



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	CFGS VITIVINICULTRUA
Módulo Profesional:	COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Grupo:	2º
Horas del Módulo:	N.º horas: 84 ANUALES (4 HORAS SEMANALES ; 21 SEMANAS)
Ud. Competencia asociadas	UC0556_3: Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización
Normativa que regula el título	Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas. Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico superior en Vitivinicultura. Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de formación profesional.
Profesor	Especialidad: Procesos en la industria alimentaria (590-116) Nombre: Ana María Marchán Luna

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- i) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADAS CON EL MÓDULO) //CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Programa el aprovisionamiento, identificando necesidades y existencias.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han establecido las variables a considerar en el plan de abastecimiento de mercancías. b) Se han utilizado los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos. c) Se han determinado las variables que intervienen en la realización de un inventario. d) Se han evaluado las posibles causas de discordancia entre las existencias registradas y los recuentos realizados. e) Se han descrito los procedimientos de gestión y control de existencias. f) Se han establecido los sistemas de catalogación de productos para facilitar su localización. g) Se han identificado las variables que determinan el coste de almacenamiento. h) Se han calculado los niveles de stock y sus índices de rotación. i) Se ha valorado la importancia de la logística en la optimización de los recursos
RA 2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito los procedimientos de control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición. b) Se han programado las fases del proceso de almacenamiento, identificando las tareas asociadas a cada puesto de trabajo. c) Se han identificado las diferentes zonas de un almacén y descrito sus características. d) Se ha representado el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso. e) Se han determinado los datos e información que deben aparecer en rótulos y etiquetas de los productos. f) Se han reconocido los medios y procedimientos de manipulación en el almacenamiento de productos alimentarios, especificando las medidas de seguridad e higiene. g) Se han determinado las condiciones ambientales para el almacenamiento de los productos h) Se ha reconocido e interpretado la normativa sobre protección en el transporte de productos en la industria alimentaria. i) Se ha identificado y especificado los tipos de embalajes asociados al medio de transporte.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

<p>RA3. Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las etapas en un proceso de compraventa. b) Se han identificado las técnicas de negociación en la compraventa de productos alimentarios. c) Se ha interpretado la normativa mercantil que regula los contratos de compraventa. d) Se han reconocido los criterios para la selección de proveedores. e) Se han descrito las funciones y aptitudes de un agente de ventas. f) Se han identificado y valorado las funciones del servicio post-venta. g) Se han descrito las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores y clientes.
<p>RA4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado y aplicado las técnicas de recogida de información en la investigación comercial. b) Se han interpretado y valorado los resultados de la investigación comercial. c) Se han reconocido productos y técnicas de la competencia. d) Se han identificado los nuevos nichos de mercado. e) Se han descrito los tipos, medios y soportes publicitarios y promocionales utilizados en la práctica comercial. f) Se han reconocido los objetivos generales de la publicidad y la promoción. g) Se han definido las variables a controlar en las campañas publicitarias y promocionales. h) Se ha diferenciado entre comprador y consumidor y su influencia en el diseño de la publicidad. i) Se han identificado y explicado las técnicas de merchandising. j) Se ha valorado la promoción y venta a través de canales especializados.
<p>RA5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado las aplicaciones informáticas utilizadas en la gestión logística y comercial. b) Se han identificado los datos que deben figurar en un fichero de clientes y proveedores. c) Se han utilizado las bases de datos para el archivo y manejo de la información procedente de los procesos de compraventa. d) Se han integrado datos, textos y gráficos, presentando la información de acuerdo con formatos requeridos. e) Se ha justificado la necesidad de conocer y utilizar mecanismos de protección de la información. f) Se ha reconocido la importancia de las páginas WEB corporativas para la competitividad empresarial. g) Se ha valorado la relevancia de Internet y las nuevas tecnologías en la promoción y venta. h) Se ha reconocido la importancia de la aplicación de las nuevas tecnologías en la imagen corporativa de la empresa.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN	
2ª EVALUACIÓN	BLOQUE 1	UNIDAD 1	CADENA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO	4	
		UNIDAD 2	PLANIFICACIÓN DEL ALMACENAMIENTO	8	
		UNIDAD 3	COSTES Y VOLUMEN ÓPTIMO DE PEDIDO	7	
		UNIDAD 4	COSTES DE GESTIÓN DE INVENTARIOS	8	
	BLOQUE 2	UNIDAD 5	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS	9	
		UNIDAD 6	TRANSPORTE DE PRODUCTOS	4	
	Actividades: <ul style="list-style-type: none"> - Supuestos prácticos cálculo PMM - Supuestos prácticos cálculo rotura de stock - Supuestos prácticos cálculos de Stock de seguridad - Supuestos prácticos cálculo volumen óptimo de pedido - Supuestos prácticos almacenamiento ABC - Supuestos prácticos valoración existencias método FIFO - Supuestos prácticos valoración existencia método PMP 				
	BLOQUE 3	UNIDAD 7	VENTA DE PRODUCTOS	12	
		UNIDAD 8	SELECCIÓN DE PROVEEDORES Y CLIENTES	8	
	BLOQUE 4	UNIDAD 9	ANÁLISIS DEL MERCADO	8	
		UNIDAD 10	PROMOCIONES DE PRODUCTOS.	6	
BLOQUE 5	UNIDAD 11	APLICACIONES INFORMÁTICAS	10		
Actividades: <ul style="list-style-type: none"> - Realización de albaranes - Realización de facturas - Cálculos de impuestos. - Búsqueda de información de la competencia - Interpretación de análisis de mercado - Utilización de herramientas informáticas 					
TOTAL HORAS:				84	

