ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

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	2024/2025	0	123	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA LORENZO ESPIÑO
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.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Identificáronse 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 Identificáronse 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 Identificáronse as etapas nun proceso de compravenda.
CA3.2 Identificáronse 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 Identificáronse e valoráronse as funcións do servizo posvenda.
CA3.7 Describíronse as técnicas de información e comunicación na atención a provedores e clientes.
CA3.9 Identificáronse e relacionáronse as maridaxes acaídas cos produtos para comercializar.
CA4.1 Identificáronse 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.

Criterios 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.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

Os reflectidos nos cadros de criteiros 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 do seguinte xeito:

- Se o valor non chega ó 5,00 eliminaranse os decimais (truncamento)
- Se o valor é igual ou superior a 5,00 por redondeo (notación científica)

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

4. Caracteríticas 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 móvil, nin reloxio.

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 móvil, nin reloxio.