis e sinalética, en función do elemento decorativo ou informativo que se queira colocar	• TO.1 - Sobre a elaboración de carteis e sinalética	S	20
CA2.4 Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes			0
CA2.4.2 CA 2.4 - F.C.E. Creáronse mensaxes visuais para lle transmitir á clientela, conseguindo a harmonización entre forma, textura e cor, mediante programas ofimáticos de tratamento de textos e imaxes	• PE.3 - Sobre mensaxes visuais para lle transmitir á clientela	S	15
CA2.5 Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais			0
CA2.5.2 CA 2.5 - F.C.E. Supervisouse a montaxe de elementos decorativos garantindo que non entrañe riscos para a seguridade da clientela e do persoal, cumprindo a lexislación sobre prevención de riscos laborais	• TO.2 - Sobre a montaxe de elementos decorativos garantindo	S	15
CA2.6 Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais			0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6.2 CA 2.6 - F.C.E. Realizouse e supervisouse a composición e a montaxe de produtos alimentarios, os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores, aplicando criterios estéticos e comerciais	• TO.3 - Sobre os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores	S	10
CA2.7 Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito			0
CA2.7.2 CA 2.7 - F.C.E. Controlouse a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores, e diferenciouse da iluminación ambiental das zonas de tránsito	• PE.4 - Sobre a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores	N	10
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Agrupación de alimentos: sectores; zonas frías e quentes. Elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría.
Animación á venda. Emisión de vídeoclips publicitarios e demostrativos.
Supervisión da elaboración de carteis. Elementos informativos e decorativos. Localización.
Creación de mensaxes visuais. Técnicas de deseño de mensaxes visuais. Programas ofimáticos.
Supervisión de montaxe de elementos decorativos. Lexislación sobre prevención de riscos laborais. Seguridade da clientela e do persoal.
Composición e montaxe de elementos ornamentais e carteis en escaparates e expositores. Criterios estéticos e comerciais.
Control de iluminación. Tipos de iluminación: ambiental e directa.

4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elementos de decoración e animación por sectores, zonas frías e quentes - Os distintos elementos de decoración	• Explicación dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría utilizados nas zonas frías e quentes	• Exercicios sobre as explicacións anteriores • Realización de elementos ornamentais e carteis en	• Elementos ornamentais e carteis	• Apuntes proporcionados pola profesora • Ordenador con acceso a internet	• PE.1 - Sobre os lugares idóneos para a localización dos elementos de decoración, publicitarios e de cartelaría	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Explicación da composición e montaxe de elementos ornamentais e carteis en escaparates e expositores e a iluminación ambiental e directa.	escaparates e expositores		• Proxector • Aula de escaparatismo	• PE.2 - Sobre a colocación de puntos de emisión de vídeoclips de publicidade de produtos alimentarios en promoción • PE.4 - Sobre a iluminación idónea para resaltar a calidade e a importancia dos alimentos colocados en mostradores e expositores	
Elaboración e supervisión de elementos decorativos e de animación - Distintas maneiras de animación do punto de venda		•	•	•	• PE.3 - Sobre mensaxes visuais para lle transmitir á clientela • TO.1 - Sobre a elaboración de carteis e sinalética • TO.2 - Sobre a montaxe de elementos decorativos garantindo • TO.3 - Sobre os elementos ornamentais e carteis na decoración de escaparates e expositores	10,0
					TOTAL	**15,0**

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

ARITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A avaliación da aprendizaxe dos alumnos será continua, precisando da entrega das actividades programadas e presentación en prazo dos traballos prácticos propostos. Sen a entrega de todas as actividades non se poderá superar o módulo.

A avaliación continua realizase valorando os traballos e actividades e a resolución dos exercicios e exames que en cada caso se realicen.

As probas obxectivas terán a finalidade de coñecer e avaliar o grao de comprensión dos contidos que van adquirindo os alumnos e que serán valorados de 1 a 10 puntos, sendo necesario un 5 para obter a cualificación positiva do módulo.

Os mínimos exixibles son os reflectidos nas táboas do apartado 4. c. de cada unha das unidades didácticas, na que ademais indicamos que peso na cualificación ten cada un dos criterios de avaliación que

compoñen cada unidade.

Respecto aos criterios de cualificación para as avaliacións ordinarias serán:
- A cualificación será de 1 a 10 puntos, considerándose necesario para superar o módulo a puntuación mínima de 5 puntos, redondeándose as cualificacións ao enteiro máis próximo.
-A avaliación farase por unidades formativas sendo necesario superar cada unha das dúas unidades formativas que o compoñen para superar o módulo.
- As avaliacións parciais (primeira e segunda) avaliaranse realizando unha media ponderada da nota de cada unidade didáctica desenvolta en cada período. De tal xeito que se calculará tendo en conta o seu peso no conxunto da cualificación.

A cualificación de cada Unidade Didáctica seguirá os instrumentos de avaliación mencionados anteriormente de tal xeito que en cada unidade didáctica, e por tanto, a nivel trimestral, a avaliación estará distribuída do seguinte xeito:

-Proba escrita, que suporá o 40% da nota da Unidade. Realizarase una proba escrita, en forma de exame, que suporá o 40% da nota. Terá as seguintes características
- Puntuaranse do 1 ao 10
- Para poder avaliar ao alumnado neste módulo este deberá ter aprobado con 5 mínimo esta proba escrita
- En caso de non superala realizarase unha recuperación antes da avaliación.

-Prácticas, que suporán o 60 % das notas (a través de listas de cotexo ou escalas de valoración). Consistirán en traballos en equipos ou individuais. Serán puntuadas do 1 ao 10 en base ao cumprimento dunha serie de requisitos establecidos pola profesora. Nas prácticas grupais, se algún membro do grupo non cumpre cos requisitos esixidos de traballo para cada proba, recibirá a calificación acorde co traballo realizado. Dentro deste apartado terase en conta non só a calidade en canto aos contidos (realización dos procedementos de xeito correcto) senón que tamén se terá en conta a actitude ante ese traballo.

Para facer máis eficiente o traballo do alumnado poderase agrupar a avaliación das unidades didácticas na súa vertente de proba escrita nunha mesma proba para dúas unidades didácticas.
Será requisito indispensable para superar o módulo, ter aprobadas as dúas avaliacións.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación realizaranse en base aos criterios de avaliación non superados. De xeito que o alumnado teña que recuperar os criterios de avaliación non superados.
-Actividades de recuperación das avaliacións parciais:

A recuperación da 1ª e 2ª avaliacións parciais farase antes de cada avaliación. Consistirá nunha proba de carácter teórico ou práctico en base aos criterios de avaliación non superados. Puidendo consistir nunha proba escrita ou na entrega de traballos en función dos criterios de avaliación suspensos.

PROBA FINAL
Haberá unha proba final con todos os contidos para quen non teña superado o módulo ou algunha das avaliacións.
Será requisito indispensable para superar o módulo, ter aprobadas as dúas avaliacións.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A avaliación continua do alumnado require da súa asistencia regular ás clases. Quen teña un total de faltas de asistencia a clase non xustificadas, segundo os criterios legais e as normas do departamento, superior o 10% do total do horario do módulo, perderá o dereito á avaliación continua.
Este alumnado será avaliado mediante unha proba extraordinaria de avaliación (proba de carácter obxectivo) sobre todos os contidos do módulo.
Para este alumnado a nota final formarase únicamente coa nota desta porba obxectiva final e deberá obter unha nota mínima de 5 sobre 10 para superar o módulo profesional. Esta proba extraordinaria de avaliación será previa á avaliación final de módulos.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación docente realizarase cotexando as actividades programadas coas realizadas nas clases, semanalmente, e se anotará na aplicación informática dispoñible a tal efecto. Mensualmente informarase na reunión do equipo docente e na reunión de departamento do estado da programación e se fora o caso, das modificacións efectuadas.
As modificación incluiranse tamén na memoria de fin de curso xunto coas medidas que se considera convinte aplicar cara ao próximo curso.
A avaliación da propia programación e da práctica docente será realizada, en pirmeiro lugar, polo profesor que analizando ao final de cada avaliación parcial os resultados reflectidos nas notas do alumnado autoavaliarase coa fin de verificar si se corresponden coas expectativas e no caso contrario introducir medidas de mellora. E por otra parte, polo alumnado que cubrirá a enquisa de satisfacción elaborada pola docente e no que se tenta obter resposta das cuestións básicas sobre o proceder, a forma de desenvolver as sesións, etc.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Para detectar as caracteristicas do alumnado e así considerar as medidas de atención á diversidade que se deberán tomar na aula, procederase á proba de avaliación inicial. Como así recomenda a lexislación. Esta proba terá un carácter práctico, evitando que o alumnado sinta que realiza un exame, de xeito que os coñecementos, habilidades e/ ou posibles problemas de aprendizase se poidan detectar nun ambiente cómodo e relaxado para eles.

Por iso a proba consistirá nun exercicio de carácter práctico na que teñan que realizar unha tarefa sinxela.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Son aquelas medidas de carácter especifico consistentes en evitar ou compensar as diferenzas en canto a formación previa ou capacidades do alumnado e destinadas a acelerar ou lograr a igualdade no punto de partida para acceder con garatías aos novos contidos.

Estas medidas tratan de responder a situacións puntuais e tomaranse de forma individualizada. As medidas que se tomarán nunha ensinanza destas características serán do tipo:

-Fomento do traballo práctico.

-Porposta de actividades con diferentes niveis de dificultade. E que se realizará naquel alumnado que se detecte con necesidades especiais, sexa no momento do curso escolar que sexa.

-Formación de grupos heteroxéneos: como sinalamos nesta programación as tarefas do alumnado serán en gran medida de carácter colectivo. Formando grupos de alumnos e alumnas que traballarán xuntos. Estarase atentos ao funcionamento, a dinámica e composición dos equipos de xeito que se garantice a confortabilidade do alumnado con necesidades especiais e o equilibrio e harmonía do mesmo.

-Proposta de actividades de reforzo a través da aula virtual. A aula virtual creada, que servirá para a comunicación global do grupo tamén se empregará para propor actividades de reforzo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A educación en valores constitúe un elemento fundamental para o desenvolvemento profesional e persoal do alumnado.

Esta educación en valores estará presente neste módulo dun xeito transversal, debido ao carácter e finalidade de moitas das actividades que se realizarán, por exemplo mediante a realización de debates.

Así, a colaboración, a cooperación, o desenvolvemento persoal e o aumento da autoestima constituirán pilares fundamentais no transcurso do curso traballadas conxuntamente con temas tan relevantes como a igualdade de xénero, o respecto ao medio ambiente ou a convivencia.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

En función das posibilidades:

Realización de visitas a empresas e organismos públicos

Recollida de información en empresas e organismo públicos

Visitas a feiras e exposicións de materiais e actividades relacionadas ca temática do módulo

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36018677	Luís Seoane	Pontevedra	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1612	Loxística de produtos alimentarios	2025/2026	6	175	210

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALBA GONZÁLEZ ABUÍN,MARIA TERESA BERMUDEZ SANCHEZ (Subst.),REBECA GÓMEZ PAZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Pontevedra é unha cidade no que predominan as PEMES sobre todo do sector servizos.

Proxecto de FP dual con diferentes empresas do séctor alimentario, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

A ocupación que poderán desempeñar logo de rematar este ciclo, será calquera dentro dun comercio de productos alimentarios, posto que os coñecementos que adquiran no centro de traballo máis os que adquiren no centro educativos, serán suficientes para desempeñar calquer función nun establecemento alimentario de calquer tamaño.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					161200				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Formación en empresa	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	84	45	X	X	X	X	
2	Recepción	Establecemento das condicións de recepción de alimentos dun comercio alimentario	25	11	X				
3	Almacenamento	Establecemento das condicións óptimas de almacenamento de mercadorías alimentarias	25	11		X			
4	Xestión do almacén	Xestión de almacén de produtos alimentarios	26	11			X		
5	Preparación de pedidos	Determinación das condicións de expedición de produtos alimentarios	25	11				X	
6	Actividades e tarefas do persoal	Programación de actividades e tarefas do persoal dun almacén alimentario	25	11					X
		Total: 210							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa	84

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece e verifica as condicións de recepción de alimentos dun establecemento comercial e a documentación asociada, respectando os criterios de calidade e hixiénico-sanitarios e os requisitos de transporte	NO
RA2 - Establece as condicións óptimas de almacenamento de mercadorías en almacéns de comercios alimentarios, relacionándoas coa súa estacionalidade, a súa calidade hixiénico-sanitaria e as características da mercadoría	NO
RA3 - Xestiona un almacén de produtos alimentarios, calculando as necesidades de subministracións e previsión de vendas, e consonte os requisitos das seccións do comercio alimentario	NO
RA4 - Determina as condicións de preparación de pedidos e de expedición de produtos alimentarios, de acordo cos requisitos do pedido e coa normativa en materia de calidade, de seguridade alimentaria e de transporte	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realización de tarefas loxísticas	1	Actividades na empresa.	84,0
		TOTAL	**84**

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.2 Organizouse a desconsolidación de cargas e a desembalaxe da mercadoría	• OU.1 - Formación empresa	S	3
CA1.3 Verificouse a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe	• OU.2 - Formación empresa	S	4
CA1.4 Comprobouse o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento	• OU.3 - Formación empresa	S	3

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Comprobouse a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío	• OU.4 - Formación empresa	S	3
CA1.6 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento	• OU.5 - Formación empresa	S	3
CA1.7 Comprobouse a caducidade dos produtos alimentarios recibidos	• OU.6 - Formación empresa	S	4
CA1.8 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras	• OU.7 - Formación empresa	S	3
CA1.9 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías	• OU.8 - Formación empresa	S	3
CA1.10 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida	• OU.9 - Formación empresa	S	3
CA2.2 Supervisouse o cumprimento do protocolo de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas, equipamentos e utensilios, aplicando a normativa de prevención de riscos	• OU.10 - Formación empresa	S	3
CA2.3 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso	• OU.11 - Formación empresa	S	3
CA2.4 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios	• OU.12 - Formación empresa	S	3
CA2.5 Establecéronse os criterios de relocalización de produtos para unha adecuada organización do almacén, en relación coa súa reposición, coa incorporación de novos produtos e con posibles incidencias	• OU.13 - Formación empresa	S	3
CA2.7 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de comercios alimentarios nos produtos que se almacenen	• OU.14 - Formación empresa	S	3
CA2.8 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada	• OU.15 - Formación empresa	S	3
CA3.1 Elaborouse e actualizouse o inventario dun almacén de comercio alimentario para coñecer as necesidades de gasto e de provisión, aplicando a normativa vixente	• OU.16 - Formación empresa	S	3
CA3.2 Realizouse o rexistro do inventario do almacén utilizando aplicacións informáticas específicas	• OU.17 - Formación empresa	S	3
CA3.3 Calculáronse os tipos de existencias en función da demanda, a rotación do produto, a estacionalidade e a capacidade do almacén	• OU.18 - Formación empresa	S	3
CA3.4 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais	• OU.19 - Formación empresa	S	3
CA3.6 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén	• OU.20 - Formación empresa	S	4
CA3.7 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa	• OU.21 - Formación empresa	S	3

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Programáronse as subministracións dos produtos alimentarios atendendo aos períodos de maior e menor demanda comercial, á estacionalidade e á evolución da actividade comercial da zona	• OU.22 - Formación empresa	S	3
CA4.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado	• OU.23 - Formación empresa	S	4
CA4.2 Caracterizáronse a operación e a manobra dos equipamentos empregados para a embalaxe e paletización de produtos alimentarios	• OU.24 - Formación empresa	S	4
CA4.3 Especificouse o procedemento dos envíos a domicilio, da venda en liña e outros asociados á expedición de produtos	• OU.25 - Formación empresa	S	4
CA4.4 Determináronse as condicións de embalaxe da mercadoría distribuída a domicilio, atendendo ás técnicas e aos materiais utilizados, e á súa repercusión na calidade e na seguridade alimentaria	• OU.26 - Formación empresa	S	3
CA4.5 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías	• OU.27 - Formación empresa	S	3
CA4.6 Establecéronse as condicións que deben cumprir os medios de transporte propios para garantir a calidade e a seguridade alimentaria dos produtos que se expidan	• OU.28 - Formación empresa	S	3
CA4.7 Realizouse o seguimento da expedición de alimentos mediante o uso de aplicacións en liña e telefónicas	• OU.29 - Formación empresa	S	3
CA4.8 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido	• OU.30 - Formación empresa	S	4
CA4.9 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios	• OU.31 - Formación empresa	S	3
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
0Supervisión do rexistro informático asociado á documentación de produtos recibidos.
Comprobación das condicións hixiénico-sanitarias na recepción da mercadoría.
Procedemento de desconsolidación de cargas e desembalaxe da mercadoría.
Verificación da rastrexabilidade dos produtos alimentarios.
Comprobación do estado da embalaxe e detección de non-conformidades.
Comprobación da temperatura dos produtos transportados.