La distribución temporal de los contenidos, se ha realizado teniendo en cuenta el **proyecto Dual de FP** en Alternancia autorizado, y el calendario escolar 2022-2023, aun así, me gustaría resaltar que muchos de los contenidos se trabajarán de forma simultánea por lo que es difícil establecer detalladamente una temporalización específica en la que se destinen unas horas y unas fechas concretas para dominar una tarea determinada, de tal manera que el alumnado se va integrando progresivamente en todas las



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

actividades que la empresa desarrolla, adquiriendo las habilidades precisas para poder realizar posteriormente las actividades de una forma autónoma.

Tras analizar las tareas de los puestos formativos, y su relación con los contenidos se ha estimado la siguiente distribución:

Formación Inicial en el Centro Educativo (L-M-X-J-V)	Centro Educativo en alternancia (L-M)	Empresa en alternancia (X-J-V)
RA 1 (b)	RA 1 (a, d, f, g, h, i)	RA 1 (c, e)
	RA 2 (a, c, e, i, g, h)	RA 2 (b, d, f)
	RA 3 (a, b, c, e, f)	RA 3 (d, g)
	RA 4 (f, g, h, i)	RA 4 (a, b, c, d, e, j)
	RA5 (b)	RA5 (a, c, d, e, f, g, h)

Esta temporalización se ajustará, en todo caso, a las Instrucciones dadas por la Dirección General de Formación Profesional y Educación permanente. Así mismo, la organización del tiempo, debe plantearse desde el principio de flexibilidad, por lo que la distribución de las unidades de trabajo asignadas a cada trimestre podrá variar.

La estancia del alumno/a en la empresa será de un total de 60 horas de las 84 que tiene el módulo, que se distribuirán desde día 10 de enero de 2023, hasta día 31 de mayo de 2023 En la tabla siguiente se indica la temporalización.

Formación inicial	Del 16/12/2022 al 10/01/2023	L-M-X-J-V
Formación Alternancia empresas	Del 11/01/2023 al 31/05/2023	X-J-V
Formación alternancia IES	Del 11/01/2023 al 31/05/2023	L-M

El alumnado estará en la empresa las mismas horas que en el centro educativo, en el horario establecido con la empresa.

5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE	
UNIDAD 1: CADENA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO. (Objetivo: f, m, ñ, q) Competencia: f,s)	1	a	i
	5%	2%	3%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logística empresarial <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Funciones de la cadena logística 1.2. Objetivos de la logística 2. Agentes de la cadena logística <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Intermediarios detallistas 2.2. Intermediarios mayoristas 3. Aprovisionamiento: funciones y objetivos <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Funciones de la empresa y aprovisionamiento 3.2. Necesidades de aprovisionamiento y almacenaje 4. Materiales y productos almacenados 5. Almacenes y cadena logística. <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. 			



