

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	2023/2024	0	123	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ANA LÓPEZ ALONSO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

**2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación**
**2.1. Primeira parte da proba**
**2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Programa o aprovisionamento, para o que identifica as necesidades e existencias.
RA2 - Controla a recepción, a expedición e o almacenamento de mercadorías en relación coa calidade do produto final.
RA3 - Comercializa materias primas e auxiliares, así como produtos elaborados, aplicando técnicas de negociación.
RA4 - Fai promoción dos produtos elaborados, para o que caracteriza e aplica técnicas publicitarias.
RA5 - Aplica as tecnoloxías da información e da comunicación na xestión loxística e comercial, e caracteriza as principais ferramentas informáticas.

**2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Establecéronse as variables para considerar no plan de abastecemento de mercadorías.
CA1.2 Utilizáronse os sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamento a partir dos consumos.
CA1.3 Determináronse as variables que interveñen na realización dun inventario.
CA1.4 Avaliáronse as posibles causas de discordancia entre as existencias rexistradas e os recontos realizados.
CA1.5 Describíronse os procedementos de xestión e control de existencias.
CA1.6 Establecéronse os sistemas de catalogación de produtos para facilitar a súa localización.
CA1.7 Identificáronse as variables que determinan o custo da almacenaxe.

Crterios de avaliación do currículo
CA2.1 Identifícanse as zonas dun almacén e describíronse as súas características.
CA2.4 Recoñeceuse e interpretouse a normativa sobre protección no transporte de produtos na industria alimentaria.
CA2.5 Identifícanse e especificáronse os tipos de embalaxe asociados ao medio de transporte.
CA2.6 Determináronse os datos e a información que deben aparecer nos rótulos e nas etiquetas dos produtos.
CA2.7 Describíronse os procedementos de control sobre materias primas, consumibles e produtos terminados en recepción e expedición.
CA2.8 Recoñecéronse os medios e os procedementos de manipulación na almacenaxe de produtos alimentarios, e especificáronse as medidas de seguridade e hixiene.
CA2.9 Determináronse as condicións ambientais para a almacenaxe dos produtos.
CA3.1 Identifícanse as etapas nun proceso de compravenda.
CA3.2 Identifícanse as técnicas de negociación na compravenda de produtos alimentarios.
CA3.3 Interpretouse a normativa mercantil que regula os contratos de compravenda.
CA3.4 Recoñecéronse os criterios para a selección de provedores.
CA3.5 Describíronse as funcións e as aptitudes dun axente de vendas.
CA3.6 Identifícanse e valoráronse as funcións do servizo posvenda.
CA3.7 Describíronse as técnicas de información e comunicación na atención a provedores e clientes.
CA3.9 Identifícanse e relacionáronse as maridaxes acaídas cos produtos para comercializar.
CA4.1 Identifícanse e aplicáronse as técnicas de recollida de información na investigación comercial.
CA4.2 Interpretáronse e valoráronse os resultados da investigación comercial.
CA4.3 Recoñecéronse produtos e técnicas da competencia.

Crterios de avaliación do currículo
CA4.4 Identificáronse os novos nichos de mercado.
CA4.5 Describíronse os tipos, os medios e os soportes publicitarios e promocionais utilizados na práctica comercial.
CA4.6 Recoñecéronse os obxectivos xerais da publicidade e a promoción.
CA4.7 Definíronse as variables para controlar nas campañas publicitarias e promocionais.
CA4.8 Diferenciouse entre comprador e consumidor, e recoñeceuse a súa influencia no deseño da publicidade.
CA4.9 Identificáronse e explicáronse as técnicas de merchandising.
CA4.10 Valorouse a promoción e a venda a través de canles especializadas.
CA5.2 Identificáronse os datos que deben figurar nun ficheiro de clientes e provedores.
CA5.5 Xustificouse a necesidade de coñecer e utilizar mecanismos de protección da información.
CA5.7 Valorouse a relevancia de internet e as novas tecnoloxías na promoción e na venda.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Programa o aprovisionamento, para o que identifica as necesidades e existencias.
RA2 - Controla a recepción, a expedición e o almacenamento de mercadorías en relación coa calidade do produto final.
RA3 - Comercializa materias primas e auxiliares, así como produtos elaborados, aplicando técnicas de negociación.
RA4 - Fai promoción dos produtos elaborados, para o que caracteriza e aplica técnicas publicitarias.
RA5 - Aplica as tecnoloxías da información e da comunicación na xestión loxística e comercial, e caracteriza as principais ferramentas informáticas.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Calculáronse os niveis de existencias e os seus índices de rotación.
CA1.9 Valorouse a importancia da loxística no óptimo aproveitamento dos recursos.
CA2.2 Programáronse as fases do proceso de almacenaxe e identificáronse as tarefas asociadas a cada posto de traballo.
CA2.3 Representouse o fluxo dos produtos para aproveitar convenientemente o espazo e o tempo.
CA3.8 3.8. Recoñecéronse e describíronse as calidades organolépticas dos produtos elaborados.
CA4.1 Identificáronse e aplicáronse as técnicas de recollida de información na investigación comercial.
CA4.5 Describíronse os tipos, os medios e os soportes publicitarios e promocionais utilizados na práctica comercial.
CA4.9 Identificáronse e explicáronse as técnicas de merchandising.
CA4.10 Valorouse a promoción e a venda a través de canles especializadas.
CA5.1 Identificáronse as aplicacións informáticas utilizadas na xestión loxística e comercial.
CA5.3 Utilizáronse as bases de datos para o arquivo e o manexo da información procedente dos procesos de compravenda.
CA5.4 Integráronse datos, textos e gráficos, e presentouse a información consonte formatos requiridos.
CA5.6 Recoñeceuse a importancia das páxinas web corporativas para a competitividade empresarial.
CA5.8 Recoñeceuse a importancia da aplicación das novas tecnoloxías na imaxe corporativa da empresa.

### 3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de chequeo proposta para a súa valoración.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

#### 4.a) Primeira parte da proba

O exame consistirá nunha proba que poderá ser tipo test (resposta múltiple ou verdadeiro /falso), preguntas curtas ou de desenrolar.

Será necesario a puntuación mínima de cinco para superar esta primeira parte.

Bolígrafo.

O alumno non poderá ter ningún dispositivo móbil, nin reloxo.

#### 4.b) Segunda parte da proba

O exame consistirá nunha proba que poderá ser de supostos prácticos.

Será necesario a puntuación mínima de cinco para superar esta segunda parte.

Bolígrafo e calculadora.

O alumno non poderá ter ningún dispositivo móbil, nin reloxo.