Contidos
Comprobación da documentación e da etiquetaxe.
Valoración de calidade dos produtos alimentarios recibidos. Condicións hixiénicas do transporte e control de temperatura, embalaxes, envases e almacenamento.
Comprobación da caducidade dos produtos transportados.
Xestión de devolucións de produtos alimentarios a provedores.
Procedementos de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas. Equipamentos e utensilios.
Supervisión de maquinaria, equipamentos e utensilios de almacén. Produtos pesados.
Criterios de conservación. Localización, relocalización e reposición de produtos alimentarios.
Condicións de almacenamento. Localización en función da conservación e o consumo. Condicións de temperatura, orde e limpeza.
Elaboración e actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios de valoración e métodos de valoración: FIFO e PMP. Necesidades de gasto e provisión.
Rexistro e mantemento do inventario. Aplicacións informáticas específicas.
Cálculo da ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios. Subministración de produtos.
Programación de subministracións. Estacionalidade, períodos de demanda e evolución da actividade.
Instrucións de preparación de pedidos.
0Medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais.
Supervisión de equipamentos de embalaxe e paletización de produtos alimentarios.
Alternativas na atención de envíos: a domicilio e venda en liña.
Procedementos de preparación de embalaxe de mercadorías distribuídas a domicilio.
Técnicas e materiais de embalaxe e empaquetaxe en función do medio de transporte utilizado. Repercusión na calidade e na seguridade alimentaria.
Documentación asociada á expedición de produtos alimentarios: ordes de pedido.
Supervisión dos medios de transporte utilizados e expedición de produtos alimentarios.
Seguimento da expedición de produtos alimentarios.
Procedemento e documentación en devolucións de produtos.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.		• Actividade na empresa	• Práctica na empresa	• Materiais da empresa	• OU.1 - Formación empresa • OU.2 - Formación empresa • OU.3 - Formación empresa • OU.4 - Formación empresa • OU.5 - Formación empresa • OU.6 - Formación empresa • OU.7 - Formación empresa • OU.8 - Formación empresa • OU.9 - Formación empresa • OU.10 - Formación empresa • OU.11 - Formación empresa • OU.12 - Formación empresa • OU.13 - Formación empresa • OU.14 - Formación empresa • OU.15 - Formación empresa	84,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.16 - Formación empresa • OU.17 - Formación empresa • OU.18 - Formación empresa • OU.19 - Formación empresa • OU.20 - Formación empresa • OU.21 - Formación empresa • OU.22 - Formación empresa • OU.23 - Formación empresa • OU.24 - Formación empresa • OU.25 - Formación empresa • OU.26 - Formación empresa • OU.27 - Formación empresa • OU.28 - Formación empresa • OU.29 - Formación empresa • OU.30 - Formación empresa • OU.31 - Formación empresa	
					TOTAL	84,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción	25

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece e verifica as condicións de recepción de alimentos dun establecemento comercial e a documentación asociada, respectando os criterios de calidade e hixiénico-sanitarios e os requisitos de transporte	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aplicar procedementos de recepción de materias primas e auxiliares con comprobacións xerais 1.2 Organizar a recepción de produtos alimentarios aplicando procedimentos acaídos. 1.3 Identificar e cotexar a documentación que acompaña a mercancía. 1.4 Determinar os métodos de apreciación, medidas e cálculos de cantidades recepcionadas así como a súa temperatura, etiquetaxe e rastrexabilidade. 1.5 Estudar as operacións necesarias para o control da calidade dos produtos. 1.6 Organizar a devolución de mercadorías a fornecedores	1	Recepcionando a mercancía	25,0
		TOTAL	25

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Estableceuse o procedemento para utilizar na revisión do pedido realizado e a mercadoría recibida canto a cantidade, prazo de entrega, calidade e prezo	• OU.1 - Fluxograma do procedemento de recepción de mercadorías.	S	10
CA1.2 Organizouse a desconsolidación de cargas e a desembalaxe da mercadoría	• OU.2 - Esquema de consolidación e desconsolidación de cargas	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Verificouse a rastrexabilidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando a súa documentación e a súa etiquetaxe	• OU.3 - Informe lo rastrexo a partir da etiqueta dun produto	S	10
CA1.4 Comprobouse o estado da embalaxe e detectáronse as non-conformidades para o seu posterior tratamento	• OU.4 - Informe da embalaxe dun produto.	S	10
CA1.5 Comprobouse a temperatura dos produtos no transporte de mercadorías e rexeitáronse os produtos con alteracións por ruptura da cadea de frío	• OU.5 - Respecto a cadea de frío no transporte dos alimentos	S	10
CA1.6 Valorouse a calidade dos produtos alimentarios recibidos comprobando as condicións hixiénicas do transporte, a temperatura, as embalaxes, os envases e o almacenamento	• TO.1 - Exposición oral sobre condicións do transporte dos alimentos	S	10
CA1.7 Comprobouse a caducidade dos produtos alimentarios recibidos	• LC.1 - Informe de caducidades dos produtos recibidos	S	10
CA1.8 Estableceuse o procedemento para a xestión de devolución de mercadorías a empresas provedoras	• LC.2 - Fluxograma e información para unha devolución a fornecedores eficientes.	S	10
CA1.9 Realizouse o rexistro informático asociado á documentación da recepción de mercadorías	• LC.3 - Rexistro e informe de recepción de mercadorías.	S	10
CA1.10 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias en función do tipo de mercadoría recibida	• LC.4 - Informe sobre as condicións hixiénico-sanitarias para a recepción de mercancía.	S	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Procedemento de revisión de pedidos. Cantidade, prazo de entrega, calidade e prezo.
0Supervisión do rexistro informático asociado á documentación de produtos recibidos.
Comprobación das condicións hixiénico-sanitarias na recepción da mercadoría.
Procedemento de desconsolidación de cargas e desembalaxe da mercadoría.
Verificación da rastrexabilidade dos produtos alimentarios.
Comprobación do estado da embalaxe e detección de non-conformidades.
Comprobación da temperatura dos produtos transportados.
Comprobación da documentación e da etiquetaxe.
Valoración de calidade dos produtos alimentarios recibidos. Condicións hixiénicas do transporte e control de temperatura, embalaxes, envases e almacenamento.

Contidos
Comprobación da caducidade dos produtos transportados.
Xestión de devolucións de produtos alimentarios a provedores.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Recepcionando a mercancía - Recepción da mercancía seguindo os procedementos acaídos, identificando a documentación e cotexando a calidade e cantidade.	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas. • Resolución e explicación dos exercicios e tarefas realizadas polo alumnado.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos seguindo as explicacións docentes. • Realización e resolución dos exercicios e traballos propostos polo docente. • Autocorrección dos exercicios e tarefas realizadas previamente.	• Informes, esquemas e arquivos informáticos realizados en folla de cálculo ou tratamento de textos e entregados en pdf.	• Aula virtual, ordenador para o docente e pizarra dixital.	• LC.1 - Informe de caducidades dos produtos recibidos • LC.2 - Fluxograma e información para unha devolución a fornecedores eficientes. • LC.3 - Rexistro e informe de recepción de mercadorías. • LC.4 - Informe sobre as condicións hixiénico-sanitarias para a recepción de mercancía. • OU.1 - Fluxograma do procedemento de recepción de mercadorías. • OU.2 - Esquema de consolidación e desconsolidación de cargas • OU.3 - Informe lo rastrexo a partir da etiqueta dun produto • OU.4 - Informe da embalaxe dun produto. • OU.5 - Respecto a cadea de frío no transporte dos alimentos • TO.1 - Exposición oral sobre condicións do transporte dos alimentos	25,0
					TOTAL	**25,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Almacenamento	25

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Establece as condicións óptimas de almacenamento de mercadorías en almacéns de comercios alimentarios, relacionándoas coa súa estacionalidade, a súa calidade hixiénico-sanitaria e as características da mercadoría	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as condicións e as modalidades dos sistemas de almacenamento segundo diferentes variables. 1.2 Establecer a secuencia dos subprocesos do proceso loxístico de almacenaxe. 1.3 Coñecer as actividades que se desenvolven nos almacéns de produtos alimentarios. 1.4 Coñecer as clases de mercadorías que se poden almacenar. 1.5 Recoñecer e caracterizar aplicacións informáticas específicas de almacén.	1	A loxística dos alimentos. Tipos de almacén	25,0
		TOTAL	**25**

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Estableceuse a zonificación de almacéns en función das características dos alimentos: conxelados, frescos, refrixerados ou non perecedoiros	• OU.1 - Deseño lay out do almacén aplicando as características dos produtos.	S	12
CA2.2 Supervisouse o cumprimento do protocolo de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas, equipamentos e utensilios, aplicando a normativa de prevención de riscos	• OU.2 - Casos prácticos sobre os contidos explicados e traballos.	S	13
CA2.3 Supervisouse a utilización da maquinaria de transporte interno en función da mercadoría que cumpra transportar e do seu uso	• PE.1 - Traballo de clase	S	12

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Relacionáronse os criterios de conservación de produtos alimentarios e a súa prioridade no consumo, coa súa localización en almacéns de comercios alimentarios	• PE.2 - Contidos explicados e traballos	S	13
CA2.5 Establecéronse os criterios de relocalización de produtos para unha adecuada organización do almacén, en relación coa súa reposición, coa incorporación de novos produtos e con posibles incidencias	• OU.3 - Deseño da zonificación de productos por prioridade de consumo, novos produtos e posibles incidencias.	S	12
CA2.6 Establecéronse as sinalizacións dun almacén atendendo á súa finalidade e á súa seguridade	• LC.1 - Informe da sinalización dun almacén.	S	13
CA2.7 Relacionouse a influencia da temperatura, a orde e a limpeza dun almacén de comercios alimentarios nos produtos que se almacenen	• PE.3 - Traballo de clase	S	12
CA2.8 Aplicáronse as condicións hixiénico-sanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada	• PE.4 - Traballo de clase	S	13
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Zonificación de almacéns. Características dos produtos: conservación e refrixeración.
Procedementos de descarga, desembalaxe, manipulación e traslado de cargas. Equipamentos e utensilios.
Supervisión de maquinaria, equipamentos e utensilios de almacén. Produtos pesados.
Criterios de conservación. Localización, relocalización e reposición de produtos alimentarios.
Criterios de sinalización do almacén de produtos alimentarios. Finalidade e seguridade.
Condicións de almacenamento. Localización en función da conservación e o consumo. Condicións de temperatura, orde e limpeza.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A loxística dos alimentos. Tipos de almacén - Funcións, tipos e ubicación dos almacéns	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos seguindo as explicacións docentes. • Realización de esquemas das operacións e fluxos de mercadorias que se levan a cabo nun almacén de alimentación e resolución dos exercicios e traballos propostos polo docente. • Autocorrección dos exercicios e tarefas	• Informes, esquemas, presentacións e arquivos informáticos en pdf.	• Aula, aula virtual, ordenador para o profesor, ordenador persoal cada alumno/a e pizarra dixital.	• LC.1 - Informe da sinalización dun almacén. • OU.1 - Deseño lay out do almacén aplicando as características dos produtos. • OU.2 - Casos prácticos sobre os contidos explicados e traballos. • OU.3 - Deseño da zonificación de productos por prioridade de consumo, novos produtos e posibles incidencias. • PE.1 - Traballo de clase • PE.2 - Contidos explicados e traballos • PE.3 - Traballo de clase • PE.4 - Traballo de clase	25,0
					TOTAL	**25,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión do almacén	26

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Xestiona un almacén de produtos alimentarios, calculando as necesidades de subministracións e previsión de vendas, e consonte os requisitos das seccións do comercio alimentario	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Diferenciar a variedade e tipos de stocks. Valoración de existencias, criterios, stocks mínimos, seguridade. 1.2 Identificar variables que interveñen na xestión de stocks, estacionalidade, capacidade do almacén. 1.3 Calcular as desviación do inventario. Mermas e perdas descoñecidas.	1	Xestionar un almacén de produtos alimentarios	26,0
		TOTAL	**26**