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

	RA	CE	
UNIDAD 2: PLANIFICACIÓN DEL ALMACENAMIENTO	1	d	h
(<u>Objetivo</u> : f, ñ; <u>Competencia</u> : f, l, s)	9 %	4 %	5 %
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diferentes conceptos del stock <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Programación del aprovisionamiento 1.2. Clasificación del stock según su finalidad 1.3. Gestión de inventarios o existencias. 2. Composición y tamaño del stock. 3. Representación del stock 4. Rotación del stock 5. El período medio de maduración (PMM) <p>Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. — Realización de inventarios y cálculo del coste de las existencias. — Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. 			



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE	
UNIDAD 3: COSTES Y VOLUMEN ÓPTIMO DE PEDIDO (Objetivo: m, ñ,; Competencia: f, l, s)	1	b	g
	8 %	4%	4%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Costes asociados al producto 2. Tipos de costes 3. Umbral de rentabilidad 4. Volumen óptimo de pedido (VOP) 5. Punto de pedido y reaprovisionamiento 6. Sistemas de reposición de existencias <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. — Realización de inventarios y cálculo del coste de las existencias. — Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. 			



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA		CE	
UNIDAD 4: COSTES DE GESTIÓN DE INVENTARIOS. (Objetivo: f, m, ñ; Competencia: f, l, s)	1	c	e	f
	10%	3%	3%	4%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Control de existencias. 2. Ficha de existencias <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Métodos de valoración de existencias <ol style="list-style-type: none"> 2.1.1. FIFO 2.1.2. PMP 2.2. Registro de devoluciones y mermas 3. Clasificación ABC y gestión de existencias 4. Inventario: concepto y normativa <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Proceso del inventario físico. 4.2. Valoración del inventario <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. - Realización de inventarios y cálculo del coste de las existencias. - Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. 				



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE	
UNIDAD 6: TRANSPORTE DE PRODUCTOS. (Objetivo: f, q; Competencia: f,)	2	h	i
	4%	2%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestión de la expedición. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Fases. 1.2. Documentación. 1.3. Trazabilidad. 2. Transporte externo. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Medios de transporte. 2.2. Tipos. 2.3. Características. 2.4. Normativa. 3. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios. 4. Tipos de embalajes asociados al medio de transporte. 5. Contrato de transporte. 6. Transporte y distribución interna. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. — Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. — Supuestos prácticos de negociación comercial. 			



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE		
UNIDAD 7: VENTA DE PRODUCTOS	3	a	b	c
(Objetivo: j, ñ, p, q; Competencia: f, i, l,)	14%	5%	5%	4%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Concepto de venta. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Tipos de venta. 2. El proceso de negociación. Función y plan de comunicación. Técnicas negociadoras. 3. El proceso de compraventa. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Documentos mercantiles <ol style="list-style-type: none"> 3.1.1. El presupuesto 3.1.2. El albarán o nota de entrega 3.1.3. La carta de porte 3.1.4. La factura <ol style="list-style-type: none"> 3.1.4.1. El IVA 3.1.4.2. Cálculo del importe de la factura 3.1.4.3. El pago de los productos <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística. - Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. - Supuestos prácticos de negociación comercial. 				



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE			
	3	d	e	f	g
UNIDAD 8: SELECCIÓN DE PROVEEDORES Y CLIENTES	3				
Objetivo: j, m,ñ, Competencia: f,s)	10%	3%	2%	3%	2%
CONTENIDOS					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prospección y preparación. Selección de clientes y proveedores. 2. Funciones y aptitudes del agente de ventas. 3. Servicio post-venta. 4. Técnicas de comunicación <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supuestos prácticos de investigación comercial: Cumplimentación e interpretación. - Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. - Supuestos prácticos de negociación comercial. 					



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE			
UNIDAD 9: ANÁLISIS DEL MERCADO	4	a	b	c	d
Objetivo: j, p Competencia: i, l,s)	10%	3%	2%	3%	2%
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evolución del concepto de marketing. Principios y objetivos. 2. Caracterización del mercado. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. La demanda. 2.2. Comportamiento del consumidor. 3. Clasificación y segmentación del mercado. 4. Nichos de mercado: Concepto y tipos. 5. Investigación comercial. <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Instrumentos de recogida y tratamiento de la información. 5.2. Estudio de la competencia 5.3. Nuevos nichos de mercado 6. Análisis e interpretación de datos comerciales. Presentación de resultados. <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Supuestos prácticos de investigación comercial: Cumplimentación e interpretación. — Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. 					