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Elaborouse e actualizouse o inventario dun almacén de comercio alimentario para coñecer as necesidades de gasto e de provisión, aplicando a normativa vixente	• PE.1 - Contidos explicados e traballos	S	14
CA3.3 Calculáronse os tipos de existencias en función da demanda, a rotación do produto, a estacionalidade e a capacidade do almacén	• LC.1 - Folla de cálculo	S	14
CA3.4 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre as cifras de compras previstas e as reais	• PE.2 - Traballo de clase	S	12
CA3.5 Estableceuse o procedemento para a detección de desviacións no inventario e de roturas de existencias	• OU.1 - Informe de detección de roturas e desviación de inventario.	S	12
CA3.6 Calculouse a ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios no almacén	• OU.2 - Supostos prácticos para a análise de rotación de inventario.	S	12
CA3.7 Valoráronse as existencias do almacén segundo os métodos establecidos na normativa	• LC.2 - Fichas de almacén por métodos FIFO,FEFO, PMP	S	12
CA3.8 Programáronse as subministracións dos produtos alimentarios atendendo aos períodos de maior e menor demanda comercial, á estacionalidade e á evolución da actividade comercial da zona	• OU.3 - Supostos prácticos de aprovisionamento	S	12
CA3.9 Caracterizáronse as aplicacións informáticas para a xestión do almacén	• LC.3 - Rasgos das aplicacións informáticas no almacén	S	12
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Elaboración e actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios de valoración e métodos de valoración: FIFO e PMP. Necesidades de gasto e provisión.
Rexistro e mantemento do inventario. Aplicacións informáticas específicas.
Cálculo de existencias. Existencias de seguridade, óptimas e mínimas.
Valoración de desviacións entre compras reais e previstas. Causas e análise.
Valoración de desviacións no inventario e roturas de existencias. Perda coñecida e descoñecida, mingua natural por deshidratación, física por deterioración e por caducidade.
Cálculo da ratio de rotación de existencias de produtos alimentarios. Subministración de produtos.
Programación de subministracións. Estacionalidade, períodos de demanda e evolución da actividade.
Aplicacións informáticas de xestión de almacén

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Xestionar un almacén de produtos alimentarios - Xestión de stocks, inventarios e indicadores dun almacén produtos alimentarios.	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos seguindo as explicacións docentes. • Realización e resolución dos exercicios e traballos propostos polo docente. Resolución e análise de exercicios de xestión de stocks, inventarios e indicadores con folla de cálculo e redacción de informes con tratamento de textos. • Autocorrección dos exercicios e tarefas realizadas previamente.	• Informes, esquemas e arquivos informáticos en pdf.	• Aula, aula virtual, ordenador para o profesor, ordenador persoal cada alumno/a e pizarra dixital.	• LC.1 - Folla de cálculo • LC.2 - Fichas de almacén por métodos FIFO,FEFO, PMP • LC.3 - Rasgos das aplicacións informáticas no almacén • OU.1 - Informe de detección de roturas e desviación de inventario. • OU.2 - Supostos prácticos para a análise de rotación de inventario. • OU.3 - Supostos prácticos de aprovisionamento	26,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.1 - Contidos explicados e traballos • PE.2 - Traballo de clase	
					TOTAL	26,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación de pedidos	25

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determina as condicións de preparación de pedidos e de expedición de produtos alimentarios, de acordo cos requisitos do pedido e coa normativa en materia de calidade, de seguridade alimentaria e de transporte	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.5 Elabora procedementos para recepcionar devolucións de clientes. 1.1 Organizar a expedición de pedidos 1.2 Analizar e comprobar lotes, etiquetaxe, embalaxe e envase. 1.3 Recoñecer a información loxístico-comercial do envío 1.4 Preparación e embalaxe para as entregas a domicilio	1	Preparando a expedición de pedidos.	15,0
	2	Documentando e rexistrando a saída de produtos	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.1 Cumprimentar e cotexar documentación de saída: ordes de pedido, albarán, folla de solicitude 2.2 Rexistrar a saídas de existencias do almacén. 2.3 Actualizar o stock despois das entregas e/ou devolucións de pedidos.			
		TOTAL	**25**

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Transmitíronse as instrucións de preparación de pedidos en función do sistema de xestión implantado	• PE.1 - Contidos explicados e traballos	S	14
CA4.3 Especificouse o procedemento dos envíos a domicilio, da venda en liña e outros asociados á expedición de produtos	• PE.2 - Traballo de clase	S	14
CA4.4 Determináronse as condicións de embalaxe da mercadoría distribuída a domicilio, atendendo ás técnicas e aos materiais utilizados, e á súa repercusión na calidade e na seguridade alimentaria	• LC.1 - Esquema de condición da embalaxe para envíos a domicilio	S	15
CA4.5 Determináronse as características e os requisitos da documentación asociada á expedición de mercadorías	• PE.3 - Traballo de clase	S	14
CA4.6 Establecéronse as condicións que deben cumprir os medios de transporte propios para garantir a calidade e a seguridade alimentaria dos produtos que se expidan	• LC.2 - Informe e exposición oral sobre medios de transporte e calidade alimentaria.	S	14
CA4.8 Determinouse o procedemento e a documentación que cumpra utilizar en caso de devolución dun produto expedido	• PE.4 - Contidos explicados e traballos	S	15
CA4.9 Cumpríronse as medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais nas actividades de embalaxe e desembalaxe de produtos alimentarios	• PE.5 - Contidos explicados e traballos	S	14
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Instrucións de preparación de pedidos.
0Medidas de sustentabilidade ambiental e de prevención de riscos laborais.

Contidos
Supervisión de equipamentos de embalaxe e paletización de produtos alimentarios.
Alternativas na atención de envíos: a domicilio e venda en liña.
Procedementos de preparación de embalaxe de mercadorías distribuídas a domicilio.
Técnicas e materiais de embalaxe e empaquetaxe en función do medio de transporte utilizado. Repercusión na calidade e na seguridade alimentaria.
Documentación asociada á expedición de produtos alimentarios: ordes de pedido.
Supervisión dos medios de transporte utilizados e expedición de produtos alimentarios.
Seguimento da expedición de produtos alimentarios.
Procedemento e documentación en devolucións de produtos.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Preparando a expedición de pedidos. - Documentación relacionada coa expedición, fluxo das mercancías no almacén, rexistro e control das saídas e embalaxe acaído.	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos seguindo as explicacións docentes. • Esquematización da saída de produtos do almacén. Diagrama de fluxo da mercancía, das diferentes ordes de picking (online, a domicilio). Análise e resumo das características da etiquetaxe, envase e embalaxe para unha eficiente expedición dos pedidos e informes dos envíos falidos. • Autocorrección dos exercicios e tarefas realizadas previamente.	• Informes, arquivos informáticos realizados en folla de cálculo, tratamento de textos ou presentacións e entregados en pdf.	• Aula, aula virtual, ordenador para o profesor, ordenador persoal cada alumno/a e pizarra dixital.	• LC.1 - Esquema de condición da embalaxe para envíos a domicilio • LC.2 - Informe e exposición oral sobre medios de transporte e calidade alimentaria. • PE.1 - Contidos explicados e traballos • PE.2 - Traballo de clase • PE.5 - Contidos explicados e traballos	15,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Documentando e rexistrando a saída de produtos - Cumprementación e rexistro da documentación das operacións de expedición de pedidos.	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas. • Resolución e explicación dos exercicios e tarefas realizadas polo alumnado.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos seguindo as explicacións docentes. • Elaboración e resolución dos exercicios e traballos propostos polo docente arredor da documentación de saída: ordes de pedido, albará, folla de solicitude. Así como, rexistro das saídas de existencias do almacén ou ben de exercicios de actualización do stock despois das entregas e/ou devolucións de pedidos. • Autocorrección dos exercicios e tarefas realizadas previamente.	• Informes, esquemas e ¿ arquivos informáticos realizados en folla de cálculo ou tratamento de textos e entregados en pdf.	• Aula, aula virtual, ordenador para o profesor, ordenador persoal cada alumno/a e pizarra dixital.	• PE.3 - Traballo de clase • PE.4 - Contidos explicados e traballos	10,0
					TOTAL	**25,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Actividades e tarefas do persoal	25

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Programa as actividades e as tarefas do persoal dun almacén alimentario, valorando as funcións e as necesidades formativas, e aplicando os procedementos de prevención de riscos e de sustentabilidade ambiental	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Definir tipos de transporte e as súas características 1.2 Describir os equipos e medios de manipulación e transporte interno e o seu funcionamento. 1.3 Establecer precedimentos de seguridade no manexo de equipos	1	Manipulando a mercancía no almacén. Medios de transporte interno e externos.	12,0
2.1 Valorar a necesidade de formación e a capacitación multitarefa do personal. 2.2 Elaborar cronogramas coas operacións no almacén de produtos alimentarios. 2.3 Adoptar medidas de prevención de riscos de accidentes no almacén. 2.4 Xestionar os residuos no almacén en especial os SANDACH	2	Traballando no almacén	13,0
		TOTAL	**25**

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Establecéronse as tarefas e as funcións do persoal nun almacén de produtos alimentarios	• LC.1 - Relación de tarefas dos diferentes postos do almacén.	S	14
CA5.2 Elaboráronse cronogramas das operacións habituais do almacén	• LC.2 - Esquema e cronograma das operacións habituais.	S	15
CA5.3 Valoráronse as necesidades de formación do persoal do almacén	• PE.1 - Contidos explicados e traballos	S	14
CA5.4 Previronse medidas ante as incidencias e os accidentes máis comúns no traballo diario dentro dun almacén de produtos alimentarios	• PE.2 - Contidos explicados e traballos	S	15
CA5.5 Establecéronse as medidas que cumpra adoptar en caso de accidente producido na manipulación de mercadorías dentro dun almacén de mercadorías alimentarias	• LC.3 - Listaxe de madidas a adoptar caso que haxa un accidente no almacén.	S	14
CA5.6 Caracterizouse o procedemento que se debe seguir no caso de accidentes nun almacén de produtos alimentario	• LC.4 - Fluxograma do proceso en caso de que ocorra unha continxencia.	S	14

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.7 Caracterizouse o procedemento establecido para a xestión de residuos e SANDACH nun almacén de produtos alimentarios	• OU.1 - Esquema para a xestión SANDACH	S	14
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Organización de tarefas e funcións do persoal de almacén.
Elaboración de cronogramas de operacións do almacén.
Valoración de necesidades de formación do persoal de almacén.
Adopción de medidas e procedementos en caso de incidentes e accidentes. Manipulación de mercadorías. Normativa de prevención de riscos laborais no almacén.
Xestión de residuos e SANDACH en almacén. Normativa de seguridade e hixiene no almacén.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Manipulando a mercancía no almacén. Medios de transporte interno e externos. - Medios de transporte interno e externos - Equipos de manipulación e transporte da mercancía.	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas. • Resolución e explicación dos exercicios e tarefas realizadas polo alumnado.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos seguindo as explicacións docentes. • Realización e resolución dos exercicios e traballos propostos polo docente encol dos medios de transporte externo e interno e as condicións de temperatura, seguridade etc.	• Informes, esquemas e ¿ arquivos informáticos realizados en folla de cálculo, tratamento de textos ou presentacións e entregados en pdf.	• Aula, aula virtual, ordenador para o profesor, ordenador persoal cada alumno/a e pizarra dixital.	• LC.3 - Listaxe de madidas a adoptar caso que haxa un accidente no almacén. • LC.4 - Fluxograma do proceso en caso de que ocorra unha continxencia.	12,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
		Tamén, sobre a aplicación das condicións hixiénicosanitarias oportunas en función do tipo de mercadoría almacenada. • Autocorrección dos exercicios e tarefas realizadas previamente.				
Traballando no almacén - Actividades e tarefas do persoal dun almacén alimentario, valorando as funcións e as necesidades formativas, e aplicando os procedementos de prevención de riscos e de sustentabilidade ambiental.	• Explicación dos contidos e exposición do tema con exemplos. • Proposición de exercicios e traballos sobre a materia tratada e orientación e aclaración de dúbidas. • Resolución e explicación dos exercicios e tarefas realizadas polo alumnado.	• Elaboración de resumos, esquemas e apuntamentos a seguir das explicacións docentes. • Realización e resolución dos exercicios e traballos propostos polo docente sobre as necesidades de formación do persoal de almacén, as tarefas e funcións dese persoal e a elaboración de cronogramas de operacións do almacén ou análise das sinalizacións máis frecuentes nun almacén de produtos alimentarios.	• Informes, esquemas e ¿ arquivos informáticos realizados en folla de cálculo ou tratamento de textos e entregados en pdf.	• Aula, aula virtual, ordenador para o profesor, ordenador persoal cada alumno/a e pizarra dixital.	• LC.1 - Relación de tarefas dos diferentes postos do almacén. • LC.2 - Esquema e cronograma das operacións habituais. • OU.1 - Esquema para a xestión SANDACH • PE.1 - Contidos explicados e traballos • PE.2 - Contidos explicados e traballos	13,0
					TOTAL	**25,0**

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exixibles son os reflectidos nas táboas do apartado 4. c. de cada unha das unidades didácticas, na que ademais indicamos que peso na cualificación ten cada un dos criterios de avaliación que compoñen cada unidade.

Respecto aos criterios de cualificación para as avaliacións ordinarias serán:

- A cualificación será de 1 a 10 puntos, considerándose necesario para superar o módulo a puntuación mínima de 5 puntos, redondeándose as cualificacións ao enteiro máis próximo.

-A avaliación farase por unidades formativas sendo necesario superar cada unha das dúas unidades formativas que o compoñen para superar o módulo.

- As avaliacións parciais (primeira e segunda) avaliaranse realizando unha media ponderada da nota de cada unidade didáctica desenvolta en cada período. De tal xeito que se calculará tendo en conta o seu peso no conxunto da cualificación.

A cualificación de cada Unidade Didáctica seguirá os instrumentos de avaliación mencionados anteriormente de tal xeito que en cada unidade didáctica, e por tanto, a nivel trimestral, a avaliación estará distribuída do seguinte xeito:

- Realizarase una proba escrita, en forma de exame, que suporá o 40% da nota. Terá as seguintes características
    - Puntuaranse do 1 ao 10
    - Para poder avaliar ao alumnado neste módulo este deberá ter aprobado con 5 mínimo esta proba escrita
    - En caso de non superala realizarase unha recuperación antes da avaliación.

-Prácticas, que suporá o 60 % da nota (a través de listas de cotexo ou escalas de valoración). Consistirán en traballos en equipos ou individuais. Serán puntuadas do 1 ao 10 en base ao cumprimento dunha serie de requisitos establecidos pola profesora. Nas prácticas grupais, se algún membro do grupo non cumpre cos requisitos esixidos de traballo para cada proba, recibirá a calificación acorde co traballo realizado. Dentro deste apartado terase en conta non só a calidade en canto aos contidos (realización dos procedementos de xeito correcto) senón que tamén se terá en conta a actitude ante ese traballo.

Para facer máis eficiente o traballo do alumnado poderase agrupar a avaliación das unidades didácticas na súa vertente de proba escrita nunha mesma proba para dúas unidades didácticas.
Será requisito indispensable para superar o módulo, ter aprobadas as dúas avaliacións más a avaliación da formación no centro de traballo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumno non ten que repetir aquelas actividades que resolveu satisfactoriamente durante o curso, somente terá que recuperar aquelas non superadas.
As actividades de recuperación de materias pendentes:
Plantexaranse de modo individualizado, baseándose nas partes pendentes de recuperar por cada alumno.
O profesor indicaralle a cada un os contidos a recuperar tanto no caso de que teñan que ser valorados mediante probas escritas como se consistiran na entrega dun novo traballo ou modificación ou mellora do traballo obxecto de recuperación.
Actividades de recuperación previas FCT:
Para os alumnos que teñan pendente de recuperación algunha unidade didáctica, durante a semana de actividades de recuperación, e no mesmo horario lectivo vixente durante o curso, clases para resolver dúbidas

e preparar unha proba escrita final de recuperación, adaptada a cada alumno en función das partes que teña pendentes de recuperar. Deberan acadar un 5 para unha avaliación positiva.