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

	RA	CE					
UNIDAD 10: PROMOCIONES DE PRODUCTOS	4	e	f	g	h	i	j
Objetivo: j,ñ,p Competencia: i,l)	7 %	2%	1%	1 %	1 %	1 %	1 %
<p>CONTENIDOS</p> <ol style="list-style-type: none"> Promoción de ventas. Características y objetivos. Clasificación. Soportes publicitarios y promocionales: Características, tipos y medios. Campañas publicitarias y de marketing. Variables de «marketing». Técnicas de merchandising. El espíritu emprendedor e innovador aplicado al «marketing». <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Supuestos prácticos de investigación comercial: Complimentación e interpretación. — Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados. — Diseño de mensajes publicitarios y promocionales de productos alimentarios 							



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA ASOCIADAS AL MÓDULO PROGRAMADAS EN LA EMPRESA

Relación de Actividades Formativas asociadas al módulo profesional programadas para su realización en centros de trabajo.	RA	Competencias	UT Relacionadas
24. Analizar el consumo durante un período de tiempo establecido	5	c	11
25. Realizar fichas de almacén de los productos terminados de las empresas	1	c, e	4
	5	c	11
26. Crear ficheros de proveedores	2	b, d, f	5
	5	c, d	11
27. Aplicar los criterios para la selección de proveedores	3	d	8
	5	a	11
28. Utilizar las redes sociales para buscar, comunicar y promocionar con posibles clientes	3	g	8
	4	a, b, c, d, e, j	9, 10
	5	a, f, e, g, h	11
44. Controlar el almacenamiento de producto terminado, realizando las fichas de almacén y los cálculos correspondientes para calcular el stock	5	c	11



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).

6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.

6.2.- Estrategias Metodológicas

En nuestra propuesta de Programación Didáctica puede concretarse lo que sigue:

- Intentamos que el alumno/a sea sujeto de su propio aprendizaje mediante una metodología activa en la que éste/a va descubriendo cómo los hechos descritos en la situación profesional tienen unas consecuencias que van a ser parte de su futura práctica profesional.
- El aprendizaje teórico se basa en material suministrado de bibliografía a la que se hace referencia más adelante, la propia biblioteca del Centro, trabajos y estudios relacionados y otro material obtenido de páginas web especializadas.
- El aprendizaje funcional se concreta en la realización de visitas activas a los distintos puntos de interés que se citan como actividades complementarias y que tienen como objetivo desarrollar las capacidades propias de la profesión, así como la presencia en muestras y ferias monográficas de especial relevancia.
- Los conceptos se desarrollan no sólo como adquisición de conocimientos aislados, sino que se relacionan en un centro de referencia común: la actividad profesional en distintas empresas del sector que se adoptan como modelo.
- Se realiza trabajo en grupo siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad con el objetivo de fomentar el debate y la puesta en común de ideas entre sus miembros, fomentando el contraste de opiniones y el respeto a la pluralidad de ideas.

Para que el alumnado adquiriera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades didácticas se puede realizar de la forma siguiente:

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.

- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo siempre que se mantenga la distancia de seguridad, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.
- Dada la vinculación que tiene el Centro con la lectura y la CCL, una parte de los trabajos, que forman parte de los instrumentos de evaluación exigirán la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita.
- Así mismo se fomentará la lectura de artículos de la actualidad del sector oleícola y vitivinícola relacionados con el tema propuesto.

Los **instrumentos de evaluación** serán variados para permitir que la información obtenida sobre la marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje sea completa. Los clasificamos en tres grupos:

- **Pruebas objetivas:**
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
 - Se calificará con la plantilla correspondiente.
- **Actividades y Trabajos:**
Las actividades deberán recogerse en el cuaderno del alumnado. Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
 - Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
 - Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
 - Utiliza técnicas y procesos adecuados.
 - Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
 - Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
 - Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.

Los trabajos podrán ser escritos u orales (con sus correspondientes rúbricas especificada más adelante).