Polo tanto:
As actividades de recuperación realizaranse en base aos criterios de avaliación non superados. De xeito que o alumnado teña que recuperar os criterios de avaliación non superados.
-Actividades de recuperación das avaliacións parciais:
A recuperación da 1ª e 2ª avaliacións parciais farase despois de cada avaliación. Consistirá nunha proba de carácter teórico ou práctico en base aos criterios de avaliación non superados.

PROBA FINAL
Haberá unha proba final con todos os contidos para quen non teña superado o módulo ou algunha das avaliacións.
Será requisito indispensable para superar o módulo, ter aprobadas as dúas avaliacións.

Actividades de recuperación despois da FCT:
Os alumnos que non accederon á FCT por ter o módulo suspenso van a realizar actividades de recuperación entre abril e xuño. Estas actividades, basearanse nos contidos mínimos esixibles para preparar unha proba escrita final de recuperación.
As actividades estaran recollidas nun informe individualizado de avaliación. Neste informe tamén figurarán días e horas para a realización destas actividades e data, no seu caso, da proba escrita final.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Para o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua realizaráselles unha proba final extraordinaria con anterioridade á realización da FCT, e a cualificación obtida na proba poderá consignarse na avaliación parcial previa á FCT.
Esta consistirá nunha única proba escrita baseada nos contidos mínimos, que será valorada de 1 a 10 puntos. Será necesario un 5 para acadar unha avaliación positiva.
O alumnado que nesta avaliación teña superados todos os módulos poderá realizar a FCT co resto do alumnado.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A avaliación do proceso de ensinanza-aprendizaxe vainos permitir avaliar a actividade docente, e deste xeito poder mellorar aqueles aspectos que sexan deficientes ou non acaden as expectativas desexadas.

Mensualmente farase unha valoración sobre o seguimento da programación.

Ao final do ciclo ou curso, os datos tomados durante o desenvolvemento da programación permitirán avaliar e tomar decisións de modificación das programacións. Mellorar a programación para o curso seguinte e solucionar aquelas deficiencias que puidera ter esta.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Consistirá nunha posta en común do equipo docente sobre as características xerais do grupo e as circunstancias particulares, con incidencia educativa en determinados alumnos.
Terá por obxecto coñecer as características, capacidades dos alumnos e súa formación previa, todo encamiñado a tomar as medidas de reforzo que se estimen oportunas

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Dentro do desenvolvemento didáctico deste módulo profesional aplicaranse as medidas necesarias para dar resposta ao alumnado con necesidades educativas específicas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante destacar que con este módulo non só se pretende acadar as capacidades ou obxectivos anteriormente expostos, senón que ademais estableceremos obxectivos en relación cos temas transversais, co uso adecuado das tecnoloxías da información e comunicación, e coa prevención de riscos laborais derivados do exercicio profesional.
Temas transversais:
Se temos en conta que o centro educativo non so serve a fins individuais, senón tamén a fins sociais, e que prepara para vivir como adultos responsables, entendemos perfectamente que se aborden xunto a temas formativos-científicos, temas transversais que dean resposta a outras necesidades básicas, referidas principalmente a valores, ideoloxías, modos, etc. Por elo, establecemos o seguinte obxectivo para noso módulo profesional:
Resolver os conflitos mediante o diálogo, sendo transixentes e aceptando as ideas dos demais como bases dunha convivencia en paz, así como respectar a todas as persoas sexa cal sexa a súa condición social,

sexual, racial ou as súas crenzas.

Na formación do alumno ademais do coñecemento científico correspondente ás distintas áreas, convén que se formen en aspectos relativos á convivencia. Estes temas non son específicos de ningunha área, pero todas elas poden tratalos. Os temas a tratar son:

A educación para a igualdade de oportunidade de ambos sexos

- Terá un tratamento fundamentalmente metodolóxico, coidando aspectos como; nivel de expectativas iguais ante alumnos e alumnas, idéntica dedicación a ambos sexos, evitar actitudes protectoras cara as alumnas e asignar tarefas de responsabilidade en función das capacidades individuais.

A educación ambiental

- Potenciaranse as actitudes persoais de aproveitamento de materiais nas aulas

A adecuación para a saúde e calidade de vida.

- Traballarase a atención e respecto das normas de uso das ferramentas e aparellos do laboratorio. Traballarase tamén o respecto polo orde e a limpeza no posto de traballo.

A educación para o consumidor

- Potenciarase o consumo moderado e responsable de recursos e materiais funxibles. Potenciarase tamén a aplicación de criterios de racionalidade enerxética naqueles temas sensibles.

Outros temas que tamén se poden tratar son:

Educación para a paz.

Educación moral e cívica.

Educación para o lecer.

Educación vial.

Educación sexual.

Uso das tecnoloxías da información e comunicación.

De igual modo, e posto que hoxe en día estamos inmersos na era da sociedade da información, non debemos descoidar o uso que o alumnado pode facer das tecnoloxías dispoñibles para a busca e comunicación da información. Por elo, establecemos os seguintes obxectivos relacionados co uso adecuado das tecnoloxías da información e comunicación para o módulo profesional:

Utilizar satisfactoriamente as diferentes ferramentas e técnicas propias das tecnoloxías da información e comunicación para a busca da información, discriminando e contrastando a veracidade e corrección da información obtida.

Ademais, estes contidos novamente se desenvolveran a o largo de todas e cada unha das unidades didácticas.

Prevención de riscos laborais

Por último, e dado que a finalidade última de o ciclo formativo e formar profesionais que poidan incorporarse directamente o mundo laboral, e necesario que o noso alumnado coñeza os riscos laborais propios da súa profesión. Concretamente en este módulo os riscos laborais máis importantes están directamente relacionados tanto con unha mala organización do posto de traballo como con unha mala ergonomía no mesmo. Es por elo, que estableceremos en o módulo profesional o seguinte obxectivo:

Coñecer e respectar as principais normas de prevención de riscos laborais no posto de traballo.

Estes contidos vanse a secuenciar de maneira transversal o largo do módulo profesional, de forma que a finalización do mesmo se desenvolvesen completamente

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Programación de actividades que se relacionen, sempre que sexa posible, con capacidades que se deriven do perfil profesional e a súa adaptación aos requisitos profesionais da súa contorna.

10.Outros apartados

10.1) Metodoloxía na ensinanza a distancia

O módulo disporá dun curso aberto na aula virtual do centro. Esta aula será a vía principal para a ensinanza telemática e será a vía de comunicación co alumnado.
Para a ensinanza telemática contémplanse tres posibles escenarios:

Metodoloxía no caso de ensinanzas telemática parcial (arredor do 20%):
Durante o horario da ensinanza telemática o alumnado resolverá, a maior parte do tempo, tarefas encargadas polo profesor. Durante este horario o profesor permanecerá conectado a aula virtual e a disposición para a resolución de dúbidas.
Excepcionalmente pódense utilizar outras metodoloxías como a gravación de vídeos explicativos que se colgarían na aula virtual ou tamén explicacións por medio de videoconferencia.

Metodoloxía no caso de ensinanza telemática total (por confinamento)
Nesta situación farase un uso como mais extensivo tanto dos vídeos como das explicacións por medio de videoconferencia.

Metodoloxía no caso de ensinanza telemática para algún alumno en corentena
O alumnado terá a súa disposición, na aula virtual, todo o material necesario para o seguimento do módulo e a realización das tarefas que corresponda facer nese período.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36018677	Luís Seoane	Pontevedra	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1613	Comercio electrónico en negocios alimentarios	2025/2026	8	133	159
MP1613_12	Planificación e estratexias de márketing dixital en negocios alimentarios	2025/2026	8	33	39
MP1613_22	Constitución, xestión, mantemento e valoración do comercio en liña de produtos ali-mentarios	2025/2026	8	100	120

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IRIA MORGADE VALCÁRCEL
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Proxecto de FP dual coa empresa XXXXXXXXXXXX, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprend	Resultados de aprendizaxe			
					161312	161322			
					RA 1	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	16	20	X				
2	Plan de comercio electrónico	Elaboración de plans de comercio electrónico en establecementos alimentarios	23	30	X				
3	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	48	20			X		
4	Creación da tenda	Constitución dunha tenda en liña de produtos alimentarios	18	7		X			
5	Xestión da tenda	Xestión de recepción, entrega e cobramento de pedidos	18	8			X		
6	Mantemento	Mantemento da páxina web corporativa, a tenda electrónica e o catálogo en liña	18	7				X	
7	Rendemento	Valoración do rendemento do comercio electrónico alimentario	18	8					X
		Total:	159						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	16

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora plans de comercio electrónico en establecementos alimentarios, tendo en conta as novas formas de relación co público obxectivo e as estratexias dixitais existentes	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realización de tarefas relacionadas co ecommerce	1	Actividades na empresa.	16,0
		TOTAL	**16**

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Aplicouse a estrutura e o contido dun plan de márketing ao comercio electrónico, adaptándoo á planificación e ás necesidades da empresa alimentaria	• OU.1 - Traballo na empresa	S	100
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Plans de márketing de produtos alimentarios aplicados ao comercio electrónico: análise de situación, obxectivos, estratexias, tácticas, ferramentas, orzamento e analítica de control e seguimento.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.		• Traballo na empresa	• Traballo na empresa	• Materiais da empresa	• OU.1 - Traballo na empresa	16,0
					TOTAL	16,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Plan de comercio electrónico	23

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora plans de comercio electrónico en establecementos alimentarios, tendo en conta as novas formas de relación co público obxectivo e as estratexias dixitais existentes	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Deseño do plan de comercio	1	Elaborar plans de comercio electrónico	23,0
		TOTAL	23

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Aplicouse a estrutura e o contido dun plan de márketing ao comercio electrónico, adaptándoo á planificación e ás necesidades da empresa alimentaria	• PE.1 - Traballo de clase	S	14
CA1.2 Seleccionáronse os axentes que interveñen nas canles de distribución en liña, en función das súas características e da súa operatividade	• PE.2 - Traballo de clase	S	14
CA1.3 Aplicáronse estratexias de comercio electrónico determinadas no plan de márketing	• PE.3 - Traballo de clase	S	15
CA1.4 Posicionouse o comercio alimentario en liña en buscadores, en servidores de aplicacións de mapas ou de xeolocalización e en buscadores de comparación de prezos	• PE.4 - Traballo de clase	S	14
CA1.5 Identificáronse dispositivos de atención á clientela mediante sistemas de comunicación electrónica, atendendo ás suxestións e ás consultas que melloran a calidade da empresa	• PE.5 - Traballo de clase	S	14
CA1.6 Establecéronse obxectivos e indicadores do rendemento do tráfico da páxina web, en función da segmentación de mercado incluída no plan de márketing	• PE.6 - Traballo de clase	S	15
CA1.7 Estimouse o custo de accións de márketing en liña segundo o orzamento establecido da empresa	• PE.7 - Traballo de clase	S	14
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Plans de márketing de produtos alimentarios aplicados ao comercio electrónico: análise de situación, obxectivos, estratexias, tácticas, ferramentas, orzamento e analítica de control e seguimento.
Selección de axentes. Canles de distribución en liña. Características e operatividade.
Posicionamento en buscadores, en servidores de aplicacións de mapas ou de xeolocalización e en comparadores de prezos.
Establecemento de dispositivos de atención á clientela. Comunicación electrónica. Suxestións e consultas. Mellora de calidade da empresa.
Obxectivos e indicadores de rendemento da páxina web. Segmentación do mercado.
Orzamento e estimación de custos dunha páxina web.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elaborar plans de comercio electrónico		• Deseño do plan de comercio	• Plan de comercio	• Ordenadores e programas informáticos	• PE.1 - Traballo de clase • PE.2 - Traballo de clase • PE.3 - Traballo de clase • PE.4 - Traballo de clase • PE.5 - Traballo de clase • PE.6 - Traballo de clase • PE.7 - Traballo de clase	23,0
					TOTAL	23,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Formación en empresa.	48

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Xestiona a recepción, a entrega e o cobramento de pedidos, elabora orzamentos, distribúe produtos e realiza o seguimento bancario da venda en liña	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realización de tarefas relacionadas co ecommerce	1	Actividades na empresa.	48,0
		TOTAL	**48**

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recibíronse os pedidos en liña	• OU.1 - Traballo na empresa	S	12
CA2.2 Elaborouse o orzamento de pedidos de alimentos	• OU.2 - Traballo na empresa	S	13
CA2.3 Comunicouse o orzamento e as condicións de entrega do produto, verificouse que cumpra o demandado polo/a cliente/a e, de ser o caso, arranxáronse as deficiencias	• OU.3 - Traballo na empresa	S	12
CA2.4 Cobrouse o pedido de alimentos mediante medios de pagamento telemáticos indicados na páxina web, a través de canles que garantan a seguridade da operación	• OU.4 - Traballo na empresa	S	13
CA2.5 Ordenouse a distribución e o seguimento do envío e a entrega do pedido ao/á cliente/a nos prazos e no lugar acordados, a través dos medios de distribución adecuados á operación	• OU.5 - Traballo na empresa	S	12
CA2.6 Deseñouse unha estratexia de reembolsos, que teña en conta as devolucións da clientela e os erros na entrega	• OU.6 - Traballo na empresa	S	13
CA2.7 Efectuouse o seguimento bancario da venda en liña, comprobando que se realizaran os ingresos polas vendas e devolucións dos pedidos enviados e, de ser o caso, arranxáronse as deficiencias	• OU.7 - Traballo na empresa	S	12
CA2.8 Comprobouse que se cobraran as vendas realizadas a través de intermediarios, de acordo coas condicións pactadas	• OU.8 - Traballo na empresa	S	13
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Recepción de pedidos: orde de chegada, tempo de entrega, tipo de produto e ofertas. Elaboración do orzamento de pedidos. Petición da clientela, tipo de produto e prezo ou oferta.

Contidos
Comunicación do orzamento e condicións de entrega. Arranxo de deficiencias.
Cobramento en liña. Canles de pagamento. Medidas de seguridade.
Distribución, seguimento e entrega do envío. Medios de envío.
Reembolsos, devolucións e seguimento bancario. Corrección de erros e deficiencias na entrega.
Vendas a través de intermediarios. Condicións pactadas e cobramentos.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.					• OU.1 - Traballo na empresa • OU.2 - Traballo na empresa • OU.3 - Traballo na empresa • OU.4 - Traballo na empresa • OU.5 - Traballo na empresa • OU.6 - Traballo na empresa • OU.7 - Traballo na empresa • OU.8 - Traballo na empresa	48,0
					TOTAL	**48,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Creación da tenda	18

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Constitúe unha tenda en liña de produtos alimentarios, aplicando padróns informáticos	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Creación da tenda en liña	1	Constitución dunha tenda en liña	18,0
		TOTAL	**18**

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Definíronse a estrutura básica do comercio alimentario en liña e os seus elementos, en relación coa actividade comercial á que se destinan	• PE.1 - Traballo de clase	S	11
CA1.2 Integrouse o comercio alimentario en liña nun comercio físico xa existente	• PE.2 - Traballo de clase	S	11
CA1.3 Inscribiuse a tenda en liña no rexistro correspondente, co fin de realizar transaccións económicas e monetarias, emitir facturas e abrir contas bancarias	• PE.3 - Traballo de clase	S	11
CA1.4 Creouse unha web de comercio alimentario adaptada ao público ao que se dirixa e aos sistemas de acceso virtual	• PE.4 - Traballo de clase	S	12
CA1.5 Elaboráronse deseños responsables, amigables e utilizables de tendas en liña, tendo en conta as características requiridas e as condicións de accesibilidade e deseño universais	• PE.5 - Traballo de clase	S	11
CA1.6 Aloxáronse os ficheiros compoñentes do sitio web en servidores propios ou alleos, segundo criterios de operatividade	• PE.6 - Traballo de clase	S	11
CA1.7 Seleccionáronse plataformas de código aberto, padróns e deseños acordes co negocio alimentario da tenda en liña	• PE.7 - Traballo de clase	S	11

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Instaláronse dispositivos de atención á clientela en función da atención a preguntas frecuentes, problemas da clientela, instrucións de uso en pagamentos, suxestións e queixas	• PE.8 - Traballo de clase	S	11
CA1.9 Definíronse as medidas requiridas para as transaccións seguras, respectando a lexislación en materia de protección do/da consumidor/a	• PE.9 - Traballo de clase	S	11
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Determinación da estrutura básica dun comercio alimentario en liña e dos elementos que a compoñen.
Integración de comercios en liña en comercios físicos.
Inscrición e habilitación da tenda en liña no rexistro. Creación de empresas de estudantes. Transaccións económicas. Emisión de facturas. Apertura e mantemento de contas bancarias.
Constitución dunha web de produtos alimentarios. Características. Deseño: responsable, amigable e utilizable. Condicións de accesibilidade e deseño universais.
Aloxamento de ficheiros en servidores propios e alleos.
Instalación de dispositivos de atención á clientela: comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat e redes sociais.
Establecemento de medidas de seguridade. Lexislación. Protección do/da consumidor/a. Transaccións seguras.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Constitución dunha tenda en liña		• Deseño inicial da tenda en liña	• Tenda en liña	• Ordenadores e programas informáticos	• PE.1 - Traballo de clase • PE.2 - Traballo de clase	18,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.3 - Traballo de clase • PE.4 - Traballo de clase • PE.5 - Traballo de clase • PE.6 - Traballo de clase • PE.7 - Traballo de clase • PE.8 - Traballo de clase • PE.9 - Traballo de clase	
					TOTAL	18,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión da tenda	18

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Xestiona a recepción, a entrega e o cobramento de pedidos, elabora orzamentos, distribúe produtos e realiza o seguimento bancario da venda en liña	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Traballo cos módulos de encomendas e cobramento	1	Xestionar a tenda	18,0
		TOTAL	**18**

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recibíronse os pedidos en liña	• PE.1 - Traballo de clase	S	12
CA2.2 Elaborouse o orzamento de pedidos de alimentos	• PE.2 - Traballo de clase	S	12
CA2.3 Comunicouse o orzamento e as condicións de entrega do produto, verificouse que cumpra o demandado polo/a cliente/a e, de ser o caso, arranxáronse as deficiencias	• PE.3 - Traballo de clase	S	12
CA2.4 Cobrouse o pedido de alimentos mediante medios de pagamento telemáticos indicados na páxina web, a través de canles que garantan a seguridade da operación	• PE.4 - Traballo de clase	S	13
CA2.5 Ordenouse a distribución e o seguimento do envío e a entrega do pedido ao/á cliente/a nos prazos e no lugar acordados, a través dos medios de distribución adecuados á operación	• PE.5 - Traballo de clase	S	12
CA2.6 Deseñouse unha estratexia de reembolsos, que teña en conta as devolucións da clientela e os erros na entrega	• PE.6 - Traballo de clase	S	13
CA2.7 Efectuouse o seguimento bancario da venda en liña, comprobando que se realizaran os ingresos polas vendas e devolucións dos pedidos enviados e, de ser o caso, arranxáronse as deficiencias	• PE.7 - Traballo de clase	S	13
CA2.8 Comprobouse que se cobraran as vendas realizadas a través de intermediarios, de acordo coas condicións pactadas	• PE.8 - Traballo de clase	S	13
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Recepción de pedidos: orde de chegada, tempo de entrega, tipo de produto e ofertas. Elaboración do orzamento de pedidos. Petición da clientela, tipo de produto e prezo ou oferta.

Contidos
Comunicación do orzamento e condicións de entrega. Arranxo de deficiencias.
Cobramento en liña. Canles de pagamento. Medidas de seguridade.
Distribución, seguimento e entrega do envío. Medios de envío.
Reembolsos, devolucións e seguimento bancario. Corrección de erros e deficiencias na entrega.
Vendas a través de intermediarios. Condicións pactadas e cobramentos.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Xestionar a tenda		• Xestión dos módulos de encomendas e cobramento	• Tenda en liña accesible para os clientes	• Ordenadores e programas informáticos	• PE.1 - Traballo de clase • PE.2 - Traballo de clase • PE.3 - Traballo de clase • PE.4 - Traballo de clase • PE.5 - Traballo de clase • PE.6 - Traballo de clase • PE.7 - Traballo de clase • PE.8 - Traballo de clase	18,0
					TOTAL	**18,0**

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Mantemento	18

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza o mantemento da páxina web corporativa, a tenda electrónica e o catálogo en liña, actualizando a información da páxina web e atendendo a clientela de xeito inmediato	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Mantemento da tenda en liña	1	Realizar o mantemento da web	18,0
		TOTAL	**18**

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Actualizáronse os ficheiros que compoñen as páxinas web e utilizáronse programas específicos de inclusión de textos, imaxes e son	• PE.1 - Traballo de clase	S	12
CA3.2 Elaboráronse fichas de produtos e catálogos electrónicos e posicionáronse en páxinas web de comparación de prezos, para facilitar a súa lectura e a súa comprensión	• PE.2 - Traballo de clase	S	13
CA3.3 Enviáronse os ficheiros web actualizados ao servidor de internet mediante programas especializados nesa tarefa	• PE.3 - Traballo de clase	S	12
CA3.4 Actualizouse o deseño da web, procurando a súa eficiencia e a súa rendibilidade comercial	• PE.4 - Traballo de clase	S	13
CA3.5 Melloráronse as ligazóns, a estrutura e as procuras da páxina web capaces de xerar tráfico orientado á oferta, para facilitar a navegación pola tenda en liña	• PE.5 - Traballo de clase	S	12
CA3.6 Atendeuse a clientela na súa consulta en tempo real a través dos dispositivos instalados	• PE.6 - Traballo de clase	S	13
CA3.7 Actualizáronse as bases de datos de clientela, produtos e prezos relacionadas coa actividade comercial	• PE.7 - Traballo de clase	S	12

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Avaliáronse as accións de mantemento realizadas, en función da resposta recibida por parte da clientela	• PE.8 - Traballo de clase	S	13
		TOTAL	100

4.6.e) Contidos

Contidos
Actualización de ficheiros da páxina web: novos produtos, tendencias de mercado, promocións e gustos da clientela. Programas informáticos: de texto, imaxe e son.
Elaboración de fichas de produtos e catálogos electrónicos. Posicionamento na web.
Actualización e deseño da páxina web. Mellora de ligazóns. Eficiencia e rendibilidade comercial.
Atención á clientela en tempo real. Dispositivos electrónicos.
Actualización de ficheiros de clientela, produtos e prezos.
Retroalimentación e accións de mantemento.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Realizar o mantemento da web		• Mantemento da tenda en liña	• Tenda en liña optimizada	• Traballo cos módulos de encomendas e cobramento	• PE.1 - Traballo de clase • PE.2 - Traballo de clase • PE.3 - Traballo de clase	18,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.4 - Traballo de clase • PE.5 - Traballo de clase • PE.6 - Traballo de clase • PE.7 - Traballo de clase • PE.8 - Traballo de clase	
					TOTAL	18,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Rendemento	18

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Valora o rendemento do comercio electrónico alimentario, analizando os datos de tráfico e resultado do negocio, aplicando instrumentos de avaliación	SI

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Traballo con KPIs e indicadores para analizar e mellorar a tenda	1	Valorar o rendemento da tenda	18,0
		TOTAL	18

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Aplicáronse as medidas de mellora do rendemento de campañas publicitarias en liña, en función do aumento do tráfico de visitas ao sitio web e o volume de vendas do comercio electrónico	• PE.1 - Traballo de clase	S	14
CA4.2 Valoráronse os indicadores de rendemento do tráfico no comercio electrónico e o seu impacto, utilizando ferramentas de analíticas web gratuítas e de pagamento	• PE.2 - Traballo de clase	S	14
CA4.3 Relacionáronse as ratios principais de análise do retorno de investimentos en publicidade en liña co resultado das vendas do comercio electrónico alimentario	• PE.3 - Traballo de clase	S	14
CA4.4 Valorouse a satisfacción das persoas compradoras en liña, calculando a taxa de fidelización	• PE.4 - Traballo de clase	S	16
CA4.5 Avaliouse a rastrexabilidade da distribución dos produtos á clientela, modificando a planificación das rutas de repartición, o tempo acordado, os recursos humanos e o estado de entrega do produto	• PE.5 - Traballo de clase	S	14
CA4.6 Valoráronse os medios de pagamento utilizados, atendendo ás características da tenda en liña de alimentación e os gastos bancarios xerados	• PE.6 - Traballo de clase	S	14
CA4.7 Valorouse a rendibilidade económica da tenda en liña, comparando o volume de negocio xerado cos gastos	• PE.7 - Traballo de clase	S	14
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Medidas de mellora de campañas publicitarias en liña, volume de visitas e tráfico de vendas.
Valoración do rendemento dos indicadores do tráfico e do impacto. Ferramentas de análise: gratuítas e de pagamento.
Relación e análise de ratios: investimentos, contorno e resultado de venda.
Valoración da satisfacción da clientela. Taxa de fidelización.
Avaliación da rastrexabilidade da distribución. Planificación e modificación de rutas de repartición: recursos humanos, tempo acordado e estado de entrega do produto.
Avaliación de medios de pagamento en liña. Gastos bancarios.
Valoración da rendibilidade económica da tenda en liña: volume de negocio e gastos de distribución, de persoal e de publicidade.

4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Valorar o rendemento da tenda		• Creación KPIs e indicadores para analizar e mellorar a tenda	• Análise do funcionamento da tenda	• KPIs e indicadores para analizar e mellorar a tenda	• PE.1 - Traballo de clase • PE.2 - Traballo de clase • PE.3 - Traballo de clase • PE.4 - Traballo de clase • PE.5 - Traballo de clase • PE.6 - Traballo de clase • PE.7 - Traballo de clase	18,0
					TOTAL	**18,0**

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A avaliación da aprendizaxe dos alumnos será continua, precisando da entrega das actividades programadas e presentación en prazo dos traballos prácticos propostos. Sen a entrega de todas as actividades non se poderá superar o módulo.

A avaliación continua realizase valorando os traballos e actividades e a resolución dos exercicios e exames que en cada caso se realicen.

As probas obxectivas terán a finalidade de coñecer e avaliar o grao de comprensión dos contidos que van adquirindo os alumnos e que serán valorados de 1 a 10 puntos, sendo necesario un 5 para obter a cualificación positiva do módulo.

Os mínimos exixibles son os reflectidos nas táboas do apartado 4. c. de cada unha das unidades didácticas, na que ademais indicamos que peso na cualificación ten cada un dos criterios de avaliación que compoñen cada unidade.

Respecto aos criterios de cualificación para as avaliacións ordinarias serán:
- A cualificación será de 1 a 10 puntos, considerándose necesario para superar o módulo a puntuación mínima de 5 puntos, redondeándose as cualificacións ao enteiro máis próximo.
-A avaliación farase por unidades formativas sendo necesario superar cada unha das dúas unidades formativas que o compoñen para superar o módulo.
- As avaliacións parciais (primeira e segunda) avaliaranse realizando unha media ponderada da nota de cada unidade didáctica desenvolta en cada período. De tal xeito que se calculará tendo en conta o seu peso no conxunto da cualificación.

A cualificación de cada Unidade Didáctica seguirá os instrumentos de avaliación mencionados anteriormente de tal xeito que en cada unidade didáctica, e por tanto, a nivel trimestral, a avaliación estará distribuída do seguinte xeito:

-Proba escrita, que suporá o 40% da nota da Unidade. Realizarase una proba escrita, en forma de exame, que suporá o 40% da nota. Terá as seguintes características
- Puntuaranse do 1 ao 10
- Para poder avaliar ao alumnado neste módulo este deberá ter aprobado con 5 mínimo esta proba escrita
- En caso de non superala realizarase unha recuperación antes da avaliación.

-Prácticas, que suporán o 60 % das notas (a través de listas de cotexo ou escalas de valoración). Consistirán en traballos en equipos ou individuais. Serán puntuadas do 1 ao 10 en base ao cumprimento dunha serie de requisitos establecidos pola profesora. Nas prácticas grupais, se algún membro do grupo non cumpre cos requisitos esixidos de traballo para cada proba, recibirá a calificación acorde co traballo realizado. Dentro deste apartado terase en conta non só a calidade en canto aos contidos (realización dos procedementos de xeito correcto) senón que tamén se terá en conta a actitude ante ese traballo.

Para facer máis eficiente o traballo do alumnado poderase agrupar a avaliación das unidades didácticas na súa vertente de proba escrita nunha mesma proba para dúas unidades didácticas.
Será requisito indispensable para superar o módulo, ter aprobadas as dúas avaliacións.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación realizaranse en base aos criterios de avaliación non superados. De xeito que o alumnado teña que recuperar os criterios de avaliación non superados.
-Actividades de recuperación das avaliacións parciais:
A recuperación da 1ª e 2ª avaliacións parciais farase antes de cada avaliación. Consistirá nunha proba de carácter teórico ou práctico en base aos criterios de avaliación non superados. Puidendo consistir nunha proba escrita ou na entrega de traballos en función dos criterios de avaliación suspensos.

PROBA FINAL
Haberá unha proba final con todos os contidos para quen non teña superado o módulo ou algunha das avaliacións.
Será requisito indispensable para superar o módulo, ter aprobadas as dúas avaliacións.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Para o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua realizaráselles unha proba final extraordinaria con anterioridade á realización da FCT, e a cualificación obtida na proba poderá consignarse na avaliación parcial previa á FCT.
Esta consistirá nunha única proba escrita baseada nos contidos mínimos, que será valorada de 1 a 10 puntos. Será necesario un 5 para acadar unha avaliación positiva.
O alumnado que nesta avaliación teña superados todos os módulos poderá realizar a FCT co resto do alumnado.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A avaliación do proceso de ensinanza-aprendizaxe vainos permitir avaliar a actividade docente, e deste xeito poder mellorar aqueles aspectos que sexan deficientes ou non acaden as expectativas desexadas.

Mensualmente farase unha valoración sobre o seguimento da programación.

Ao final do ciclo ou curso, os datos tomados durante o desenvolvemento da programación permitirán avaliar e tomar decisións de modificación das programacións. Mellorar a programación para o curso seguinte e solucionar aquelas deficiencias que puidera ter esta.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Consistirá nunha posta en común do equipo docente sobre as características xerais do grupo e as circunstancias particulares, con incidencia educativa en determinados alumnos.
Terá por obxecto coñecer as características, capacidades dos alumnos e súa formación previa, todo encamiñado a tomar as medidas de reforzo que se estimen oportunas

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Dentro do desenvolvemento didáctico deste módulo profesional aplicaranse as medidas necesarias para dar resposta ao alumnado con necesidades educativas específicas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante destacar que con este módulo non só se pretende acadar as capacidades ou obxectivos anteriormente expostos, senón que ademais estableceremos obxectivos en relación cos temas transversais, co uso adecuado das tecnoloxías da información e comunicación, e coa prevención de riscos laborais derivados do exercicio profesional.
Temas transversais:
Se temos en conta que o centro educativo non so serve a fins individuais, senón tamén a fins sociais, e que prepara para vivir como adultos responsables, entendemos perfectamente que se aborden xunto a temas formativos-científicos, temas transversais que dean resposta a outras necesidades básicas, referidas principalmente a valores, ideoloxías, modos, etc. Por elo, establecemos o seguinte obxectivo para noso módulo profesional:
Resolver os conflitos mediante o diálogo, sendo transixentes e aceptando as ideas dos demais como bases dunha convivencia en paz, así como respectar a todas as persoas sexa cal sexa a súa condición social,

sexual, racial ou as súas crenzas.

Na formación do alumno ademais do coñecemento científico correspondente ás distintas áreas, convén que se formen en aspectos relativos á convivencia. Estes temas non son específicos de ningunha área, pero todas elas poden tratalos. Os temas a tratar son:

A educación para a igualdade de oportunidade de ambos sexos

- Terá un tratamento fundamentalmente metodolóxico, coidando aspectos como; nivel de expectativas iguais ante alumnos e alumnas, idéntica dedicación a ambos sexos, evitar actitudes protectoras cara as alumnas e asignar tarefas de responsabilidade en función das capacidades individuais.

A educación ambiental

- Potenciaranse as actitudes persoais de aproveitamento de materiais nas aulas

A adecuación para a saúde e calidade de vida.

- Traballarase a atención e respecto das normas de uso das ferramentas e aparellos do laboratorio. Traballarase tamén o respecto polo orde e a limpeza no posto de traballo.

A educación para o consumidor

- Potenciarase o consumo moderado e responsable de recursos e materiais funxibles. Potenciarase tamén a aplicación de criterios de racionalidade enerxética naqueles temas sensibles.

Outros temas que tamén se poden tratar son:

Educación para a paz.

Educación moral e cívica.

Educación para o lecer.

Educación vial.

Educación sexual.

Uso das tecnoloxías da información e comunicación.

De igual modo, e posto que hoxe en día estamos inmersos na era da sociedade da información, non debemos descoidar o uso que o alumnado pode facer das tecnoloxías dispoñibles para a busca e comunicación da información. Por elo, establecemos os seguintes obxectivos relacionados co uso adecuado das tecnoloxías da información e comunicación para o módulo profesional:

Utilizar satisfactoriamente as diferentes ferramentas e técnicas propias das tecnoloxías da información e comunicación para a busca da información, discriminando e contrastando a veracidade e corrección da información obtida.

Ademais, estes contidos novamente se desenvolveran a o largo de todas e cada unha das unidades didácticas.

Prevención de riscos laborais

Por último, e dado que a finalidade última de o ciclo formativo e formar profesionais que poidan incorporarse directamente o mundo laboral, e necesario que o noso alumnado coñeza os riscos laborais propios da súa profesión. Concretamente en este módulo os riscos laborais máis importantes están directamente relacionados tanto con unha mala organización do posto de traballo como con unha mala ergonomía no mesmo. Es por elo, que estableceremos en o módulo profesional o seguinte obxectivo:

Coñecer e respectar as principais normas de prevención de riscos laborais no posto de traballo.

Estes contidos vanse a secuenciar de maneira transversal o largo do módulo profesional, de forma que a finalización do mesmo se desenvolvesen completamente

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Programación de actividades que se relacionen, sempre que sexa posible, con capacidades que se deriven do perfil profesional e a súa adaptación aos requisitos profesionais da súa contorna.

10.Outros apartados

10.1) Metodoloxía na ensinanza a distancia

O módulo disporá dun curso aberto na aula virtual do centro. Esta aula será a vía principal para a ensinanza telemática e será a vía de comunicación co alumnado.
Para a ensinanza telemática contémplanse tres posibles escenarios:

Metodoloxía no caso de ensinanzas telemática parcial (arredor do 20%):
Durante o horario da ensinanza telemática o alumnado resolverá, a maior parte do tempo, tarefas encargadas polo profesor. Durante este horario o profesor permanecerá conectado a aula virtual e a disposición para a resolución de dúbidas.
Excepcionalmente pódense utilizar outras metodoloxías como a gravación de vídeos explicativos que se colgarían na aula virtual ou tamén explicacións por medio de videoconferencia.

Metodoloxía no caso de ensinanza telemática total (por confinamento)
Nesta situación farase un uso como mais extensivo tanto dos vídeos como das explicacións por medio de videoconferencia.

Metodoloxía no caso de ensinanza telemática para algún alumno en corentena
O alumnado terá a súa disposición, na aula virtual, todo o material necesario para o seguimento do módulo e a realización das tarefas que corresponda facer nese período.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36018677	Luís Seoane	Pontevedra	2025/2026

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1615	Xestión dun comercio alimentario	2025/2026	4	107	128

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	NURIA PEDROSA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Este módulo forma parte do Ciclo Medio de Comercialización de Produtos Alimentarios. Tratase dun proxecto de FP dual experimental posto en marcha, no curso académico 2019 - 2020, pola Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional coas empresas Carrefour, Grupo Auchan, Gadisa, Froiz e Eroski.

O proceso de ensino e aprendizaxe ten lugar na empresa e no centro formativo.

O alumnado acadará as competencias necesarias para desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e online, relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, distribución e reposición de produtos alimentarios, a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial a clientes e provedores; seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do consumidor.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					161500				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	51	40	X	X	X		
2	Actividades comerciais, económicas e monetarias nun comercio alimentario	Coñecemento sobre as operacións de compra e venda nun comercio alimentario	17	13	X				
3	Xestión de pedidos de productos alimentarios	Coñecemento sobre os pedidos a proveedores e os pedidos de clientes	20	17		X			
4	Tesorería no comercio alimentario	Coñecemento sobre cobros, pagos e costos asociados a actividade do comercio aliemntario	20	14			X		
5	Impostos e obrigas fiscais no comercio alimentario	Coñecemento sobre IVE, IRPF, outros impostos e obrigas laborais no comercio alimentario	10	8				X	
6	Resultado económico das vendas	Estudo do resultado económico das vendas	10	8					X
		Total: 128							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	51

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza actividades comerciais, económicas e monetarias, xestiona facturas e efectúa pagamentos	NO
RA2 - Xestiona os pedidos de produtos alimentarios e o seu envío, respectando as fases do proceso e a súa documentación	NO
RA3 - Planifica a tesouraría do comercio alimentario, identificando os parámetros que permiten realizar previsións de tesouraría e realizando os cálculos oportunos	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Desenvolver actividades comerciais, económicas e monetarias na empresa	1	Actividades na empresa.	51,0
		TOTAL	51

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Efectuáronse transaccións monetarias, físicas e en liña, xestionando os ingresos e os pagamentos das contas bancarias			0
CA1.1.1 CA1.1 - F.E. Efectuáronse transaccións monetarias, físicas e en liña, xestionando os ingresos e os pagamentos das contas bancarias	• OU.1 - Traballo do alumnado	S	1
CA1.2 Emitíronse facturas correspondentes á venda de produtos alimentarios, segundo a lexislación establecida e atendendo a medidas de seguridade nas transaccións electrónicas			0
CA1.2.1 CA1.2 - F.E. Emitíronse facturas correspondentes á venda de produtos alimentarios, segundo a lexislación establecida e atendendo a medidas de seguridade nas transaccións electrónicas	• OU.2 - Traballo do alumnado	S	1

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Xestionáronse as facturas correspondentes ás compras, mediante o seu arquivamento, a realización do asento contable e a tramitación para o seu pagamento			0
CA1.3.1 CA1.3 - F.E. Xestionáronse as facturas correspondentes ás compras, mediante o seu arquivamento, a realización do asento contable e a tramitación para o seu pagamento	• OU.3 - Traballo do alumnado	S	3
CA1.4 Caracterizáronse as facturas electrónicas e os requisitos para a súa aplicación			0
CA1.4.1 CA1.4 - F.E. Caracterizáronse as facturas electrónicas e os requisitos para a súa aplicación	• OU.4 - Traballo do alumnado	S	3
CA1.5 Pagáronse as facturas, atendendo ás condicións pactadas coas empresas provedoras			0
CA1.5.1 CA1.5 - F.E. Pagáronse as facturas, atendendo ás condicións pactadas coas empresas provedoras	• OU.5 - Traballo do alumnado	S	1
CA1.6 Realizáronse devolucións á clientela a través da contabilización da operación			0
CA1.6.1 CA1.6 - F.E. Realizáronse devolucións á clientela a través da contabilización da operación	• OU.6 - Traballo do alumnado	S	1
CA1.7 Fixéronse modificacións nos prezos, nas calidades dos produtos, nos tíckets e nas facturas emitidas orixinalmente configuradas no terminal punto de venda			0
CA1.7.1 CA1.7 - F.E. Fixéronse modificacións nos prezos, nas calidades dos produtos, nos tíckets e nas facturas emitidas orixinalmente configuradas no terminal punto de venda	• OU.7 - Traballo do alumnado	S	5
CA1.8 Simulouse a realización do cobramento de mercadorías a través do terminal punto de venda			0
CA1.8.1 CA1.8 - F.E. Simulouse a realización do cobramento de mercadorías a través do terminal punto de venda	• OU.8 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.9 Comprobouse o arqueo de caixa e a conciliación bancaria a partir de datos de cobramentos e pagamentos			0
CA1.9.1 CA1.9 - F.E. Comprobouse o arqueo de caixa e a conciliación bancaria a partir de datos de cobramentos e pagamentos	• OU.9 - Traballo do alumnado	S	15
CA2.1 Xestionáronse os pedidos a provedores, formalizando a comunicación e a documentación relativa a estes			0
CA2.1.1 CA2.1 - F.E. Xestionáronse os pedidos a provedores, formalizando a comunicación e a documentación relativa a estes	• OU.10 - Traballo do alumnado	S	5
CA2.2 Caracterizáronse o procedemento e as fases da recepción de compras, en función dos provedores e dos acordos establecidos			0
CA2.2.1 CA2.2 - F.E. Caracterizáronse o procedemento e as fases da recepción de compras, en función dos provedores e dos acordos establecidos	• OU.11 - Traballo do alumnado	S	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Caracterizáronse o procedemento e as fases da distribución dos pedidos, preparación e envío, en función da clientela e dos acordos establecidos			0
CA2.3.1 CA2.3 - F.E. Caracterizáronse o procedemento e as fases da distribución dos pedidos, preparación e envío, en función da clientela e dos acordos establecidos	• OU.12 - Traballo do alumnado	S	15
CA2.4 Rexistrouse informaticamente a documentación asociada á recepción dos pedidos en liña ou presenciais			0
CA2.4.1 CA2.4 - F.E. Rexistrouse informaticamente a documentación asociada á recepción dos pedidos en liña ou presenciais	• OU.13 - Traballo do alumnado	S	1
CA2.5 Comprobouse a documentación asociada aos pedidos, garantindo que corresponde á demanda do/da cliente/a			0
CA2.5.1 CA2.5 - F.E. Comprobouse a documentación asociada aos pedidos, garantindo que corresponde á demanda do/da cliente/a	• OU.14 - Traballo do alumnado	S	5
CA2.6 Clasificáronse os pedidos, atendendo á planificación das rutas de repartición, ás datas de recepción e de entrega, e ao tipo de alimentos			0
CA2.6.1 CA2.6 - F.E. Clasificáronse os pedidos, atendendo á planificación das rutas de repartición, ás datas de recepción e de entrega, e ao tipo de alimentos	• OU.15 - Traballo do alumnado	S	5
CA2.7 Caracterizouse o procedemento e a documentación en caso de devolución pola clientela de produtos expedidos, en función das condicións acordadas e a responsabilidade das partes			0
CA2.7.1 CA2.7 - F.E. Caracterizouse o procedemento e a documentación en caso de devolución pola clientela de produtos expedidos, en función das condicións acordadas e a responsabilidade das partes	• OU.16 - Traballo do alumnado	S	3
CA3.6 Comprobouse diariamente que as vendas efectuadas teñan correspondencia cos ingresos en metálico ou tarxeta bancaria			0
CA3.6.1 CA2.7 - F.E. Caracterizouse o procedemento e a documentación en caso de devolución pola clientela de produtos expedidos, en función das condicións acordadas e a responsabilidade das partes	• OU.17 - Traballo do alumnado	S	3
CA3.7 Comprobouse a organización dos documentos físicos e dixitais utilizados na compravenda de mercadorías do comercio alimentario, en función do proceso que cumpra seguir na súa xestión e os requisitos formais que deben cumprir			0
CA3.7.1 CA3.7 - F.E. Comprobouse a organización dos documentos físicos e dixitais utilizados na compravenda de mercadorías do comercio alimentario, en función do proceso que cumpra seguir na súa xestión e os requisitos formais que deben cumprir	• OU.18 - Traballo do alumnado	S	3
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Xestión de contas bancarias: ingresos e pagamentos. Transaccións monetarias: físicas e en liña.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Contidos
Emisión de facturas de venda de produtos alimentarios. Lexislación. Medidas de seguridade nas transaccións electrónicas: cifraxe, sinatura dixital, certificados dixitais e DNI electrónico.
Xestión de facturas de compras de produtos alimentarios. Arquivamento. Asentos contables, tramitación e pagamentos.
Caracterización da factura electrónica. Requisitos.
Pagamento de facturas a empresas provedoras. Condicións pactadas.
Contabilidade de devolucións efectuadas á clientela.
Modificacións no terminal do punto de venda: nos prezos, nas calidades do produto, no tícket e nas facturas.
Simulación do cobramento de mercadorías no terminal do punto de venda.
Comprobación do arqueo de caixa e conciliación bancaria. Datos de cobramentos e pagamentos.
Xestión de pedidos a provedores. Formalización da comunicación e da documentación.
Caracterización de fases e procedementos na recepción de compras: provedores e acordos establecidos.
Caracterización de fases e procedementos na distribución e no envío de pedidos. Preparación e envío. Clientela e acordos establecidos.
Rexistro informático de documentación de recepción de pedidos.
Comprobación da documentación de pedidos: albará e carta de portes.
Clasificación de pedidos. Planificación: rutas, reparticións, datas de recepción e de entrega, e tipo de alimentos. Criterios.
Caracterización do procedemento de devolucións. Documentación. Condicións acordadas e responsabilidade das partes.
Comprobación de ingresos de vendas. Relación entre vendas e ingresos. Medios de pagamento: metálico e tarxetas bancarias Datáfono, móbil e sistemas de pagamento en liña.
Organización de documentos físicos e dixitais da compravenda de produtos comercio alimentarios.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.	• O/A titor/a na empresa explica e mostra ao alumnado como se realizan as tarefas	• Observar e realizar as tarefas indicadas polo/a titor/a na empresa	• Tarefas realizadas	• Os medios utilizados na empresa	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado • OU.9 - Traballo do alumnado • OU.10 - Traballo do alumnado • OU.11 - Traballo do alumnado • OU.12 - Traballo do alumnado • OU.13 - Traballo do alumnado • OU.14 - Traballo do alumnado • OU.15 - Traballo do alumnado	51,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.16 - Traballo do alumnado • OU.17 - Traballo do alumnado • OU.18 - Traballo do alumnado	
					TOTAL	51,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Actividades comerciais, económicas e monetarias nun comercio alimentario	17