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

- **Unidades Didácticas y apuntes elaborados por el profesorado.** La profesora subirá a Classroom las unidades sobre las que se va a evaluar al alumnado para que puedan tenerles disponibles. Estas unidades, serán completadas con las explicaciones de clase y material complementario.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

- Revistas especializadas en el sector.
- Páginas web
- Videos explicativos.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Ordenador y proyector.
- Ordenadores para el alumnado
- Pizarra.
- Internet
- Plataforma classroom.

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

“**Comercialización y logística**” M. José Escudero Serrano **Editorial:** Paraninfo
“**Operaciones de almacenaje**”. Emiliano Asis Iobato Gómez: **Editorial** EDITEX.
“**Operaciones de almacenaje**”. Rodrigo López Fernández: **Editorial:** Paraninfo.
“**Manual de logística integral**”. PAU COS J. Y NAVASCUÉS R: **Ediciones** Díaz Santos.

8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.

8.1. Criterios de calificación

En cumplimiento de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

En el apartado 1 del Art. 16 de esta Orden, se indica que “la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Los **criterios de calificación** serán las ponderaciones que aparecen en la tabla del punto 8.2.

Para poder realizar la calificación, se asociará un **instrumento de evaluación** a cada uno de los criterios de evaluación correspondientes a los Resultados de Aprendizaje del módulo que se programa. A continuación, aparecen los **instrumentos de evaluación** que se emplearán a lo largo del curso:

- Pruebas objetivas:

Estas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
- Se calificará con la plantilla (solucionario) correspondiente.

- Actividades y Trabajos:

Deberán recogerlas en su cuaderno. Estas se evaluarán mediante la **observación** de las siguientes pautas:

- Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
- Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

- Utiliza técnicas y procesos adecuados.
- Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
- Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
- Los trabajos de investigación se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:

TRABAJO INVESTIGACIÓN	EXCELENTE 10-9	MUY BUENO 8	BUENO 7-6	REGULAR 5-4	MAL 3-2-1	TOTAL
INSTRUCCIONES 10%	Sigue todas y cada una de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Sigue todas menos 1 de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Sigue casi todas las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Sigue algunas de las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	Apenas sigue o no sigue las instrucciones que se dieron antes de comenzar la actividad	
CONTENIDO 50%	El alumno explica, interpreta y reflexiona sobre el tema, contenido del trabajo, insertando citas bibliográficas, sin recurrir a copiar fuentes directas.	El alumno explica, interpreta de forma general y, a veces, reflexiona sobre el contenido del texto. Recurre a las citas bibliográficas, pero no las menciona.	El alumno explica e interpreta el contenido del trabajo, pero no reflexiona al respecto. No recurre a las fuentes bibliográficas y, a veces, copia directamente.	El alumno no explica bien, ni interpreta contenido del trabajo. No reflexiona al respecto. El contenido es incompleto. Copia las fuentes directamente o de otro compañero.	El alumno explica de forma muy escasa el tema y contenido del trabajo. No reflexiona.	
EXPRESIÓN 30%	Se expresa correctamente a nivel escrito sin cometer faltas de ortografía. A nivel oral, habla con fluidez, no lee. Gesticula y transmite la información.	A nivel escrito, muestra leves errores de expresión y ortografía. A nivel oral, se expresa bien, aunque a veces recurre a la lectura, perdiendo fluidez.	A nivel escrito, se observan errores de expresión y ortografía. A nivel oral, su expresión es correcta pero lee continuamente y pierde fluidez.	A nivel escrito, comete numerosos errores expresivos y ortográficos. A nivel oral, su exposición es breve, lee, pierde toda la fluidez.	A nivel escrito, no entrega el trabajo. A nivel oral, no expone o lee la exposición de otros compañeros.	
PRESENTACIÓN 10%	Respeto márgenes, se percibe claramente el orden	No cuida los márgenes, pero se percibe el orden	Respeto márgenes, aunque se percibe leve desorden	No cuida los márgenes y se aprecia desorden	No respeta los márgenes y se aprecia un claro desorden	



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

Aquellas actividades de carácter oral se evaluarán con la siguiente rúbrica consensuada con el departamento:

EXPOSICIÓN ORAL	MUY BIEN 10-8	BIEN 7-6	REGULAR 5-4	MAL 3-2-1	TOTAL
CONTENIDO 40 %	La información expuesta es muy completa y demuestra completo entendimiento del tema	La información expuesta es completa y demuestra entendimiento del tema	La información expuesta es escasa y demuestra entendimiento de partes del tema	La información expuesta es muy escasa y no parece entender muy bien del tema	
EXPRESIÓN 25%	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con gran claridad todo el tiempo	Se expresa de forma adecuada, usando un vocabulario apropiado y hablando con claridad la mayoría del tiempo	En ocasiones cuesta seguir la exposición, pues no se expresa con total claridad	Cuesta seguir la exposición y titubea en la mayor parte del discurso	
FORMATO 20%	Se ajusta completamente a las normas de formato establecidas	Hay una o dos normas de formato que no cumple	Hay más de dos normas de formato que no cumple	No cumple ninguna norma de formato	
EXPRESIÓN CORPORAL Y CONTACTO VISUAL 5%	La postura y los gestos son muy adecuados. Mira a todos los compañeros con total naturalidad mientras habla	La postura y los gestos son adecuados. Mira a los compañeros la mayoría del discurso	La postura y los gestos no son adecuados en ciertas ocasiones. Mira a los compañeros en algunos momentos	No mantiene la postura y gestos propios de una exposición oral. Apenas mira a sus compañeros durante el discurso	
TIEMPO 5%	Se ajusta perfectamente al tiempo establecido para la exposición.	-	Se excede/no alcanza el tiempo establecido para la exposición.	-	
BIBLIOGRAFÍA 5%	Incluye 3 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 2 o más fuentes bibliográficas fidedignas	Incluye 1 fuente bibliográfica fidedigna	No incluye fuentes o incluye fuentes bibliográficas de escasa o nula veracidad	

Estas **rúbricas** contendrán los criterios de evaluación que la actividad contemple evaluar, asociados a su



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

correspondiente RA. Se establecerán distintos ítems (permiten describir el/los criterios utilizados para evaluar el trabajo del alumno/a), que variarán según el tipo de criterio evaluado. Cada uno de los ítems se describirá y puntuará con la siguiente escala: MUY BIEN (10-8 puntos), BIEN (7-6 puntos), REGULAR (5-4 puntos), INSUFICIENTE (3-1 punto). La puntuación máxima para cada ítem será de 10 puntos, a ponderar según el porcentaje otorgado a cada ítem.

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación (CE) en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje (RA), de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. El instrumento que recoge todas las calificaciones son las fichas individuales de los alumnos que componen el cuaderno del profesor.

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla adjunta en el punto 8.2. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores.

EVALUACION DE LA PRÁCTICA DUAL EN LA EMPRESA

Dentro de cada RA, se han asignado unos criterios de evaluación que se verán en la empresa y que han sido definidos en el apartado 4 de la presente programación. Cada uno de estos Criterios de evaluación ha sido ponderado dentro de los diferentes RA y de las Unidades didácticas.

Para calcular la nota de estos criterios utilizaremos como instrumento **la Actividad dual** del alumnado en la empresa y esta nota se calculará de la siguiente forma:

- **50 %** nota asignada por el tutor laboral al alumno/a
- **20 %** cuaderno de seguimiento que deberá subir todas las semanas el alumno a classroom
- **30 %** actividades enviadas por el equipo docente relacionadas con las actividades que el alumno realiza en la empresa y que servirá como comprobación de que está adquiriendo los CE y RA correspondientes. Estas actividades serán consensuadas por el equipo docente.

Una vez tenemos esta nota se ponderará en función del valor asignado al criterio de evaluación.

Nota: en caso de actividades propuestas en dual que no se vean en la empresa por algún motivo, el profesor podrá mandar alguna actividad para conseguir la adquisición de estos criterios de evaluación y evaluará dichos criterios con esta herramienta.