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza actividades comerciais, económicas e monetarias, xestiona facturas e efectúa pagamentos	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Averiguar os coñecementos do alumnado sobre os contidos da unidade	1	Kahoot: primeiros pasos	1,0
2.1 Xestionar as contas bancarias 2.2 Coñecer a factura electrónica 2.3 Emitir e xestionar facturas de venda 2.4 Xestionar facturas de compra	2	Caso práctico Meu Comercio Alimentario	15,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.5 Operar co TPV 2.6 Simular cobros e pagos 2.7 Realizar operacións de tesorería: arqueo de caixa e conciliación bancaria			
3.1 Coñecer o grado de aprendizaxe logrado polo alumnado	3	Proba de avaliación	1,0
		TOTAL	**17**

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Efectuáronse transaccións monetarias, físicas e en liña, xestionando os ingresos e os pagamentos das contas bancarias			0
CA1.1.2 CA1.1 - F.C.E. Efectuáronse transaccións monetarias, físicas e en liña, xestionando os ingresos e os pagamentos das contas bancarias	• OU.1 - Traballo do alumnado	S	5
CA1.2 Emitíronse facturas correspondentes á venda de produtos alimentarios, segundo a lexislación establecida e atendendo a medidas de seguridade nas transaccións electrónicas			0
CA1.2.2 CA1.2 - F.C.E. Emitíronse facturas correspondentes á venda de produtos alimentarios, segundo a lexislación establecida e atendendo a medidas de seguridade nas transaccións electrónicas	• OU.2 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.3 Xestionáronse as facturas correspondentes ás compras, mediante o seu arquivamento, a realización do asento contable e a tramitación para o seu pagamento			0
CA1.3.2 CA1.3 - F.C.E. Xestionáronse as facturas correspondentes ás compras, mediante o seu arquivamento, a realización do asento contable e a tramitación para o seu pagamento	• OU.3 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.4 Caracterizáronse as facturas electrónicas e os requisitos para a súa aplicación			0
CA1.4.2 CA1.4 - F.C.E. Caracterizáronse as facturas electrónicas e os requisitos para a súa aplicación	• OU.4 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.5 Pagáronse as facturas, atendendo ás condicións pactadas coas empresas provedoras			0
CA1.5.2 CA1.5 - F.C.E. Pagáronse as facturas, atendendo ás condicións pactadas coas empresas provedoras	• OU.5 - Traballo do alumnado	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.6 Realizáronse devolucións á clientela a través da contabilización da operación			0
CA1.6.2 CA1.6 - F.C.E. Realizáronse devolucións á clientela a través da contabilización da operación	• OU.6 - Traballo do alumnado	S	15
CA1.7 Fixéronse modificacións nos prezos, nas calidades dos produtos, nos tíckets e nas facturas emitidas orixinalmente configuradas no terminal punto de venda			0
CA1.7.2 CA1.7 - F.C.E. Fixéronse modificacións nos prezos, nas calidades dos produtos, nos tíckets e nas facturas emitidas orixinalmente configuradas no terminal punto de venda	• OU.7 - Traballo do alumnado	S	10
CA1.8 Simulouse a realización do cobramento de mercadorías a través do terminal punto de venda			0
CA1.8.2 CA1.8 - F.C.E. Simulouse a realización do cobramento de mercadorías a través do terminal punto de venda	• OU.8 - Traballo do alumnado	S	5
CA1.9 Comprobouse o arqueo de caixa e a conciliación bancaria a partir de datos de cobramentos e pagamentos			0
CA1.9.2 CA1.9 - F.C.E. Comprobouse o arqueo de caixa e a conciliación bancaria a partir de datos de cobramentos e pagamentos	• OU.9 - Traballo do alumnado	S	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Xestión de contas bancarias: ingresos e pagamentos. Transaccións monetarias: físicas e en liña.
Emisión de facturas de venda de produtos alimentarios. Lexislación. Medidas de seguridade nas transaccións electrónicas: cifraxe, sinatura dixital, certificados dixitais e DNI electrónico.
Xestión de facturas de compras de produtos alimentarios. Arquivamento. Asentos contables, tramitación e pagamentos.
Caracterización da factura electrónica. Requisitos.
Pagamento de facturas a empresas provedoras. Condicións pactadas.
Contabilidade de devolucións efectuadas á clientela.
Modificacións no terminal do punto de venda: nos prezos, nas calidades do produto, no tícket e nas facturas.
Simulación do cobramento de mercadorías no terminal do punto de venda.
Comprobación do arqueo de caixa e conciliación bancaria. Datos de cobramentos e pagamentos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Kahoot: primeiros pasos - Concurso sobre os contidos da unidade	• Presentar a unidade ao alumnado • Elaborar un Kahoot	• Prestar atención e participar no concurso	• Concurso realizado	• Ordenador • Internet • Material dispoñible na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado • OU.9 - Traballo do alumnado	1,0
Caso práctico Meu Comercio Alimentario - Emisión e xestión de facturas, cobros e pagos	• Organizar a aula virtual Realizar infografías/presentacións cos contidos teóricos Explicar os contidos teóricos Deseñar a actitivade Guiar ao alumnado na realización da actividade Resolver as dúbidas	• Prestar atención Preguntar dúbidas Realizar a actividade	• Caso práctico resolto	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado	15,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado • OU.9 - Traballo do alumnado	
Proba de avaliación - Canto aprendimos?	• Elaborar unha proba de autoavaliación	• Resolver a proba de autoavaliación na aula virtual	• Proba resolta	• Aula virtual	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado • OU.9 - Traballo do alumnado	1,0
					TOTAL	**17,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Xestión de pedidos de productos alimentarios	20

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Xestiona os pedidos de produtos alimentarios e o seu envío, respectando as fases do proceso e a súa documentación	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Averiguar os coñecementos do alumnado sobre os contidos da unidade	1	Kahoot: primeiros pasos	1,0
2.1 Diferenciar pedidos a proveedores dos pedidos da clientela 2.2 Identificar o procedemento de compra a proveedores 2.3 Identificar o procedemento de compra da clientela 2.4 identificar e emitir pedidos, albaráns e cartas de porte 2.5 Xerar a documentación asociada a devolución de mercadorías	2	Caso práctico Meu Comercio Alimentario	18,0
3.1 Coñecer o grado de aprendizaxe logrado polo alumnado	3	Proba de avaliación	1,0
		TOTAL	**20**

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Xestionáronse os pedidos a provedores, formalizando a comunicación e a documentación relativa a estes			0
CA2.1.2 CA2.1 - F.C.E. Xestionáronse os pedidos a provedores, formalizando a comunicación e a documentación relativa a estes	• OU.1 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.2 Caracterizáronse o procedemento e as fases da recepción de compras, en función dos provedores e dos acordos establecidos			0
CA2.2.2 CA2.2 - F.C.E. Caracterizáronse o procedemento e as fases da recepción de compras, en función dos provedores e dos acordos establecidos	• OU.2 - Traballo do alumnado	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Caracterizáronse o procedemento e as fases da distribución dos pedidos, preparación e envío, en función da clientela e dos acordos establecidos			0
CA2.3.2 CA2.3 - F.C.E. Caracterizáronse o procedemento e as fases da distribución dos pedidos, preparación e envío, en función da clientela e dos acordos establecidos	• OU.3 - Traballo do alumnado	S	20
CA2.4 Rexistrouse informaticamente a documentación asociada á recepción dos pedidos en liña ou presenciais			0
CA2.4.2 CA2.4 - F.C.E. Rexistrouse informaticamente a documentación asociada á recepción dos pedidos en liña ou presenciais	• OU.4 - Traballo do alumnado	S	20
CA2.5 Comprobouse a documentación asociada aos pedidos, garantindo que corresponde á demanda do/da cliente/a			0
CA2.5.2 CA2.5 - F.C.E. Comprobouse a documentación asociada aos pedidos, garantindo que corresponde á demanda do/da cliente/a	• OU.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.6 Clasificáronse os pedidos, atendendo á planificación das rutas de repartición, ás datas de recepción e de entrega, e ao tipo de alimentos			0
CA2.6.2 CA2.6 - F.C.E. Clasificáronse os pedidos, atendendo á planificación das rutas de repartición, ás datas de recepción e de entrega, e ao tipo de alimentos	• OU.6 - Traballo do alumnado	S	10
CA2.7 Caracterizouse o procedemento e a documentación en caso de devolución pola clientela de produtos expedidos, en función das condicións acordadas e a responsabilidade das partes			0
CA2.7.2 CA2.7 - F.C.E. Caracterizouse o procedemento e a documentación en caso de devolución pola clientela de produtos expedidos, en función das condicións acordadas e a responsabilidade das partes	• OU.7 - Traballo do alumnado	S	20
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Xestión de pedidos a provedores. Formalización da comunicación e da documentación.
Caracterización de fases e procedementos na recepción de compras: provedores e acordos establecidos.
Caracterización de fases e procedementos na distribución e no envío de pedidos. Preparación e envío. Clientela e acordos establecidos.
Rexistro informático de documentación de recepción de pedidos.
Comprobación da documentación de pedidos: albará e carta de portes.
Clasificación de pedidos. Planificación: rutas, repartición, datas de recepción e de entrega, e tipo de alimentos. Criterios.

Contidos
Caracterización do procedemento de devolucións. Documentación. Condicións acordadas e responsabilidade das partes.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Kahoot: primeiros pasos - Concurso sobre os contidos da unidade	• Presentar a unidade • Elaborar o Kahoot	• Prestar atención e participar no concurso	• Concurso realizado	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	1,0
Caso práctico Meu Comercio Alimentario - Pedidos de compras e pedidos de vendas	• Organizar a aula virtual Realizar infografías/presentacións cos contidos teóricos Explicar os contidos teóricos Deseñar a actitivade Guiar ao alumnado na realización da actividade Resolver as dúbidas	• Prestar atención Preguntar dúbidas Realizar a actividade	• Caso práctico resolto	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado	18,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	
Proba de avaliación - Canto aprendimos?	• Elaborar a proba de autoavaliación	• Realizar a proba	• Proba resolta	• Aula virtual	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	1,0
					TOTAL	**20,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Tesorería no comercio alimentario	20

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Planifica a tesouraría do comercio alimentario, identificando os parámetros que permiten realizar previsións de tesouraría e realizando os cálculos oportunos	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Averiguar os coñecementos do alumnado sobre os contidos da unidade	1	Kahoot: primeiros pasos	1,0
2.1 Determinar os ingresos de vendas 2.2 Determinar os gastos xerais do comercio alimentario 2.3 Determinar os custos anuais de persoal e seguridade social 2.4 Determinar os custos financeiros 2.5 Planificar os cobros e os pagos 2.6 Realizar previsións de tesouraría 2.7 Clasificar e arquivars os documentos asociados á compravenda	2	Caso práctico Meu Comercio Alimentario	18,0
3.1 Coñecer o grado de aprendizaxe logrado polo alumnado	3	Proba de avaliación	1,0
		TOTAL	**20**

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Planificouse o calendario de cobramentos e pagamentos do comercio alimentario, en función das necesidades, os compromisos e as obrigas de pagamento dun comercio alimentario	• OU.1 - Traballo do alumnado	S	5
CA3.2 Realizáronse as previsións de tesouraría tendo en conta os gastos, os ingresos e as continxencias da actividade comercial	• OU.2 - Traballo do alumnado	S	10
CA3.3 Calculáronse os custos financeiros reais dun comercio alimentario, os riscos de xestión de cobramento e a negociación de efectos comerciais, comparando tipos de xuro e amortizacións	• OU.3 - Traballo do alumnado	S	20
CA3.4 Calculáronse os custos anuais de persoal e seguridade social do pequeno comercio, en función do convenio sectorial e as taxas de cotización	• OU.4 - Traballo do alumnado	S	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Calcularonse os gastos xerais da empresa, estimando os seus custos e relacionándoos coa actividade comercial	• OU.5 - Traballo do alumnado	S	20
CA3.6 Comprobouse diariamente que as vendas efectuadas teñan correspondencia cos ingresos en metálico ou tarxeta bancaria			0
CA3.6.2 CA3.6 - F.C.E. Comprobouse diariamente que as vendas efectuadas teñan correspondencia cos ingresos en metálico ou tarxeta bancaria	• OU.6 - Traballo do alumnado	S	15
CA3.7 Comprobouse a organización dos documentos físicos e dixitais utilizados na compravenda de mercadorías do comercio alimentario, en función do proceso que cumpra seguir na súa xestión e os requisitos formais que deben cumprir			0
CA3.7.2 CA3.7 - F.C.E. Comprobouse a organización dos documentos físicos e dixitais utilizados na compravenda de mercadorías do comercio alimentario, en función do proceso que cumpra seguir na súa xestión e os requisitos formais que deben cumprir	• OU.7 - Traballo do alumnado	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Planificación do calendario de cobramentos e pagamentos do comercio alimentario. Compromisos e obrigas de pagamento do comercio alimentario.
Realización de previsións de tesouraría. Conta de gastos e ingresos. Continxencias da actividade comercial alimentaria.
Calculo de custos financeiros. Riscos de cobramento no comercio alimentario. Tipos de xuro bancarios e amortizacións.
Negociación de efectos comerciais.
Cálculo de custos anuais de persoal e seguridade social. Convenio sectorial do sector alimentario e taxas de cotización.
Cálculo de gastos xerais da empresa. Subministración enerxética, seguros e equipamento. Custos.
Comprobación de ingresos de vendas. Relación entre vendas e ingresos. Medios de pagamento: metálico e tarxetas bancarias Datáfono, móbil e sistemas de pagamento en liña.
Organización de documentos físicos e dixitais da compravenda de produtos comercio alimentarios.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Kahoot: primeiros pasos - Concurso sobre os contidos da unidade	• Presentar a unidade • Elaborar o Kahoot	• Prestar atención e participar no concurso	• Concurso realizado	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	1,0
Caso práctico Meu Comercio Alimentario	• Organizar a aula virtual Realizar infografías/presentacións cos contidos teóricos Explicar os contidos teóricos Deseñar a actitivade Guiar ao alumnado na realización da actividade Resolver as dúbidas	• Prestar atención Preguntar dúbidas Realizar a actividade	• Caso práctico resolto	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	18,0
Proba de avaliación	• Elaborar a proba de autoavaliación	• Realizar a proba	• Proba resolta	• Aula virtual	• OU.1 - Traballo do alumnado	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	
					TOTAL	20,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Impostos e obrigas fiscais no comercio alimentario	10

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza e supervisa a xestión de impostos e obrigas fiscais asociados ás operacións de compravenda de comercios alimentarios, aplicando a normativa fiscal e os procedementos de elaboración, presentación e conservación	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Averiguar os coñecementos do alumnado sobre os contidos da unidade	1	Kahoot: primeiros pasos	1,0
2.1 Calcular o IVE	2	Caso práctico Meu Comercio Alimentario	8,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Determinar o recargo de equivalencia 2.3 Cumprir coas obrigas fiscais 2.4 Coñecer o IRPF e o Imposto de sociedades 2.5 Coñecer as obrigas laborais 2.6 Elaborar os libros obrigatorios e voluntarios			
3.1 Coñecer o grado de aprendizaxe logrado polo alumnado	3	Proba de avaliación	1,0
		TOTAL	**10**

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Supervisouse a formalización dos modelos do imposto do valor engadido (IVE), para a súa tramitación a Facenda, tendo en conta o gravame segundo o tipo de produto, o calendario fiscal e o modelo de empresa	• OU.1 - Traballo do alumnado	S	5
CA4.2 Analizouse a formalización dos modelos do imposto do valor engadido (IVE), para a súa tramitación a Facenda, tendo en conta o gravame segundo o tipo de produto, o calendario fiscal e o modelo de empresa	• OU.2 - Traballo do alumnado	S	15
CA4.3 Formalizáronse declaracións e liquidacións do IVE do negocio alimentario, segundo a normativa vixente e nos prazos establecidos	• OU.3 - Traballo do alumnado	S	15
CA4.4 Caracterizáronse as peculiaridades da recarga de equivalencia, en relación co comercio alimentario	• OU.4 - Traballo do alumnado	S	10
CA4.5 Caracterizáronse as obrigas informativas a Facenda en relación coas operacións efectuadas periodicamente	• OU.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA4.6 Contabilizáronse os pagamentos do imposto da renda das persoas físicas (IRPF) e do imposto de sociedades (IS), en función da súa forma xurídica	• OU.6 - Traballo do alumnado	S	10
CA4.7 Caracterizáronse as obrigas laborais habituais no comercio alimentario	• OU.7 - Traballo do alumnado	S	15
CA4.8 Formalizáronse e actualizáronse os libros obrigatorios, voluntarios e de contabilidade do comercio alimentario, no tempo e na forma requiridos	• OU.8 - Traballo do alumnado	S	20

TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Análise da formalización dos modelos de IVE. Tipos de gravame: tipo de produto, calendario fiscal e modelo de empresa. Aplicación da normativa.
Elaboración de declaracións e liquidacións do IVE: prazos establecidos.
Caracterización das particularidades da recarga de equivalencia do comercio alimentario.
Elaboración das obrigas informativas a Facenda. Calendario.
Contabilización do imposto sobre a renda das persoas físicas (IRPF). Imposto de sociedades. Modalidades de tributación. Modelos. Obrigas laborais asociadas ao comercio alimentario. Altas e baixas de traballadores/as, nóminas e boletíns de cotización á Seg
Elaboración de libros obrigatorios, voluntarios e de contabilidade do comercio alimentario. Actualización de datos en tempo e forma: normativa.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Kahoot: primeiros pasos - Concurso sobre os contidos da unidade	• Presentar a unidade Elaborar o Kahoot	• Prestar atención e participar no concurso	• Concurso realizado	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado	1,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado	
Caso práctico Meu Comercio Alimentario	• Organizar a aula virtual Realizar infografías/presentacións cos contidos teóricos Explicar os contidos teóricos Deseñar a actitivade Guiar ao alumnado na realización da actividade Resolver as dúbidas	• Prestar atención Preguntar dúbidas Realizar a actividade	• Caso práctico resolto	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado	8,0
Proba de avaliación - Canto aprendimos?	• Elaborar a proba de autoavaliación	• Realizar a proba	• Proba resolta	• Aula virtual	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado	1,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado • OU.8 - Traballo do alumnado	
					TOTAL	10,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Resultado económico das vendas	10

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Analiza o resultado económico das vendas, controla desviacións e establece accións correctoras	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Averiguar os coñecementos do alumnado sobre os contidos da unidade	1	Kahoot: primeiros pasos	1,0
2.1 Analizar a rendabilidade das vendas 2.2 Elaborar o orzamento 2.3 Anlizar as desviacións orzamentarias	2	Caso práctico Meu Comercio Alimentario	8,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.4 Coñecer métodos de control dos prezos de venda 2.5 Aplicar o beneficio			
3.1 Coñecer o grado de aprendizaxe logrado polo alumnado	3	Proba de avaliación	1,0
		TOTAL	**10**

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Analizouse a rendibilidade das vendas de produtos alimentarios, en función do prezo de venda e da marxe de beneficio	• OU.1 - Traballo do alumnado	S	20
CA5.2 Caracterizouse a estrutura dos ingresos e dos gastos para obter referencias de comportamento destes	• OU.2 - Traballo do alumnado	S	20
CA5.3 Realizouse o control orzamentario identificando problemas potenciais, para xestionar de xeito máis efectivo os recursos do comercio alimentario nun período determinado	• OU.3 - Traballo do alumnado	S	10
CA5.4 Calculáronse e valoráronse as posibles desviacións, comparando os resultados orzados cos reais	• OU.4 - Traballo do alumnado	S	10
CA5.5 Analizáronse as causas das desviacións detectadas entre o volume de vendas previsto e o real e, de ser o caso, establecéronse as medidas correctoras necesarias	• OU.5 - Traballo do alumnado	S	10
CA5.6 Valorouse a aplicación do beneficio obtido en melloras relativas á ampliación e á gama de produtos, aos servizos de atención á clientela e ao comercio electrónico, segundo a porcentaxe e o plan de negocio previsto	• OU.6 - Traballo do alumnado	S	10
CA5.7 Aplicáronse métodos de control dos prezos de venda, xustificáronse as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras	• OU.7 - Traballo do alumnado	S	20
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Análise de rendibilidade das vendas de produtos alimentarios. Prezos de venda e marxe de beneficio. Comportamento de ingresos e gastos. Estrutura.

Contidos
Planificación do control orzamentario. Problemas potenciais: identificación e xestión.
Cálculo de desviacións orzamentarias: ingresos, gastos, prezo e man de obra. Análise. Resultados orzados e reais. Medidas correctoras.
Análise de desviacións detectadas no volume de vendas. Causas internas, externas ou aleatorias. Medidas correctoras.
Aplicación do beneficio. Melloras: ampliación de gama de produtos, servizos de atención á clientela e ao comercio electrónico.
Aplicación de métodos de control de prezos de venda. Medidas correctoras.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Kahoot: primeiros pasos - Concurso sobre os contidos da unidade	• Presentar a unidade Elaborar o Kahoot	• Prestar atención e participar no concurso	• Concurso realizado	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	1,0
Caso práctico Meu Comercio Alimentario	• Organizar a aula virtual Realizar infografías/presentacións cos contidos teóricos Explicar os contidos teóricos Deseñar a actitivade Guiar ao alumnado na realización da actividade	• Prestar atención Preguntar dúbidas Realizar a actividade	• Caso práctico resolto	• Ordenador • Internet • Material dispoñible no curso ubicado na aula virtual do centro educativo	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado	8,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	Resolver as dúbidas				• OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	
Proba de avaliación - Canto aprendimos?	• Elaborar a proba de autoavaliación	• Realizar a proba	• Proba resolta	• Aula virtual	• OU.1 - Traballo do alumnado • OU.2 - Traballo do alumnado • OU.3 - Traballo do alumnado • OU.4 - Traballo do alumnado • OU.5 - Traballo do alumnado • OU.6 - Traballo do alumnado • OU.7 - Traballo do alumnado	1,0
					TOTAL	**10,0**

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Cada avaliación constará de:

A. Probas de coñecementos: consistentes en probas escritas que poderán conter preguntas curtas, preguntas a desenvolver, preguntas tipo test ou supostos prácticos. As probas conterán instrucións de realización e a cualificación máxima por preguntas ou apartados. Este tipo de probas serán combinadas; ou sexa, se avaliarán varios criterios de cualificación nelas. A cualificación consistirá en corrixir a proba globalmente e

repartir a cualificación entre os CA avaliados en función do peso establecido en axustar avaliación.
Unha proba de coñecementos non realizada inxustificadamente, suporá volvela realizar no período de actividades de recuperación correspondente.
Estas probas suporán un 80% da nota da avaliacion correspondente

B. Probas de produto e/ou desempeño: Consistirán en traballos de investigación, fichas, plans, informes ou defensas orais tanto en grupo como individuais. Conterán indicacións/ instrucións precisas sobre como presentalas, os formatos de presentación, o xeito de presentación, se debe ser defendido, os prazos de presentación, as penalizacións por presentacións forma de prazo e de como se cualificarán (niveis de logro e indicadores). Se o produto que se pide trae asociada unha exposición oral (defensa) esta será avaliada por separado coa súa corrrespondente táboa de indicadores.
Estas probas suporán un 20% da nota da avaliación

* Para superar cada avaliación terase en conta o seguinte:
A nota da avaliación parcial será a nota media de cada unidade didáctica segundo o peso das mesmas, tendo en conta que as poderacións das unidades. Haberá que axustalas en función das UDs impartidas en cada avaliación

* Para superar o módulo:
A NOTA FINAL do módulo será a media aritmética poderada das notas obtidas nas distintas unidades didácticas, según o peso, en porcentaxe, asignado a cada unha, porcentaxe que figura no apartado 3ª.

O/A alumno/a debe acadar a nota mínima requerida igual a 5 puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Cando o alumno ou alumna non alcance a avaliación positiva, é dicir, non consegue o nivel de logro mínimo establecido, realizarase unha proba de recuperación (proba escrita con preguntas curtas e/ou a desenvolver, exame tipo test ou suposto práctico).sobre os CAs considerados como mínimos exixibles, nos que se observase que o nivel acadado polo alumnado é insuficiente

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua durante o curso terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.
Esta proba final extraordinaria será elaborada de xeito que se poidan comprobar obxectivamente as competencias definidas nos RA do módulo.
Consistirá na realización dunha proba escrita que poderá conter preguntas curtas e/ou a desenvolver, exame tipo test ou supostos prácticos. O alumno ou alumna deberá acadar o nivel mínimo de logro establecido para todos os CA considerados como mínimos esixibles que integran o módulo.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación realizarase mensualmente.
Neste seguimento avaliarase a práctica docente. Así:
- A programación: a planificación do traballo docente, a programación das unidades didácticas e das actividades e tarefas, o tratamento de atención a diversidade e de transversalidade.
- As actividades de aula: a metodoloxía desenvolvida, a motivación para a aprendizaxe, a potenciación da autonomía no proceso de ensinoaprendizaxe, a coordinación co resto do equipo docente, o clima na aula e resolución de conflitos, o traballo en equipo, a utilización dos recursos do contexto para reforzar o proceso EA, a atención á diversidade e a inclusión da transversalidade nas actividades.
- A avaliación: os instrumentos utilizados para facer a avaliación inicial e continua e o seu rexistro, o procedemento utilizado para a avaliación final, o desenvolvemento das actividades de recuperación e a información proporcionada sobre a avaliación e a cualificación.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

No mes de setembro se desenvolverá un procedemento de observación competencial a través de tarefas concretas que permitan recoller información sobre competencias claves.Estas tarefas concretas están recollidas na Unidade 0. "Presentación".
As competencias clave son as seguintes:
1. Competencia en comunicación lingüística. Refírese á habilidade para utilizar a lingua, expresar ideas e interactuar con outras persoas de maneira oral ou escrita. Para desenvolvela deseñaranse tarefas que impliquen a expresión escrita e a utilización da oralidade.
2. Competencia dixital. Implica o uso seguro e crítico das TIC para obter, analizar, producir e intercambiar información.

3. Aprender a aprender. É unha das principais competencias, xa que implica que o alumnado desenvolva a súa capacidade para iniciar a aprendizaxe e persistir nel, organizar as súas tarefas e tempos, e traballar de maneira individual ou colaborativa para conseguir un obxectivo.
4. Competencias sociais e cívicas. Fan referencia ás capacidades para relacionarse coas persoas e participar de maneira activa, participativa e democrática na vida social e cívica.
5. Sentido da iniciativa e espírito emprendedor. Implica as habilidades necesarias para converter as ideas en actos, como a creatividade ou as capacidades para asumir riscos e planificar e xestionar proxectos.
Se realizará unha reunión de avaliación inicial de acordo coas instrucións indicadas pola Xefatura de Estudos ao principio do curso.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

As actividades de reforzo educativo consistirán na atención individualizada ao alumnado e no deseño de actividades secuenciadas que axuden a entender o que se pide.
Cando sexa necesario coordinarase co equipo docente e co Departamento de Orientación para tratar o reforzo en competencias clave.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

En función dos obxectivos do módulo, se terán en conta os seguintes:
1. Valores democráticos e mellora da cohesión social.
2. Loita contra a pobreza e contribución ao desenvolvemento humano.
3. Dereitos Humanos.
4. Protección das minorías e do colectivo LGTBIQ
5. Dereitos laborais.
6. Respecto das condicións de competencia.
7. Transferencia de tecnoloxía: respecto licenzas e patentes.
8. Preservación do Medio Ambiente. A sostenibilidade.
9. Promoción da igualdade de xénero.
10. Reforzo do respecto dos Dereitos Fundamentais. A protección de datos persoais.
11. Deontoloxía profesional.
12. Identidade dixital: netetiqueta.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Realizaranse as marcadas polo Departamento.