La **nota final** de módulo se calculará de la siguiente manera:

$$\text{Nota final} = (\text{RA } 1 * 26) + (\text{RA } 2 * 7) + (\text{RA } 3 * 32) + (\text{RA } 4 * 20.75) + (\text{RA } 5 * 14.25)$$



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Resultado Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Ponderación sobre la nota final	Unidades de trabajo	Evaluación
RA 1	a, b, c, d, e, f	26%	2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13	1ª, 2ª, 3ª
RA 2	a, b, c, d, e, f, g	7%	1, 12	1ª, 3ª
RA 3	a, b, c, d, e, f, g, h	32%	2, 3, 4, 7, 8, 9	1ª, 2ª
RA 4	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	20,75%	6, 11, 13	2ª, 3ª
RA 5	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	14,25%	1, 6, 11	1ª, 2ª, 3ª

$$\text{Nota final} = (RA\ 1 * 26) + (RA\ 2 * 7) + (RA\ 3 * 32) + (RA\ 4 * 20.75) + (RA\ 5 * 14.25)$$

La calificación reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La nota de las pruebas objetivas, de los trabajos, actividades y prácticas comprenderá valores numéricos del 0 al 10. Dichas pruebas las realizarán periódicamente para la evaluación de las unidades didácticas trabajadas en clase.

La calificación de los módulos en las sesiones de evaluación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua (observada diariamente) y se realizará por módulos profesionales.

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: “La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.

En los estudios de Formación Profesional reglada es imprescindible la asistencia a clase. Puesto que surgen situaciones a lo largo del curso académico que pueden impedir que el alumno asista a todas las clases, el profesorado llevará un control de las ausencias de cada alumno en sus módulos o materias.

Para justificar las faltas, se procederá a actuar conforme establece el centro:

- Plazo máximo de 5 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA
CURSO: 2022/2023

Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

8.3- Medidas de Recuperación

Las recuperaciones se realizarán trimestralmente.

Como las características de recuperación de cada alumno serán diferentes, estarán determinadas tanto por pruebas objetivas como por la realización de trabajos o actividades pendientes.

Tras la evaluación del tercer trimestre, aquellos alumnos que no hayan superado el módulo, continuarán hasta el final del periodo lectivo, estableciéndose un calendario para la presentación de los ejercicios o actividades pendientes, o la realización de las pruebas objetivas de las partes del módulo no superadas, manteniendo los criterios de evaluación anteriormente expuestos.

En cuanto al procedimiento para subir nota, los alumnos/as que, habiendo superado la materia, deseen modificar su nota media final, podrán hacerlo mediante una prueba objetiva al final del curso, de toda la materia del módulo.

9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

Indicadores enseñanza: Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas.

.- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo.

.- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo

.- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%

.- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase.

Se considera positiva la Evaluación de la Enseñanza con los siguientes valores de los indicadores:

.- **Programación impartida.** $\geq 85\%$

.- **Horas impartidas.** $\geq 90\%$

.- **Asistencia del alumnado.** $\geq 90\%$

.- **Alumnado aprobado.** $\geq 65\%$

Indicadores de la práctica docente:



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes:

.- Uso de las TIC en el aula. : este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*).

.- Actividades motivadoras. este indicador mide el número de veces que se realizan actividades *distintas* a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado.

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La atención a la diversidad es un principio fundamental que debe regir toda la enseñanza, con el objetivo de proporcionar a todo el alumnado una educación adecuada a sus características y necesidades.

Es una necesidad vinculada a todas las etapas educativas y a todo el alumnado. Se debe concebir a partir del principio de inclusión, entendiendo que únicamente de ese modo se garantiza el desarrollo de todos, se favorece la equidad y se contribuye a una mayor cohesión social.

Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación posobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se contemplan medidas extraordinarias.

En el aula nos encontramos con un alumnado muy diverso. Esta diversidad, fiel reflejo de nuestra sociedad, está originada por múltiples motivos, como pueden ser diferentes capacidades, diferentes procedencias, distintas motivaciones e intereses, etc.

Nuestra propuesta pretende que la vía principal de atención a la diversidad se encuentre en la programación, siendo sensible a las diferencias, que favorezca la individualización de la enseñanza y pueda permitir al profesor individualizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La programación ha de ser planteada para dar respuesta a las necesidades educativas de todos los alumnos, manifestadas en los siguientes aspectos:

- Capacidad para aprender:** Los contenidos se plantean para que, con la intervención del profesor, se pueda graduar la dificultad y se ajuste progresivamente a la capacidad para aprender que diferencia a cada alumno.
- Motivación por aprender:** Está íntimamente ligada al futuro profesional de los alumnos.
- Estilos de aprendizaje:** El estudio se puede abordar desde los diferentes estilos de aprendizaje de los alumnos; un estilo que va desde una perspectiva global para posteriormente tener en cuenta lo particular, otros alumnos aprenden paso a paso desde lo particular a lo general.
- Interés de los alumnos:** En la formación profesional este ámbito está íntimamente ligado a la



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

motivación por aprender; en el caso de la formación profesional es la incorporación al mundo profesional.

La programación será lo suficientemente abierta y flexible para que el profesorado pueda introducir los cambios que estimen necesarios para dar respuesta a las diferentes capacidades para aprender, las diferentes motivaciones por aprender, los diferentes estilos de aprendizaje e interés de los alumnos. De esta forma las adaptaciones que se puedan hacer permiten facilitar la evolución individualizada de cada alumno para que puedan cumplir los objetivos de forma diferente trabajando los mismos contenidos.

El proceso de enseñanza y aprendizaje propuesto, incorporará una gran variedad de tipos de actividades que permitan la diversidad de agrupamientos y la adquisición de aprendizajes a distinto nivel, en función del punto de partida y las posibilidades de los alumnos.

Las actividades tendrán distintos niveles de dificultad y distintos enfoques, para que todos los alumnos puedan realizarlas con éxito y permitan utilizar metodologías diversas, dependiendo de los contenidos que se desarrollen (cuestiones con respuestas conceptuales, cuestiones tipo test, investigaciones, debates, cumplimentar documentos, realizar organigramas, actividades fuera del aula, simulaciones en el aula, consultas y búsquedas en Internet, etc.).

Las actividades programadas en cada unidad didáctica serán planteadas partiendo del análisis de los contenidos que se trabajen, de tal forma que no sean demasiado fáciles y, por consiguiente, poco motivadoras, ni tan difíciles que les resulten desmotivadoras.

La dificultad de las actividades está graduada para poder atender a la diversidad de los alumnos y, en muchas ocasiones, dejarán libertad para que el profesor pueda adaptarlas al contexto educativo y social, en que se desenvuelve la actividad docente secuenciándolas de forma distinta, o dando prioridad a uno contenidos sobre otros.

Se realizarán, si fuera necesario, actividades diferentes para diferentes agrupamientos de alumnos, de forma que el profesor pueda atender a todos los alumnos, o que algunos alumnos puedan ser tutorados por sus propios compañeros, “técnica entre iguales.”

.- DETECCIÓN.

La detección de necesidades educativas especiales en el alumnado, se hace mediante el análisis del expediente del alumnado junto con el departamento de Orientación, así como del apartado correspondiente en Séneca.

Las diferencias de cada alumno, se van detectando en el día a día, contemplando sus respuestas y comportamientos ante las distintas situaciones que se plantean.

.- ACTUACIONES.

Tal como se ha comentado anteriormente, ante necesidades educativas especiales del alumnado, en FP, no se pueden hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí se le pueden proporcionar al alumnado, diferentes estrategias y métodos, para que adquieran los resultados de aprendizaje previstos.



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

Para atender la diversidad del alumnado, se contará con actividades de diversas características, acordes a las demandas que se vayan presentando.

1.1. REUNIONES DE EQUIPO DOCENTE: DETECCIÓN Y COMUNICACIÓN DE ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO:

En las reuniones de equipo docente se comunicarán y determinarán las medidas ordinarias de atención a la diversidad a llevar a cabo con el grupo o con alumnos concretos. Así mismo, cuando se detecte casos nuevos se solicitará la evaluación pedagógica a la orientadora.

1.2. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS.

El seguimiento y evaluación de las medidas de atención a la diversidad será continua, procediendo a la modificación de las mismas cuando se detecten cambios en las necesidades del alumnado.

.- EVALUACIÓN.

La evaluación del alumnado se llevará a cabo, mediante los instrumentos de evaluación que se han comentado anteriormente (pruebas objetivas, trabajos y actividades, prácticas y destrezas seguidas en el aula); con el fin de que se atienda la diversidad del alumnado, y se cuente con diversos registros de cada uno de ellos.

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con



MATERIA: COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
NIVEL: 2º CFGS VITIVINICULTURA **CURSO: 2022/2023**

respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.
- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.
- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas.