

+

I.E.S. VALLE DEL SOL

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE COMERCIO Y FOL

Curso 2024/2025

ÍNDICE

- 1.- Departamento y funciones
- 2.- Materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento
- 3.- Contextualización del centro y los grupos durante el curso escolar
- 4.- Los miembros del departamento
- 5.- Materia en cada uno de los cursos
- 5.1.- Objetivos de Etapa y de la materia en concreto
- 5.2. Contribución a las Competencias Profesionales. Contenidos y criterios de evaluación, estándares de aprendizaje del nivel y los resultados de aprendizaje
- 6.- Atención a la diversidad
- 7.- Elementos transversales
- 8.- Metodología didáctica
- 9.- Acuerdos o medidas en caso de enseñanza telemática
- 10.- Evaluación y calificación de la materia
- 11.- Actividades complementarias y extraescolares previstas
- 12.- Contribución a Planes y Proyectos, especialmente al Plan de Igualdad y al Plan Lector
- 13.- Normativa

1.- Departamento y funciones.

1.1. Justificación de la programación

Según el **artículo 91 de la LOE**, la programación de los procesos de enseñanza-aprendizaje ocupa un lugar relevante en el conjunto de las tareas docentes. La programación es un instrumento fundamental que ayuda y orienta al profesor en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje para poner en práctica una enseñanza de calidad. Gimeno, J. (1991), entre otros, señala que **“la programación sistematiza, ordena y concreta su trabajo diario previendo, de forma flexible, las tareas a realizar durante el proceso educativo”**.

La programación, por tanto, la podemos definir como un instrumento en manos del profesorado para establecer las decisiones sobre los distintos componentes curriculares en el ámbito del aula, con el fin de planificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Para facilitar esta labor de programación se establecen tres niveles de concreción curricular:

1) Currículo. Es responsabilidad de la Administración Educativa. En él se proponen objetivos, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación. **El Real Decreto 189/2018**, de 6 de abril, por el que se establece el título de **Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios** y se fijan los aspectos básicos del currículo, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, los aspectos básicos del currículo y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluido en el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, respetando el perfil profesional del mismo. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo

2) Programación didáctica. Es la concreción del currículo al centro educativo, a su contexto específico. Las elaboran los departamentos didácticos y consiste en la programación didáctica de los distintos módulos del ciclo formativo del centro. En este segundo nivel de concreción se desarrolla la primera parte de la programación para el módulo del ciclo formativo. La concreción de los currículos en programaciones didácticas se inserta en el Proyecto Educativo de Centro.

3) Programación de aula: Unidades de Trabajo. Es competencia del profesorado, que contextualiza y adapta la programación didáctica del módulo a su aula específica en unidades didácticas. En este nivel de concreción se desarrollan las once Unidades de Trabajo de la programación.

En los distintos niveles de programación se debe tener en cuenta las fuentes epistemológicas, sociológicas, pedagógicas y psicológicas.

Al programar, nuestro Sistema Educativo da a los Centros un grado importante de

autonomía pedagógica, pero al realizarla hay que tener en cuenta los demás niveles de Planificación.

Las características del modelo de programación del actual sistema educativo son básicamente:

- Está basada en el modelo de enseñanza-aprendizaje.
- Su objetivo es el desarrollo de capacidades.
- Es significativa y socializadora.
- Todos sus componentes curriculares están interrelacionados.

Es un modelo flexible y abierto a continuas sugerencias y rectificaciones

1.2. Departamento.

El Departamento de Comercio y Marketing está unido con el Departamento de FOL, actuando como un único departamento. Está integrado por tres profesoras y un profesor. El profesorado de este departamento imparte los módulos pertenecientes al Ciclo Formativo de Grado Medio de Comercialización de Productos Alimentarios, asignaturas de Economía en 4º ESO y 1º bachillerato, Empresa y Diseño de Modelos de Negocio en 2º bachillerato, Formación y Orientación Personal y Profesional en 4º ESO, FOL y Empresa e Iniciativa Emprendedora en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Instalaciones de Telecomunicaciones y FOL en 1º de CFGM Comercialización de Productos Alimentarios.

1.3. Funciones del Departamento:

- a) Colaborar con el equipo directivo en la elaboración de los aspectos educativos del Plan de Centro.
- b) Elaborar la programación didáctica de las enseñanzas correspondientes a las materias, ámbitos o módulos profesionales asignados al departamento, de acuerdo con el proyecto educativo.
- c) Velar para que las programaciones didácticas de todas las materias en educación secundaria obligatoria incluyan medidas para estimular el interés y el hábito de la lectura y la mejora de la expresión oral y escrita y que las programaciones didácticas de bachillerato faciliten la realización, por parte del alumnado, de trabajos monográficos interdisciplinares u otros de naturaleza análoga que impliquen a varios departamentos de coordinación didáctica.
- d) Realizar el seguimiento del grado de cumplimiento de la programación didáctica y proponer las medidas de mejora que se deriven del mismo.
- e) Elaborar, realizar y evaluar las pruebas específicas para la obtención del título de graduado en educación secundaria obligatoria a que se refiere el artículo 60.2 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de las materias, módulos o ámbitos asignados al

departamento.

f) Organizar e impartir las materias, módulos o ámbitos asignados al departamento en los cursos destinados a la preparación de las pruebas de acceso a la formación profesional inicial de grados medio y superior a que se refiere el artículo 71.3 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre.

g) Colaborar en la aplicación de las medidas de atención a la diversidad que se desarrollen para el alumnado y elaborar las programaciones didácticas de los módulos voluntarios de los programas de cualificación profesional inicial que tengan asignados.

h) Organizar y realizar las pruebas necesarias para el alumnado de bachillerato o de ciclos formativos de formación profesional inicial con materias o módulos pendientes de evaluación positiva y, en su caso, para el alumnado libre.

i) Resolver en primera instancia las reclamaciones derivadas del proceso de evaluación que el alumnado formule al departamento y emitir los informes pertinentes.

j) Proponer la distribución entre el profesorado de las materias, módulos o ámbitos que tengan encomendados, de acuerdo con el horario y las directrices establecidas por el equipo directivo, atendiendo a criterios pedagógicos.

k) Evaluar la práctica docente y los resultados del proceso de enseñanza-aprendizaje en las materias o módulos profesionales integrados en el departamento.

l) Proponer los libros de texto y materiales didácticos complementarios.

m) En los departamentos de familia profesional, coordinar las actividades de enseñanza aprendizaje diseñadas en los distintos módulos profesionales, para asegurar la adquisición por el alumnado de la competencia general del título y para el aprovechamiento óptimo de los recursos humanos y materiales.

n) Mantener actualizada la metodología didáctica y adecuarla a los diferentes grupos de un mismo nivel y curso.

ñ) Cualesquiera otras que le sean atribuidas en el proyecto educativo del instituto o por Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de educación.

1.4.- Mecanismos de evaluación de la práctica docente y la programación.

Al final del primer y segundo trimestre se revisará la programación para detectar si hay alguna desviación o error de lo programado y se procederá a su modificación. En caso de detectar algún error o considerar un cambio importante se llevará a cabo en dicho momento previa reunión de departamento y haciéndolo constar en acta, para su posterior aprobación en reunión de Claustro y Consejo Escolar.

Para proceder a la evaluación del profesorado, habrá dos sistemas, uno establecido por el centro, en el cual, a final de curso, el alumnado realiza una encuesta para evaluarlo y un segundo sistema mediante el sistema de rúbrica que se expone a continuación:

Evidencia	Valoración
Asegurar la continuidad y progresión dentro del trabajo de la propia clase y de las clases siguientes.	
Explotar todas las oportunidades para desarrollar en los alumnos la adquisición de las competencias básicas y los Resultados de Aprendizaje.	
Demostrar conocimientos relevantes sobre el currículo.	

Evaluar y registrar sistemáticamente el progreso individual de los alumnos.	
Crear y mantener un ambiente de aprendizaje adecuado	
Mantener el interés y la motivación de los alumnos/as.	
Enseñar a la clase completa, a grupos y a individuos.	
Comunicarse con los alumnos/as de forma clara y efectiva, a través de preguntas, instrucciones, explicaciones, retroalimentación.	
Gestionar eficaz y económicamente el tiempo propio y el de los alumnos/as.	
Seleccionar y utilizar una variedad de recursos para el aprendizaje, incluyendo las nuevas tecnologías.	

Valoración: 0-Nunca 1- A veces 2.- A menudo 3.- Siempre

2.- Materias y módulos asignados al Departamento.

Los módulos asignados al Departamento son los siguientes:

Módulos de 1º CFGM de Técnico en comercialización de productos alimentarios

1606 Constitución de pequeños negocios alimentarios

1607 Mercadotecnia del comercio alimentario

1608. Dinamización del Punto de Venta en Comercios de Alimentación

1609. Atención Comercial en Negocios Alimentarios

1610. Seguridad y Calidad Alimentaria en el Comercio.

1614. Ofimática Aplicada al Comercio Alimentario.

1616. Formación y Orientación Laboral

1236. Itinerario personal para la empleabilidad I.

1664 Digitalización aplicada al sistema productivo GM

0156. Inglés

Módulos de 2º CFGM de Técnico de comercialización de productos alimentarios.

1615. Gestión de un comercio alimentario

1611. Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.

1612. Logística de Productos Alimentarios.

1613. Comercio Electrónico en Negocios Alimentarios.

0000. Horas de libre configuración

1617. Formación en Centros de Trabajo

También se imparten por María Teresa Cabello los siguientes módulos correspondientes

de FPIGM de Técnico en Instalaciones de Telecomunicaciones:

1º FPIGM en Instalaciones de Telecomunicaciones:

0366. Itinerario personal para la empleabilidad I

2º FPIGM en Instalaciones de Telecomunicaciones:

0367. Empresa e Iniciativa Emprendedora.

Las asignaturas de ESO y Bachillerato que imparten miembros de este departamento son:

Economía – 1º Bachillerato

Empresa y Diseño de Modelos de Negocio - 2º Bachillerato

La asignatura que imparten miembros de este departamento en CFGB es:

1º CFGB - Itinerario personal para la empleabilidad

3.- Contextualización del centro y los grupos durante el curso escolar.

3.1.- Contextualización del centro

Álora posee una población de 13.395 habitantes distribuidos por el núcleo urbano y un total de 12 pedanías y diseminados (Arroyo Ancón, Arroyo Corrales, Arroyo Jévar, Carablanquilla, El Chorro, Barriada La Estación, Barriada Bellavista, Barriada el Puente, Los Llanos, Las Mellizas, Paredones - Cerrajones y el Sabinal)

La economía de Álora se basa principalmente en el comercio, la agricultura y la construcción, seguido muy de cerca por la hostelería. Destacar que Álora, debido a poseer administraciones que prestan su servicio a nivel comarcal (SEPE, Hacienda Estatal, SAE, UTEDLT) se erige como núcleo receptor de habitantes de otros pueblos que diariamente se dirigen al municipio para la realización de gestiones. Por otro lado, desde el punto de vista turístico, Álora alberga uno de los destinos nacionales más importantes desde la perspectiva del turismo de aventura: El Chorro y el Desfiladero de Los Gaitanes, con prácticas como la escalada, el senderismo, el cicloturismo o la espeleología. Por último, señalar también el desarrollo industrial experimentado en Álora gracias a la puesta en marcha del Polígono Industrial La Molina.

Nuestro centro se ubica junto al barrio de Pueblo Nuevo circunstancia que nos dota de una especial situación ya que recibimos alumnos/as con grandes carencias formativas, afectivas y económicas, junto a ellos el resto del alumnado con un nivel económico y cultural medio-bajo, todo ello nos hace trabajar como profesores, educadores, psicólogos, basándonos en los siguientes valores: solidaridad, igualdad y ecología.

Siendo principios inspiradores de nuestra labor.

- Respeto a los principios constitucionales de libertad, neutralidad ideológica, a la libertad de conciencia, a la no discriminación.
- Fomento de la participación y de la corresponsabilidad de todos los sectores de la comunidad educativa en la vida y la gestión del centro.
- Fomentar el principio del esfuerzo, la responsabilidad y la autonomía, indispensable para lograr una educación de calidad, y que debe aplicarse a todos

los miembros de la comunidad educativa.

- Promover un clima de respeto y convivencia, que facilite el trabajo del alumnado y del profesorado, y que es imprescindible para desarrollar la tarea educativa

3.2. Contextualización de los grupos

a) Alumnado de 1º FPIGM en Comercialización de Productos Alimentarios Este curso contamos con la asistencia regular de 12 alumnos y alumnas matriculados. En el grupo hay distintos niveles, aunque predomina un nivel medio. Hay varios alumnos que presentan mayor dificultad para asimilar los contenidos:

- 1 de ellos presenta TDAH.
- 1 de ellos trastorno general del desarrollo.
- 1 de ellos con fobia social
- 1 de ellos con dificultades de aprendizaje

Con respecto a la asignatura de inglés, es un grupo homogéneo con un nivel básico del idioma. Confunden conceptos y carecen de conocimientos básicos. Se empezará dando contenidos básicos y se irá subiendo en dificultad. Sólo 1 alumno tiene buen nivel acorde a la etapa educativa en la que se encuentra.

b) Alumnado de 2º Actividades de Comercio de productos alimentarios.

En este curso contamos con 10 alumnos y alumnas matriculados, que asisten regularmente a clase.

c) Alumnado del módulo de FOL 1º FPIGM en Instalaciones de Telecomunicaciones, donde imparte docencia D. M^a Teresa Cabello Delgado.

El nivel del alumnado de Ciclos es generalmente bajo, pues sabemos que a este tipo de alumnos generalmente no les ha ido muy bien en la ESO. Nuestra misión es hacer que sus valores humanos crezcan, sobre todo la autoestima y a partir de aquí ir construyendo mediante los conocimientos adecuados, profesionales capaces de integrarse en el mercado laboral, en empresas del sector Eléctrico-Electrónico. Han empezado el curso 15 alumnos.

d) Alumnado del módulo EIE 2º FPIGM en Instalaciones de Telecomunicaciones, donde imparte docencia D. M^a Teresa Cabello Delgado.

El grupo es pequeño, formado por 7 alumnos, todos muy trabajadores. El ambiente en clase es bueno y se puede impartir clases con normalidad.

e) Alumnado de 1º CFGB , asignatura IPE, donde imparte docencia D M^a Teresa Cabello Delgado.

El grupo está formado por 12 alumnos que presentan una elevada desmotivación por el aprendizaje y aspiraciones académicas. Ninguno de ellos ha terminado la ESO. Para trabajar los contenidos y avanzar en el aprendizaje se proporcionarán instrucciones paso a paso, concisas y sencillas. De esta forma se compensará las dificultades de atención que presenta la mayoría del grupo.

f) Alumnado de 1º Bachillerato de Ciencias Sociales: alumnado de Economía. El grupo

está formado por 26 alumnos y alumnas que tienen un nivel medio-bajo.

d) Alumnado de 2º Bachillerato de Ciencias Sociales, asignatura: Empresa y Modelos de Negocios, donde imparte docencia D. M^a Teresa Cabello Delgado.

El grupo y el profesor ya coincidieron el curso pasado en 1º de bachillerato, por lo que la dinámica de clase es muy favorable y agradable. Son 16 alumnos con buen comportamiento. El nivel académico es intermedio por lo general, aunque hay alumnos y alumnas que necesitan más tiempo que el resto para realizar las actividades y tareas que se proponen.

4.- Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos que imparten, y el grupo correspondiente.

Miembros del Departamento	Materias/Módulos	Grupo
Sandra Benítez Pastor	Tutora de 1º CPA Mercadotécnica del comercio alimentario Atención Comercial en Negocios Alimentarios Constitución de Pequeños Negocios Alimentarios Digitalización aplicada al sistema productivo GM	1º CPA
	Gestión de un comercio alimentario	2º CPA
	Economía	1º BA
Daniel López Pérez	Seguridad y calidad Alimentaria en el comercio .	1º CPA
	Tutor de 2º CPA	2º CPA
	Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados	2º CPA
	Comercio electrónico en negocios alimentarios	2º CPA
	Libre configuración	2º CPA
M ^a Teresa Cabello Delgado	Itinerario personal para la empleabilidad I	1º CPA
	Sostenibilidad Aplicada al proceso productivo	1º CPA
	Itinerario personal para la empleabilidad I	1º IT
	Empresa e Iniciativa Emprendedora	2º IT
	Itinerario personal para la empleabilidad	1º CFGB
	Empresa y Diseño de Modelos de Negocio	2º BACH
Isabel Bernal Ruiz	Ofimática aplicada al Comercio Alimentario	1º CPA
	Dinamización del Punto de Venta en Comercios de alimentación	1º CPA
	Logística de productos alimentarios	2º CPA
Cristina Lobato Rebollo	Inglés	1º CPA

5. Materia en cada uno de los cursos:

5.1.- Objetivos de Etapa y de la materia en concreto.

Objetivos del Ciclo de Técnico de productos alimentarios

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

- a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.
- b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.
- c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.
- d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.
- e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.
- f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.
- g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.
- h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.
- i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.
- j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
- k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.
- l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.
- m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.
- n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.
- ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.

o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.

p) Identificar expresiones y reglas de comunicación en inglés, tanto de palabra como por escrito, para gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores. Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

q) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.

r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

s) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

u) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

v) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

**Mercadotecnia del comercio
alimentario.**

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o</p>	<p>Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>a) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>b) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>c) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>d) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p>	<p>RA 1: Elabora un plan de marketing alimentario concretando las acciones relativas a la idea de negocio, analizando la información sobre producto, precio, distribución y comunicación.</p>	<p>a) Se han realizado las etapas previas para la elaboración de un plan de marketing digital y su integración en el plan de marketing global.</p> <p>b) Se han establecido los principales productos asociados a la idea de negocio, valorando sus características y estacionalidad.</p> <p>c) Se ha analizado el potencial de ventas del producto ofertado y de los precios de la competencia del entorno.</p> <p>d) Se ha obtenido información sobre comercios al por menor entorno, como horarios, ofertas y promociones, y otros aspectos relacionados con los usos y costumbres, entre otros, utilizando técnicas de observación directa y compra.</p> <p>e) Se han analizado datos del entorno de mercado del comercio alimentario, incluyendo poder adquisitivo, gustos, hábitos del público objetivo y competidores, entre otros.</p> <p>f) Se ha obtenido información sobre condiciones de venta de empresas proveedoras, relacionadas con la idea de negocio.</p> <p>g) Se han seleccionado las empresas proveedoras y canales de distribución a emplear, valorando la información recopilada.</p> <p>h) Se han determinado el precio provisional para cada producto, valorando los datos recopilados de la idea de negocio y los factores que influyen en el precio de venta de un producto alimentario.</p>	<p>Elaboración de planes de Marketing de comercialización alimentaria:</p> <p>Marketing: Concepto, funciones y tipos. Plan de marketing; elaboración y estructura.</p> <p>La planificación de marketing; finalidad y objetivos, características y utilidades del plan de marketing; plan de marketing on line. Niveles de la planificación.</p> <p>Estructura del plan de marketing.</p> <p>Fases en su elaboración; estudio de mercado, el marketing mix; política de producto alimentario, precio, distribución y comunicación en la comercialización alimentaria.</p> <p>Definición de idea de negocio. Análisis DAFO de ideas de negocio alimentario.</p> <p>Productos alimentarios asociados a la idea de negocio: características y estacionalidad.</p> <p>Potencial de ventas.</p> <p>Comercios competidores del entorno: productos ofertados, relación calidad-producto- precio, condiciones de pago, estrategias de marketing, servicios al público y requerimientos exigidos para su funcionamiento. Horarios, ofertas y promociones, otros aspectos relacionados con los usos y costumbres, entre otros.</p> <p>Estudio de mercado. Análisis del entorno. Público objetivo y competidores. Poder adquisitivo, gustos, hábitos del público objetivo. El estudio del comportamiento del consumidor.</p> <p>Necesidades y deseos. Motivos de compra.</p> <p>Determinantes internos del comportamiento de compra.</p> <p>Determinantes externos del comportamiento de compra.</p> <p>Proceso de decisión de compra del consumidor.</p> <p>Empresas proveedoras: condiciones de venta. Técnicas de selección de proveedores.</p> <p>Canales de distribución: Tipos y características.</p> <p>Cálculo de precios. Precio provisional. Factores que influyen en el precio de venta.</p> <p>Factores internos.</p> <p>Factores externos. Estrategias de comunicación: tipos y características. Inversión en publicidad.</p> <p>Elaboración de planes de marketing mix. Acciones; precio, producto, distribución y comunicación.</p>

<p>prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>i) Se han establecido o determinado las formas en que deben actuar los comerciales, la inversión en publicidad, y la prospección de distribuidores que satisfagan las necesidades detectadas.</p> <p>j) Se han comparado estrategias de comunicación, con vistas a seleccionar la más adecuada, valorando las que se utilizan en el microentorno comercial donde desarrollará la idea negocio prevista.</p> <p>k) Se ha elaborado un plan de marketing mix con las acciones relativas a precio, producto, distribución y comunicación, en función de la información recopilada.</p>	
Mercadotécnica del comercio alimentario				
CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p>	<p>RA 2: Programa acciones de comunicación básicas en comercios alimentarios, caracterizando el uso de diferentes técnicas que incentivan la compra y captan o fidelizan clientela.</p>	<p>a) Se han definido los objetivos de la política de comunicación según el público objetivo y las estrategias empresariales.</p> <p>b) Se han determinado las acciones que integran el mix de comunicación de un negocio alimentario, en función de su finalidad.</p> <p>c) Se han determinado las necesidades relativas a la publicidad y los medios y soportes adecuados a las acciones establecidas.</p> <p>d) Se han supervisado las acciones de promoción en el punto de venta y su relación con la captación del público objetivo.</p> <p>e) Se han programado acciones de comunicación en función del tipo de negocio y producto alimentario, periodo de mayor y menor demanda comercial, estacionalidad del producto, evolución de la actividad comercial de la</p>	<p>Programación de acciones de comunicación básicas en comercios alimentarios:</p> <p>La comunicación como instrumento de marketing.</p> <p>Plan de comunicación en los negocios alimentarios.</p> <p>- Determinación de objetivos de comunicación en los negocios alimentarios.</p> <p>Público objetivo. Estrategias empresariales. Proceso de comunicación comercial.</p> <p>Elementos básicos.</p> <p>Las herramientas de comunicación comercial. Mix de comunicación de un comercio alimentario. Finalidad.</p> <p>- Publicidad, Promoción de ventas, Relaciones públicas, Venta personal, Marketing directo, entre otros.</p> <p>- Determinación de acciones de mix de comunicación en un comercio alimentario.</p> <p>Finalidad.</p> <p>La publicidad. Concepto, alcance y objetivos. Regulación legal.</p> <p>Determinación de necesidades, medios y soportes según acciones de comunicación establecidas.</p> <p>Promoción de ventas. Concepto y objetivos. Técnicas de promoción en comercios alimentarios.</p> <p>Programación de la acción publicitaria en comercialización alimentaria. Tipo de negocio, estacionalidad, entorno.</p> <p>La venta personal. Concepto y funciones. La fuerza de ventas.</p> <p>Marketing directo; Concepto, objetivos e instrumentos en comercialización alimentaria.</p> <p>Propuesta de acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado.</p> <p>Control de la eficacia del mix de comunicación.</p> <p>Indicadores.</p>

<p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social</p>	<p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático</p>		<p>zona, entre otros.</p> <p>f) Se han valorado los cambios del consumo del cliente tipo proponiendo acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado.</p> <p>g) Se han establecido indicadores para medir la fidelización de los clientes, en función de la acción de comunicación utilizada.</p>	
--	---	--	---	--

Mercadotecnia del comercio alimentario

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p>	<p>RA 3: Determina precios de venta de productos alimentarios, aplicando métodos de fijación de precios y de estimación de costes.</p>	<p>a) Se han fijado los precios de venta de los productos alimentarios según criterios comerciales establecidos.</p> <p>b) Se han calculado los tipos de costes existentes en una empresa alimentaria tipo y sus impuestos asociados.</p> <p>c) Se ha determinado el contenido de pruebas de rendimiento de productos</p>	<p>Determinación de precios de venta de productos alimentarios: El precio como instrumento de marketing. Factores que condicionan el precio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factores internos. - Factores externos. <p>Componentes del precio.</p> <p>Métodos de fijación de precios. Criterios, a partir del coste, basados en la competencia y en la demanda del mercado. Cálculo de costes de comercialización alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costes directos e indirectos. - Costes fijos y variables. - Costes según la función. Impuestos asociados a cada tipo de producto alimentario. <p>Determinación de pruebas de rendimiento de productos alimentarios.</p> <p>Precio de venta al público. Cálculo del escandallo. Cálculo</p>

<p>y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>alimentarios.</p> <p>d) Se ha calculado el escandalo de diversos productos alimentarios a fin de determinar el precio de venta.</p> <p>e) Se han calculado márgenes comerciales de productos, analizando los componentes del coste, el punto muerto y la tendencia del mercado.</p> <p>f) Se han modificado los precios de venta en función de las fluctuaciones del mercado alimentario.</p> <p>g) Se han establecido los plazos, forma y medios de pago, descuentos y facilidades de pago al cliente, en función de la capacidad financiera de la empresa, las características del producto, el tipo de clientela y los usos y prácticas del sector.</p>	<p>de fijación de precios.</p> <p>Margen comercial. Componentes y Cálculo. Punto muerto. Tendencia del mercado. Fluctuaciones del mercado. Formas y medios de pago. Descuentos según tipos de productos. Elaboración de planes de pagos.</p>
Mercadotécnica del comercio alimentario				
CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas,</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p>	<p>RA 4: Establece las formas y canales de distribución del comercio alimentario,</p>	<p>a) Se ha planificado la distribución de los productos del comercio alimentario, en función</p>	<p>Establecimiento de formas y canales de distribución de productos para comercios alimentarios: La distribución comercial como instrumento de marketing. Concepto y funciones. Planificación de la distribución de productos</p>

<p>comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>valorando el tipo y modelo de empresa intermediarias y las prestaciones que presentan.</p>	<p>de la venta tradicional, autoservicio y venta online.</p> <p>b) Se han seleccionado los canales de distribución comercial en función del número y tipo de empresas intermediarias que intervienen y las funciones que desempeñan.</p> <p>c) Se ha seleccionado el canal o canales de distribución, en función del análisis de costes, tiempos, y empresas intermediarias.</p> <p>d) Se han valorado distintas estrategias de distribución para productos alimentarios, a fin de su adopción para el negocio, analizando los niveles del canal, el número y el tipo de empresas intermediarias, así como la posibilidad de distribución online.</p> <p>e) Se ha calculado el coste de distribución de productos alimentarios tipo, teniendo en cuenta los costes de transporte, seguro, almacenamiento, comisiones, márgenes y financieros.</p> <p>f) Se han cumplimentado contratos de intermediación comercial formalizando la relación entre el pequeño negocio alimentario y la empresa distribuidora.</p> <p>g) Se ha valorado la eficacia y rapidez de los canales de distribución del comercio alimentario, en función de la satisfacción del cliente.</p>	<p>del comercio alimentario; venta tradicional, online y autoservicio.</p> <p>Canales de distribución. Concepto, estructura y funciones. Selección de canales de distribución de productos alimentarios.</p> <p>Formas de intermediación comercial. Agente comercial, representante, comisionista...</p> <p>- Factores condicionantes en la elección de la forma y canal de distribución. El mercado, la empresa, el producto, la competencia, entre otros. La franquicia.</p> <p>Estrategias de distribución.</p> <p>- Relación del fabricante con la red de ventas. Distribución propia o por cuenta ajena.</p> <p>- Estrategias de cobertura de mercado. Distribución intensiva, exclusiva o selectiva.</p> <p>- Estrategias push and pull y otras. La distribución física y la logística.</p> <p>Cálculo del coste de distribución según el tipo de producto alimentario. Transporte.</p> <p>Almacenamiento. Seguros, comisiones y márgenes comerciales.</p> <p>Cumplimentación de contratos de intermediación comercial.</p> <p>Valoración de la eficacia y rapidez de los canales de distribución. Satisfacción del cliente.</p>
---	---	---	---	--

Mercadotécnica del comercio alimentario				
CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades</p>	<p>c) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>d) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>e) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>f) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>g) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>h) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>i) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>j) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p>	<p>RA 5: Valora acciones de marketing, analizando indicadores de venta y utilizando instrumentos de evaluación comercial.</p>	<p>a) Se han determinado los criterios económicos y estratégicos que permiten valorar si las acciones de comunicación de empresa, logran el objetivo relacionado con la venta.</p> <p>b) Se han establecido los indicadores utilizados en la valoración de la eficacia de una acción de comunicación.</p> <p>c) Se han calculado ratios comerciales de control de resultados de acciones de comunicación, utilizando aplicaciones informáticas.</p> <p>d) Se han efectuado mediciones de la rentabilidad de la acción de marketing en relación con la productividad de lineal y a la gestión de productos en el mismo, aplicando herramientas electrónicas e informáticas.</p> <p>e) Se ha valorado la satisfacción del cliente y el procedimiento de gestión de incidencias en relación con la imagen de la empresa que se desea transmitir.</p> <p>f) Se ha valorado el grado de eficacia de una acción promocional, analizando resultados.</p> <p>g) Se ha valorado el</p>	<p>Valoración de las acciones de marketing de la comercialización alimentaria:</p> <p>Criterios de valoración de las acciones promocionales. Análisis de resultados. Objetivos obtenidos y previstos. Indicadores.</p> <p>Aplicación de medidas correctoras. Índices y ratios económico financieros.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ratios de ventas - Ratios de visitas - Ratios de pedidos, entre otros. Valoración de la eficacia de una acción de comunicación. <p>Indicadores.</p> <p>Cálculo de ratios comerciales de control de resultados de la acción de marketing. Cuota de mercado, posición relativa de la empresa, grado de penetración en el mercado, comisiones medias sobre ventas, ratios de gastos, entre otros.</p> <p>Aplicaciones informáticas específicas. Valoración de la productividad del lineal. Índices; margen o beneficio bruto, margen sobre ventas, coeficiente de rotación, productividad del lineal, rentabilidad del lineal, entre otros.</p> <p>Valoración de la imagen de la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Satisfacción del cliente. Tasa de satisfacción, evaluación de quejas, entre otros. Valoración de acciones promocionales. <p>Fidelización y retroalimentación. Nuevas líneas de marketing.</p>

<p>profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>plan del marketing en relación con la fidelización y la retroalimentación del cliente. h) Se han propuesto nuevas líneas y acciones de marketing atendiendo a la valoración de los resultados obtenidos.</p>	
---	--	--	--	--

CPPS: Competencias Profesionales.

OG: Objetivos Generales.

RA: Resultados de aprendizaje.

CE: Criterios de Evaluación.

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº Sesiones
UD 1: El plan de marketing alimentario. Concretar las acciones relativas a la idea de negocio producto, precio, distribución y comunicación.	1º	20
UD 2: Acciones de comunicación en comercios alimentarios	1º	20
UD 3: Precios de venta de productos alimentarios. Métodos de fijación de precios y de estimación de costes.	1º Y 2º	20
UD 4: Formas de distribución de productos para comercios alimentarios	2º	18
UD 5: Valoración de las acciones de marketing	3º	18
Total horas		96 horas

Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todas las personas en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicio.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>h) Ejecutar sus derechos y cumplir con los objetivos derivados de su actividad profesional de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA 1: Elabora y realiza el seguimiento del plan de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario, estableciendo las condiciones de salubridad e higiene necesarias adecuadas a la legislación vigente.</p>	<p>a) Se han establecido los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Se han determinado los procedimientos, el personal que debe ejecutar la tarea, los productos, los desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D); así como sus condiciones de empleo.</p> <p>c) Se ha planificado los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).</p> <p>d) Se han organizado las frecuencias de limpieza establecidas por la normativa.</p> <p>e) Se ha supervisado y comprobado la calidad higiénico-sanitaria en la limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario.</p> <p>f) Se ha supervisado el registro de la información relevante e incidencias detectadas o subsanadas del plan de limpieza y de desinfección.</p> <p>g) Se ha verificado que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas.</p> <p>h) Se han evaluado los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</p>	<p>Elaboración, realización y seguimiento de planes de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en comercios alimentarios: Concepto y niveles de limpieza. Requisitos higiénico-sanitarios; equipos, utillaje e instalaciones en la manipulación de alimentos.</p> <p>Organización de los equipos de limpieza y desinsectación; procedimientos, personal, productos, desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D). Condiciones de empleo productos.</p> <p>Planificación y tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD). Frecuencia de limpiezas y normativa.</p> <p>Supervisión y comprobación de la calidad higiénico-sanitaria en la limpieza de equipos e instalaciones.</p> <p>Identificación de peligros sanitarios. Documentación.</p> <p>Supervisión del registro de incidencias del plan de limpieza y desinfección. Tipos de planes. Verificación de medidas correctivas propuestas.</p> <p>Valoración de los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. Frecuencia y normativa. Recogida y retirada de residuos.</p>

Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.	b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.	RA 2: Establece los sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria	a) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. b) Se han realizado los controles que identifican los peligros potenciales (físicos,	Establecimiento de sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basado en el APPCC y control de la trazabilidad: Documentación y trazabilidad del

Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>(APPCC) y de la trazabilidad, delimitando las variables a controlar que garanticen la inocuidad de los alimentos.</p> <p>el límite crítico.</p> <p>d) Se han establecido las medidas de control y las acciones correctivas que aseguren la seguridad del sistema.</p> <p>e) Se han aplicado las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras).</p> <p>f) Se han relacionado el contenido de las guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental con su uso en el comercio.</p> <p>g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC de un comercio alimentario.</p>	<p>de peligros y medidas de prevención. Puntos críticos de control. Límite crítico. Principios del sistema de autocontrol.</p> <p>Establecimiento de medidas de control y acciones correctivas. Seguridad del sistema. Características, relación y procedimientos de aplicación.</p> <p>Aplicación de normativa voluntaria del sector alimentario. BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005.</p> <p>Guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental. Uso en el comercio. Elaboración y actualización de la documentación asociada a un APCC de un comercio alimentario.</p>

<p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa</p>	<p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las</p>	<p>RA 3: Establece y supervisa procedimientos de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta protocolos establecidos relativos a actuaciones ante alertas alimentarias, contaminaciones, recogida de muestras y equipos de protección individual.</p>	<p>a) Se han establecido los procedimientos de manipulación de alimentos en las actividades que se realizan en el establecimiento comercial aplicando las normas higiénico sanitarias en condiciones que garanticen su salubridad.</p> <p>b) Se han establecido las medidas preventivas que garanticen la inocuidad de los alimentos a través de controles higiénico- sanitarios.</p> <p>c) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de alimentos y en su caso modificado las conductas inadecuadas.</p> <p>d) Se han supervisado los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias actuando según la reglamentación establecida y siguiendo el protocolo definido en el establecimiento comercial.</p> <p>e) Se han supervisado los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario identificando el punto crítico o lote donde se produce la alteración.</p> <p>f) Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propuestas de mejora relativas a las condiciones higiénico-sanitarias.</p> <p>g) Se ha establecido el protocolo de recogida de muestras testigo que incluya el método de identificación y características de la muestra, recipientes adecuados y tiempo de conservación en cámaras frigoríficas.</p>	<p>Establecimiento y supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos y de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos:</p> <p>Aplicación de normativa higiénico-sanitaria, procedimientos en la manipulación de alimentos. Establecimiento de medidas preventivas. Controles higiénico-sanitarios. Análisis. Protocolos de actuación frente a alertas sanitarias.</p> <p>Medidas preventivas de higiene personal y vestuario en la manipulación de alimentos. Protocolo de actuación frente a contaminaciones cruzadas. Riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario. Identificación del punto crítico o lote origen de la alteración.</p> <p>Condiciones higiénico-sanitarias. Propuestas de mejora y aportaciones del personal. Protocolo de recogida de muestras testigo. Método, identificación, características de la muestra. Recipientes. Tiempo de conservación de la muestra.</p>
---	---	---	---	---

<p>y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
--	---	--	--	--

Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas</p>	<p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se</p>	<p>RA 4: Gestiona el tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	<p>a) Se ha establecido el plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial, atendiendo a su clase, clasificación y transporte entre otros.</p> <p>b) Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) cumple los requisitos normativos en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.</p> <p>c) Se han clasificado en contenedores los distintos tipos de residuos generados diferenciándolos según su origen, tipo, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p> <p>d) Se ha controlado la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.</p> <p>e) Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el consumo humano (congelados fuera de la cadena, pasados de fechade consumo preferente, deteriorados, etc.) a fin de sutratamiento de gestión de residuos o SANDACH.</p> <p>f) Se ha supervisado la aplicación de las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>g) Se han controlado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p> <p>h) Se ha supervisado la señalización y maniobra de las zonas donde se ubican los contenedores, así como su diferenciación, según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.</p>	<p>Gestión del tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva: Plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial. Tipos, clasificación y transporte.</p> <p>Tratamiento de SANDACH. Requisitos normativos, manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.</p> <p>Clasificación según tipos de residuos, origen, estado, reciclaje, depuración y tratamiento. Contenedores de SANDACH.</p> <p>Controlar la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.</p> <p>Supervisión de las técnicas de recogida de productos caducados. Tratamiento y gestión.</p> <p>Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>Aplicación. Control de las no-conformidades.</p> <p>Acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p> <p>Supervisión de la señalización y maniobra de las zonas de ubicación de contenedores.</p> <p>Diferenciación según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.</p>

<p>personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
--	--	--	--	--

Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p>	<p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 5: Establece los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta, garantizando sus condiciones organolépticas y sostenibles.</p>	<p>a) Se han planificado las acciones del proceso de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de que sean frescos o perecederos, sostenibles, ecológicos, entre otros, garantizando la mejor idoneidad para su consumo.</p> <p>b) Se han definido las acciones de no conformidad del producto alimentario en función de sus condiciones, ofertas del y sección de venta pertinente.</p> <p>c) Se ha determinado el estado de los productos frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura, color, tamaño, aspecto visual y madurez, entre otros.</p> <p>d) Se ha determinado y comprobado el estado de los productos sostenibles, de comercio justo y de gourmet, garantizado que se mantienen sus condiciones organolépticas.</p> <p>e) Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, entre otros) alergias alimentarias e intolerancias (celiacas, a la lactosa y al huevo, entre otras), determinando que se corresponde a las características que el fabricante debe cumplir en materia la normativa vigente de salubridad.</p> <p>f) Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y fechas óptimas de consumo.</p>	<p>Establecimiento de los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta:</p> <p>Planificación y verificación de las acciones de calidad según productos alimentarios: frescos, perecederos, sostenibles y ecológicos. Idoneidad para el consumo.</p> <p>Acciones de no conformidad. Condiciones, ofertas y sección de ventas. Documentación asociada.</p> <p>Determinación del estado de los productos frescos. Condiciones organolépticas.</p> <p>Determinación del estado de los productos sostenibles: de comercio justo y de gourmet. Condiciones organolépticas.</p> <p>Valoración del estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias. Patologías: diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, entre otros. Intolerancias: Celiacos, a la lactosa y al huevo, entre otras). Fecha de caducidad y el tipo de envasado. Etiquetado de productos. Etiquetado de informe nutricional. Componentes: descriptores genéricos, propiedades saludables y alérgenos.</p> <p>Determinación del estado de los productos no perecederos: envasado, y fechas óptimas de consumo. Concepto de fecha de caducidad y consumo preferente.</p> <p>Determinación y comprobación del estado de bebidas y licores: color, textura, aspecto visual, añada, temperatura, entre otros. Control de calidad del producto.</p> <p>Valoración de la calidad de los productos</p>

CPPS: Competencias Profesionales.
OG: Objetivos Generales.
RA: Resultados de aprendizaje.
CE: Criterios de Evaluación.

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº Sesiones
UD. 1 SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	12
UD. 2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	16
UD. 3 MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN	1	16
UD. 4 APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN	2	12
UD. 5 SISTEMA DE AUTOCONTROL	2	18
UD. 6 UTILIZACIÓN EFICAZ DE LOS RECURSOS	2	12
UD. 7 GESTIÓN DE RESIDUOS	3	12
UD. 8 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	3	16
UD. 9 GESTIÓN DE LA CALIDAD	3	14
Total horas		128 horas

Dinamización del Punto de Venta en Comercios de Alimentación

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural</p>	<p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal .que regula las condiciones sociales y laborales para participar como</p>	<p>RA1.Organiza la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta, valorando los condicionantes para su localización e influencia sobre la venta de productos.</p>	<p>a) Se ha definido la ubicación de mostradores, expositores y lineales, en función de los condicionantes requeridos, de la distancia de las cámaras o almacenes y de la legislación.</p> <p>b) Se han determinado las condiciones que se deben considerar en la distribución de superficies comerciales para respetar la normativa asociada a eliminación de barreras físicas, evacuación y salidas de emergencia.</p> <p>c) Se ha relacionado la ubicación de productos alimentarios en comercios, con sus características, las pautas de seguridad alimentaria y normas de prevención de riesgos.</p> <p>d) Se ha establecido la distribución de los elementos externos e internos de información y publicidad en los espacios interiores y de los productos alimentarios en el espacio de venta.</p> <p>e) Se ha definido la ubicación de los equipamientos en el establecimiento facilitando los desplazamientos de personas, carretillas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección.</p> <p>f) Se ha supervisado el estado y distribución de las cestas y carros para mantener en todo momento el suministro y limpieza.</p> <p>g) Se ha supervisado el estado de limpieza del establecimiento, potenciando el atractivo y teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales.</p>	<p>Normativa y trámites administrativos en la implantación del mobiliario, cámaras frigoríficas, y almacenaje de productos alimentarios, entre otros. Organización del punto de venta. Estructura interior. Elementos básicos. Distribución de la superficie. Ubicación de mostradores, expositores y lineales. Implantación de las secciones. Criterios. Condiciones establecidas para la ubicación. Normativa vigente. Técnicas comerciales sobre la ubicación de productos alimentarios en los lineales y escaparates, y elementos informativos y publicitarios en el punto de venta. El merchandising. Comportamiento del cliente en el punto de venta. Tipos de clientes. Normativa de prevención de riesgos laborales. Normativa técnica, sanitaria. Seguridad e higiene. Publicidad en el punto de venta. Funciones y objetivos</p> <p>Publicidad específica de los productos alimentarios. Publicidad de distribuidores y fabricantes. Influencia sobre las ventas de la publicidad en el punto de venta. Elementos internos y externos. Mensaje publicitario. Imagen corporativa. Normativa de publicidad. Ubicación de equipamientos en el comercio alimentario. Desplazamiento. Carretillas, cestas y carros. Supervisión del estado y mantenimiento de cestas y carros. Normas de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos en la distribución de la superficie de la tienda.</p>

	ciudadano democrático			
--	-----------------------	--	--	--

Dinamización del Punto de Venta en Comercios de Alimentación				
CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p>	<p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial</p>	<p>RA2. Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios comerciales según lugar óptimo de situación de mercancías, su rotación y cartelería.</p>	<p>a) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la distribución de los productos.</p> <p>b) Se han agrupado en distintas zonas del lineal, por familias y efecto visual a lograr, los productos no perecederos, facilitando su localización y adquisición.</p> <p>c) Se ha controlado la accesibilidad a los productos en los lineales, manteniendo su identificación de cara al cliente y permitiendo la visión de la marca y etiquetado.</p> <p>d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que animen a la venta de productos no perecederos, facilitando el control de la reposición y calidad de los productos.</p> <p>e) Se ha controlado la colocación de la cartelería de ofertas y de identificación de productos no perecederos facilitando la venta de los mismos.</p>	<p>Operatividad. Formas y estrategias de la implantación de los productos en el lineal.</p> <p>-Cartelería; informativa, de ofertas y promociones. La animación en las zonas frías y calientes del establecimiento.</p> <p>-Control de temperaturas y conservación de productos expuestos. Confort de los clientes</p> <p>-Programación de reposición de productos no perecederos. Estacionalidad y caducidad. Rotación de productos. Lineales, góndolas y expositores. Los planogramas</p> <p>-Seguimiento de lotes de productos -según proveedores y ubicación. -Control de calidad y rendimiento de ventas</p> <p>-Transporte de suministros a expositores. Tipos</p>

<p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural</p>	<p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente</p>		<p>f) Se ha controlado la temperatura ambiente, atendiendo la conservación de los productos y el confort de los clientes</p> <p>g) Se ha programado la reposición de productos no perecederos, en lineales, góndolas y expositores, atendiendo al índice de rotación, caducidad y al cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria</p> <p>h) Se ha efectuado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas</p>	
---	--	--	--	--

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
-------------	-----------	-----------	-----------	-------------------

<p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios básico.</p>	<p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente</p>	<p>RA3. Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los aspectos del entorno que potencian las características del producto y animan a la venta, y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene correspondiente en función de su estacionalidad y caducidad.</p>	<p>i) Se ha supervisado la colocación de productos frescos, en mostradores, teniendo en consideración el sistema de rotación y reposición aplicando la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>j) Se han colocado los productos frescos atendiendo al despieceado y procedencia según criterios de calidad.</p> <p>k) Se han agrupado los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y efecto visual a lograr, facilitando su localización y adquisición.</p> <p>l) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que organicen y faciliten la venta de productos perecederos.</p> <p>m) Se ha supervisado el estado de limpieza y el tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el estado de conservación de los productos y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</p> <p>n) Se han controlado la temperatura de los armarios frigoríficos garantizando la cadena de frío y la calidad de los productos.</p> <p>ñ) Se han supervisado los tratamientos (agua rociada y hielo, entre otros) que garanticen el adecuado aspecto visual y organoléptico de los productos frescos, garantizando la evacuación del agua de fusión del hielo.</p> <p>o) Se ha organizado el transporte de los suministros a expositores y mostradores desde cámaras y almacén a fin del suministro rápido de los productos</p>	<p>-Productos frescos y su colocación expositores y mostradores. Rotación y reposición. Normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>-Productos frescos cárnicos. Criterios de colocación; Despieceado, procedencia y categoría, entre otros.</p> <p>-Productos perecederos. Localización y adquisición. Agrupación en mostradores y armarios. Familias de productos. Elementos de animación; móviles y visuales.</p> <p>-Supervisión de limpieza y tratamiento de armarios y cámara frigoríficos. Normativa vigente.</p> <p>-Supervisión de la cadena de frío y calidad del producto. Control de temperatura.</p> <p>-Supervisión del aspecto visual y organoléptico de los productos frescos. Tratamientos de los productos en los mostradores; agua rociada, hielo y otros.</p>
--	--	---	--	---

Dinamización del Punto de Venta en Comercios de Alimentación

CPPS

OG

RA

CE

CONTENIDOS

<p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios básico.</p>	<p>e) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente</p>	<p>RA4. Determina acciones promocionales que rentabilicen los espacios de establecimientos comerciales, aplicando técnicas para incentivar la venta y la captación y fidelización de clientes.</p>	<p>a) Se han planificado acciones promocionales en el punto de venta que incrementen la atención y captación del cliente.</p> <p>b) Se han programado las acciones más adecuadas según las necesidades comerciales y el presupuesto.</p> <p>c) Se ha valorado el resultado de las acciones promocionales según los diferentes objetivos comerciales.</p> <p>d) Se han presentado vales descuento y otras ofertas de productos alimentarios de forma atractiva a los intereses del cliente, con el fin de incrementar las ventas, respetando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>e) Se han presentado al cliente catas de alimentos con el fin de dar a conocer nuevos productos o marcas.</p> <p>f) Se han programado la difusión de música ambiental y de ofertas de productos por la megafonía del espacio comercial, atendiendo a horarios y afluencia de público.</p> <p>g) Se ha adecuado la iluminación de sectores de productos según las características de los mismos para captar la atención del cliente.</p>	<p>-Técnicas de incentivación de ventas. Acciones promocionales; Necesidades comerciales y presupuesto. Control de publicidad directa.</p> <p>-Valoración del resultado de las acciones promocionales. Objetivos comerciales. Instrumentos de control cualitativo y cuantitativo. Rentabilidad del punto de venta.</p> <p>-Presentación de ofertas de productos alimentarios. Vales descuento. Control de las acciones promocionales. Normativa de protección del consumidor.</p> <p>-Presentación de catas de nuevos productos y marcas.</p> <p>-Programación de la difusión de música ambiental. Ofertas de productos. Criterios de horario y afluencia.</p> <p>-Captación de clientes. Iluminación de sectores de productos.</p>
---	--	--	---	---

**Dinamización del Punto de Venta
en Comercios de Alimentación**

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de</p>	<p>) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente</p>	<p>RA 5: Determina el montaje de elementos atractivos y publicitarios en vitrinas, expositores y zonas de venta de productos alimentarios, aplicando criterios estéticos y comerciales adecuados a cada tipo de producto.</p>	<p>a) Se han determinado los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación.</p> <p>b) Se ha determinado la colocación de puntos de emisión de videos clips de publicidad de productos alimentarios en promoción, para animar la venta.</p> <p>c) Se ha supervisado la elaboración de carteles y señalética, en función del elemento decorativo o informativo a ubicar.</p> <p>d) Se han creado mensajes visuales a transmitir al cliente, consiguiendo la armonización entre forma, textura y color, mediante programas ofimáticos de tratamiento de textos e imágenes.</p> <p>e) Se ha supervisado el montaje de elementos decorativos garantizando que no entrañe riesgos para la seguridad de clientes y trabajadores, aplicando la legislación sobre prevención de riesgos laborales.</p> <p>f) Se ha supervisado la composición y montaje de productos alimentarios, elementos ornamentales y carteles en la decoración de escaparates y expositores, aplicando criterios estéticos y comerciales.</p> <p>g) Se ha controlado la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores, diferenciándola de la iluminación ambiental de las zonas de tránsito.</p>	<p>-Agrupación de alimentos; sectores, zonas frías y calientes. Animación en las zonas frías y calientes del establecimiento. Elementos de decoración, publicitarios y cartelería.</p> <p>-Animación a la venta. Emisión de videos, clips publicitarios y demostrativos.</p> <p>-Supervisión de la elaboración de carteles. Elementos informativos y decorativos, y su ubicación. Señalética.</p> <p>-Creación de mensajes visuales. Técnicas de diseño de mensajes visuales: Programas ofimáticos.</p> <p>-Supervisión de montaje de elementos decorativos. Legislación sobre prevención de riesgos laborales. Seguridad de clientes y trabajadores.</p> <p>-Composición y montaje de elementos ornamentales y carteles en escaparates y expositores. Criterios estéticos y comerciales.</p> <p>-Control de iluminación. Tipos de iluminación. Ambiental y directa.</p>

«diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios básico.				
---	--	--	--	--

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº Sesiones
1 Tipos de cliente	1	16
2 Organización de la superficie comercial	1	16
3.El surtido en productos no perecederos	1	16
4. El lineal en productos no perecederos	2	16
5. El surtido en productos perecederos	2	16
6. El lineal en productos perecederos	2	16
7. Las promociones	3	16
8. La publicidad en el lugar de venta	3	16
Total horas		128

Atención comercial en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos</p>	<p>RA 1: Determina las líneas de actuación comercial en establecimientos alimentarios analizando los objetivos empresariales fijados y la estrategia comercial.</p>	<p>a) Se ha organizado el departamento de ventas en un comercio alimentario en función de la imagen de marca, productos, el tipo de cliente y objetivos comerciales.</p> <p>b) Se ha determinado el número y funciones del personal de atención comercial que se requiere según los objetivos del plan de ventas de una empresa.</p> <p>c) Se han determinado las funciones asociadas a la atención al cliente en comercios alimentarios y las responsabilidades.</p> <p>d) Se han establecido las acciones de formación, motivación y promoción profesional destinadas al personal del establecimiento que faciliten la consecución de los objetivos prefijados.</p> <p>e) Se han determinado los objetivos y acciones concretas de atención comercial a partir del plan de ventas de una empresa.</p> <p>f) Se ha elaborado el argumentario de ventas, incluyendo los puntos fuertes y débiles de productos alimentarios, adaptándose al tipo y comportamiento de los clientes.</p> <p>g) Se han establecido los protocolos de atención al cliente ante quejas y reclamaciones, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>h) Se ha mejorado la atención comercial, estableciendo sistemas de retroalimentación</p>	<p>El departamento de atención al cliente del comercio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones. <p>-Estructura y organización</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factores que condicionan la organización del departamento de ventas del comercio alimentario. <p>Imagen de marca</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto. - Tipo de cliente. <p>Objetivos comerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personal de venta. Determinación del tamaño del equipo; Funciones y responsabilidades. - Servicios pre-venta; demostraciones, prueba del producto. - Servicios de atención al cliente; Información, atención. - Servicio post-venta; asesoramiento, garantía, reclamaciones, quejas. - Acciones de formación, motivación y promoción del personal del comercio alimentario. Objetivos. <p>- Planificación de las ventas.</p> <p>-Objetivos</p> <p>Elaboración del plan de ventas y línea de actuación. Presupuesto de ventas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de atención comercial. Fases del proceso de venta. -Argumentario de ventas. Puntos fuertes y débiles

<p>información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p)</p>	<p>comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p>			<p>- Protocolo de atención al cliente; Consultas, quejas y reclamaciones. Normativa de protección del consumidor.</p> <p>-Mejora de la atención comercial. Análisis y valoración. Retroalimentación</p>
---	---	--	--	---

Atención comercial en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones</p>	<p>RA2: Supervisa la transmisión de información comercial al cliente, estableciendo protocolos de atención comercial y valorando las funciones, técnicas y actitudes a desarrollar.</p>	<p>a) Se ha supervisado la realización de la atención comercial, aplicando las técnicas de comunicación, verbales y no verbales, acordes con la situación y características del cliente, y respondiendo a las contingencias.</p> <p>b) Se ha supervisado la atención telefónica con el cliente, teniendo en cuenta su finalidad, protocolo, y las técnicas de locución empleadas.</p>	<p>- Supervisión de protocolos de atención al cliente; comunicación en la empresa. Diferencia entre información y comunicación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proceso de comunicación - Tipo de comunicación. <p>-Técnicas de comunicación en negocios alimentarios; verbales y no verbales. Características del cliente. Resolución de contingencias.</p>

<p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural</p>	<p>administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>c) Se han establecido protocolos de recepción de clientes, valorando la importancia y el resultado positivo de una cordial acogida.</p> <p>d) Se ha realizado la atención comercial al cliente de forma educada, cercana y con interés, manteniendo una postura amable y abierta al diálogo.</p> <p>e) Se ha asesorado al cliente acerca del producto alimentario demandado (características, beneficios, precios) y de las políticas de la empresa (tiempos de entrega, formas de pago, descuentos).</p> <p>f) Se ha valorado la apariencia de los empleados, del lugar o de los productos que se ofrecen.</p> <p>g) Se ha transmitido al cliente confianza en la atención realizada en función de los compromisos adquiridos (pedido, plazo de entrega, precio convenido).</p> <p>h) Se ha valorado la atención al cliente en función del tiempo dedicado, la falta de esperas o en su caso informando de la demora.</p>	<p>¾ Supervisión de la atención telefónica. Protocolos, finalidad y técnicas de locución.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barreras y dificultades en la transmisión de la información - Recepción y emisión de llamadas. - Normas para hablar correctamente por teléfono. <p>-Protocolos de recepción de clientes. Técnicas de utilización e interpretación de la comunicación no verbal; expresiones, gestos, posturas, movimientos e imagen personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fases de la atención al cliente, la acogida, el seguimiento, la gestión y la despedida. <p>-Asesoramiento a clientes de productos alimentarios: características, beneficios y precios, y de políticas de empresa; tiempos de entrega, formas de pago, descuentos. Transmisión de confianza. Compromisos (pedido, plazo de entrega, precio convenido).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la apariencia de los empleados, lugar y productos ofertados. -Cualidades personales, -Calidad del servicio -Valoración de atención al cliente
---	---	--	---	--

Atención comercial en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>d) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>e) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>f) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>s) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p>	<p>d) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>e) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>f) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>p) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>q) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>u) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>v) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>w) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>x) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>x) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>y) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>z) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para</p>	<p>RA3: Atiende reclamaciones y sugerencias habituales en comercios alimentarios, aplicando los protocolos de actuación según la normativa vigente y las técnicas de negociación a utilizar para su resolución, y valorando el resultado del procedimiento.</p>	<p>a) Se ha informado al cliente de sus derechos y los posibles mecanismos de solución de la reclamación, de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>b) Se ha determinado el procedimiento a seguir, fases, forma, plazos y normativa relativa al proceso de tramitación de reclamaciones y sugerencias del comercio alimentario.</p> <p>c) Se han cumplimentado los documentos relativos a la tramitación de las quejas, reclamaciones y denuncias cursando estas hacia el departamento u organismo competente.</p> <p>d) Se ha informado al reclamante de la situación y del resultado de la queja o reclamación, de forma oral, escrita y por medios electrónicos.</p> <p>e) Se han atendido las quejas, devoluciones y reclamaciones utilizando la escucha activa, la empatía y la asertividad, y técnicas de negociación que faciliten el acuerdo para resolver estas situaciones.</p> <p>f) Se han valorado las consecuencias administrativas asociadas a una reclamación denegada o no resuelta.</p> <p>g) Se ha valorado las sugerencias e incidencias relativas a quejas y reclamaciones, a fin de realimentar las decisiones sobre proveedores y productos y sobre la propia atención del establecimiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La negociación en la resolución de quejas y reclamaciones. - Plan de negociación. Fases; Preparación y estrategia, desarrollo y acuerdo - Técnicas de negociación. - Las reclamaciones ante la administración - Valoración de sugerencias e incidencias de las quejas y reclamaciones. Retroalimentación - Valoración de las consecuencias administrativas de la mala gestión de una reclamación. - Fases del proceso. Recepción, petición de documentación, Análisis, tramitación/validación, no tramitación, canalización, gestión/proceso y cierre. - Procedimiento de recogida de reclamaciones. Forma. - Proceso de tramitación. Plazos, inicio de acciones, mediación y arbitraje, el laudo. - Cumplimentación de documentación y tramitación. - Resolución de reclamaciones. - Notificación de resolución de reclamaciones; Oral, escrita y telemática - Técnicas de negociación y comunicación en quejas y reclamaciones. Escucha activa, empatía y asertividad. - Tratamiento al cliente ante las quejas y reclamaciones. Escucha activa, empatía, asertividad, desdramatización, autocontrol. - Derechos del consumidor. Normativa sobre reclamaciones. - Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios y otras Leyes complementarias. - Protocolo de devoluciones, sugerencias, quejas y reclamaciones.

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	--	--	--	--

Atención comercial en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con</p>	<p>RA4: Gestiona la relación comercial con los proveedores, determinando características, productos y servicios que suministran.</p>	<p>a) Se han buscado y seleccionado los proveedores, considerando factores comerciales tales como tipo de alimento, calidad, precio, operatividad y de proximidad.</p> <p>b) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores, valorando los que mejor se adecuen a las características de la empresa.</p> <p>c) Se ha establecido el seguimiento automático y la actualización de bases de datos de proveedores, aplicando sistemas ofimáticos de comunicación con los proveedores.</p> <p>d) Se han establecido los canales y procedimientos de comunicación con los proveedores, aplicando sistemas ofimáticos de comunicación.</p> <p>e) Se han gestionado los pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos.</p> <p>f) Se han negociado ofertas de suministro, atendiendo a criterios comerciales y de operatividad.</p> <p>g) Se ha gestionado con otros departamentos los acuerdos obtenidos con proveedores, siguiendo los procedimientos de comunicación interna.</p>	<p>- El aprovisionamiento. Función y Objetivos.</p> <p>- Determinación de necesidades de compra. Volumen de pedido, precio, capacidad, coste de almacenamiento, plazo de entrega.</p> <p>- Proceso de negociación con los proveedores. Etapas y preparación de la negociación.</p> <p>- Búsqueda y selección de proveedores. Criterios de selección. Factores comerciales; Proximidad, variedad, calidad de productos, precio y operatividad, entre otros.</p> <p>- Valoración de proveedores de productos alimentarios.</p> <p>Establecimiento y actualización de bases de datos de proveedores de productos alimentarios</p> <p>- Canales y procedimientos de comunicación con proveedores; ofimáticos y tradicionales.</p> <p>Técnicas de comunicación en la tramitación de las compras.</p> <p>Gestión de pedidos de productos alimentarios con los proveedores. El contrato de suministros. Comunicación y documentación.</p> <p>Gestión administrativa de pedido, órdenes de compra y pedido.</p> <p>Negociación de ofertas de suministros. Técnicas de negociación y fases.</p> <p>Gestión interdepartamental de los acuerdos obtenidos con los proveedores. Protocolos de comunicación interna. Flujos y tipos de comunicación interna.</p>

	responsabilidad y autonomía.			
--	------------------------------	--	--	--

<p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
--	--	--	--	--

Atención comercial en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando</p>	<p>RA5: Valora la eficacia del servicio de atención comercial, utilizando instrumentos de evaluación y control e interpretando resultados obtenidos.</p>	<p>a) Se han establecido los estándares de calidad en la prestación del servicio de atención comercial en negocios alimentarios.</p> <p>b) Se ha valorado los datos de fidelización de los clientes, en relación con la calidad del servicio de atención comercial prestado.</p> <p>c) Se ha valorado el grado de satisfacción de los clientes en función de los servicios y productos ofertados y las prestaciones del establecimiento.</p> <p>d) Se han evaluado los protocolos de gestión de incidencias y reclamaciones en función de la satisfacción del cliente y de los objetivos de la empresa, introduciendo procesos de mejora.</p> <p>e) Se han valorado la retroalimentación de los procesos de tramitación de quejas y reclamaciones, contrastando resultados, formas y plazos de resolución, a fin de mejorar el procedimiento de atención comercial.</p> <p>f) Se han valorado las incidencias habituales en comercios alimentarios respecto a la atención comercial, introduciendo procesos de mejora.</p>	<p>Procedimientos de evaluación y control del servicio de atención al cliente. Objetivos y elementos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluaciones internas y externas. - Encuestas. <p>Establecimiento de los estándares de calidad. Atención comercial en negocios alimentarios.</p> <p>Técnicas de fidelización del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategias de defensa. Mejora de calidad de productos alimentarios. - Estrategias ofensivas Valoración del servicio. Métodos para medir el nivel de satisfacción del cliente y la eficacia de la atención. <p style="text-align: center;">- Modelo ACSI.-</p> <p>Consultas, cuestionarios de satisfacción, entre otros.</p> <p>Valoración de la satisfacción de los clientes. Servicios, productos ofertados y prestaciones.</p> <p>Gestión de incidencias y reclamaciones. Clasificación y posibles tratamientos.</p>

<p>necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>g) Se ha realizado el control de calidad del servicio de atención comercial aplicando los métodos y herramientas adecuados.</p>	<p>Valoración de la retroalimentación de los procesos de tramitación de quejas y reclamaciones. Formas y plazos de resolución de quejas. Contraste de resultados.</p> <p>Control de calidad del servicio de atención comercial. Métodos y herramientas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de medida y control de la calidad. - Criterio, indicador y estándar de calidad. - Ciclo de Deming o modelo PDCA de mejora continua de la calidad.
--	--	--	--	---

1. La atención comercial al cliente	1	10
2. Planificación de las ventas	1	10
3. Comunicación presencial y no presencial con el cliente	1	8
4. Gestión con proveedores	2	14
5. Detección, atención y tramitación de quejas y reclamaciones	2	12
6. Control de la calidad y mejora del servicio	3	10
Total horas		64

Constitución de pequeños negocios alimentarios

Constitución de pequeños negocios alimentarios				
CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS

<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios. c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA1: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa de comercialización alimentaria, valorando la información del entorno de actuación de la misma, los requerimientos establecidos e incorporando valores éticos.</p>	<p>a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</p> <p>b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios.</p> <p>c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.</p> <p>d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en comercialización de productos alimentarios.</p> <p>e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.</p> <p>f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.</p> <p>g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p>	<p>- Emprendimiento; factores claves, iniciativa, creatividad y formación. Iniciativa emprendedora. Innovación y desarrollo en comercio alimentario. Aptitudes y actitudes relacionadas con la iniciativa emprendedora.</p> <p>- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.</p> <p>- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.</p> <p>- Empresa de comercialización alimentaria; elementos, tipos y funciones básicas. Organización estructural.</p> <p>- Idea de negocio del comercio alimentario. Comercios alimentarios: tipos, características y funciones. Valoración del entorno. Modelos consolidados y novedosos.</p> <p>- Análisis DAFO de la idea de negocio.</p> <p>- Plan de empresa. Objetivos del plan y fases para su elaboración. Estrategia empresarial.</p> <p>- Evaluación del entorno del mercado alimentario: empresas proveedoras, productos, precios y condiciones de venta.</p> <p>-Análisis de las empresas del comercio alimentario. Cultura empresarial. Objetivos empresariales. Valores éticos y sociales. Imagen e identidad corporativa.</p>
---	--	---	---	---

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios. c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA2. Elabora planes de inversión en el comercio alimentario, determinando las necesidades y coste de los recursos humanos</p>	<p>a) Se ha decidido la posible ubicación física o virtual de la idea de comercio alimentario valorando la información del entorno obtenida sobre locales disponibles y sus precios.</p> <p>b) Se ha valorado la posible ubicación virtual del comercio alimentario en función de segmentos de población, nichos de oportunidad y especialización de la idea.</p> <p>c) Se han valorado las necesidades y costes de equipamiento imprescindible (mobiliario, equipos, sistema de cobro y terminal punto de venta, entre otros) para la creación de la pequeña empresa de comercialización alimentaria en función de objetivos a alcanzar a corto y medio plazo.</p> <p>d) Se ha valorado el sistema de adquisición del equipamiento, estimando costes de alquiler o compra.</p> <p>e) Se ha elaborado el plan de sostenibilidad del comercio alimentario en función de la previsión del gasto energético, consumo de agua, equipamiento sostenible, innovación tecnológica y el mantenimiento, entre otros.</p> <p>f) Se ha valorado las posibilidades y los costes de innovación en función del producto ofertado y la calidad del negocio alimentario.</p> <p>g) Se han valorado las necesidades y costes de recursos humanos imprescindibles para la creación de la pequeña empresa de comercialización alimentaria en función de objetivos a alcanzar a corto y medio plazo.</p> <p>h) Se ha elaborado un plan de inversión con las necesidades de recursos humanos y materiales necesarios para la puesta en marcha del negocio alimentario y su coste.</p>	<p>-Valoración de ubicación física del comercio alimentario. Información del entorno. Precios.</p> <p>- Análisis del mercado y del entorno comercial. Localización, proximidad al cliente, zona de influencia, perfil de los clientes. Comercios competidores.</p> <p>-Métodos y técnicas para seleccionar la ubicación del local comercial.</p> <p>- Estudio de la ubicación. Ley de gravitación comercial o modelo de Reilly, entre otros.</p> <p>-Valoración de ubicación virtual del comercio alimentario. Segmentos de población, nichos de oportunidad.</p> <p>-Valoración de costes y necesidades de equipamiento. Objetivos a corto y medio plazo. Equipamiento (mobiliario, equipos, sistema de cobro y terminal punto de venta, entre otros). Determinación y costes. Alquiler y compra.</p> <p>-Estimación de costes de adquisición de equipamiento. Compra o alquiler.</p> <p>-Elaboración de planes de sostenibilidad. Gasto energético, consumo de agua, innovación tecnológica y el mantenimiento Plan de sostenibilidad, Gastos. Previsiones. Tipos de gastos: energético, consumo de agua, equipamiento sostenible, innovación tecnológica y mantenimiento, entre otros.</p> <p>-Valoración de las posibilidades costes de innovación y calidad del negocio alimentario. Tendencias innovadoras en el comercio alimentario.</p> <p>-Valoración de necesidades y costes de recursos humanos. Objetivos a corto y largo plazo.</p> <p>-Elaboración del plan de inversiones. Necesidades de recursos humanos y materiales.</p>

Constitución de pequeños negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios. c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA 3. Realiza planes financieros del comercio alimentario, valorando posibilidades de financiación, intereses y amortización.</p>	<p>a) Se han determinado las posibilidades de fuentes de financiación externa para comercios alimentarios, estimando costes e ingresos en función de la idea del negocio.</p> <p>b) Se ha valorado la rentabilidad de la autofinanciación de parte de las necesidades en combinación con las procedentes de otras fuentes.</p> <p>c) Se ha valorado la financiación bancaria más adecuada para su amortización en medio y largo plazo, y demás condiciones.</p> <p>d) Se han valorado la financiación procedente de ayudas concedidas por organismos públicos y privados, en función de costes y tipo de negocio.</p> <p>e) Se han valorado las posibilidades de ayudas por la contratación de empleados con determinadas características, en función a los puestos a desempeñar.</p> <p>f) Se han valorado posibles amortizaciones por pago aplazado y al contado, en función del tipo de interés y volumen de negocio.</p> <p>g) Se ha valorado la negociación del aplazamiento del pago de los impuestos locales y estatales, en función de las previsiones de negocio y liquidez monetaria.</p> <p>h) Se ha elaborado un plan de financiación del negocio alimentario, previendo volumen de ventas, gastos, pérdidas y ganancias, entre otros.</p>	<p>-Estructura financiera del comercio alimentario. Las fuentes de financiación. Clasificación.</p> <p>-Determinación de fuentes de financiación externas. Costes e ingresos.</p> <p>- Financiación a corto plazo; Créditos comerciales, pólizas de créditos, negociación de efectos, factoring, entre otros.</p> <p>- Financiación a largo plazo; préstamos, leasing, renting, entre otros.</p> <p>-Valoración de la rentabilidad de la autofinanciación.</p> <p>-Valoración de la financiación bancaria. Métodos de amortización. Tipos y plazos de devoluciones. Costes y costes de demora. Utilización de hojas de cálculo.</p> <p>-Subvenciones y ayudas para la constitución y puesta en funcionamiento de comercios alimentarios.</p> <p>-Valoración de las ayudas públicas y privadas. Financiación. Ayudas a la contratación según tipo de trabajadores y puestos de trabajo; contratos bonificados. Públicas y privadas.</p> <p>-Valoración de créditos comerciales y aplazamiento de pago.</p> <p>-Negociación del pago de impuestos. Tipo de impuestos: locales y estatales. Previsión de liquidez para el pago.</p> <p>-Elaboración de planes económico-financieros, previsión de ventas, gastos de explotación, previsión de Tesorería, cuenta de pérdidas y ganancias provisionales; balance de situación provisional. Rentabilidad de la inversión.</p>

Constitución de pequeños negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios. c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA4. Realiza la viabilidad económica y social de la idea de una pequeña empresa de comercio alimentario analizando características de planes económico-financieros, y valorando ventajas y fortalezas de la propuesta de negocio.</p>	<p>a) Se han calculado ratios de rentabilidad, solvencia, endeudamiento y liquidez, utilizando los datos de Cuentas Anuales de un comercio alimentario, como Balance de Situación y Cuenta de Pérdidas y Ganancias de una pequeña empresa, entre otros.</p> <p>b) Se ha valorado la viabilidad económica del plan económico-financiero de un comercio alimentario, analizado la información de los ratios.</p> <p>c) Se ha valorado la viabilidad social corporativa de un comercio alimentario, analizado la información contenida en el balance social.</p> <p>d) Se han aplicado criterios de buenas prácticas empresariales, atendiendo a valores éticos, sociales y de respeto al medioambiente.</p> <p>e) Se han analizado las ventajas y fortalezas del comercio de proximidad frente a otras formas de distribución de productos alimentarios.</p> <p>f) Se ha evaluado la gestión interna del comercio alimentario valorando la fidelidad y la permanencia de los empleados en sus puestos de trabajo.</p> <p>g) Se ha evaluado la rentabilidad económica del puesto de trabajo atendiendo al nivel técnico y el perfil profesional de los empleados.</p>	<p>-Análisis de viabilidad económica. Cálculo e interpretación de ratios económicos y financieros. – Ratios económicos. Ratios de rentabilidad; rentabilidad de las ventas y rotación de ventas.</p> <p>- Ratios financieros. Solvencia, endeudamiento y liquidez.</p> <p>- Cuentas Anuales, Balance de Situación, y Cuenta de Pérdidas y Ganancias. Modelos normalizados para PYMES.</p> <p>-Viabilidad social corporativa de un negocio alimentario.</p> <p>- Buenas prácticas éticas, sociales y medioambientales.</p> <p>- Análisis de la sostenibilidad de la empresa:</p> <p>- Economía del bien común.</p> <p>- Responsabilidad social corporativa.</p> <p>-Ventajas y fortalezas del comercio de proximidad. Otras formas de distribución de productos alimentarios.</p> <p>-Gestión interna del comercio alimentario.</p> <p>- Fidelidad y permanencia de los empleados en el puesto de trabajo.</p> <p>- Rentabilidad económica de la permanencia en el puesto de trabajo.</p> <p>Perfil profesional y nivel técnico.</p>

Constitución de pequeños negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios. c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.</p> <p>1) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA5. Realiza la constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario, cumplimentando y gestionando los trámites, la documentación y la presentación de documentos establecidos en la legislación vigente del entorno.</p>	<p>a) Se ha establecido la forma jurídica adecuada para comercios alimentarios acorde con la idea de negocio definida y sus obligaciones formales y fiscales.</p> <p>b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en función de la forma jurídica elegida.</p> <p>c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>d) Se han realizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario en función de la idea de negocio, física y online.</p> <p>e) Se han gestionado presencial o telemáticamente las solicitudes relativas a licencia o comunicación de actividad o de apertura, licencia de obras, aplicación de medidas higiénicas, plan contra incendios y legislación medioambiental, entre otros.</p> <p>f) Se han calculado los gastos de constitución y otros gastos de puesta en marcha de un comercio alimentario efectuando los pagos al ayuntamiento relativos a tasas (por prestación de servicios urbanísticos, por utilización privativa, aprovechamiento del dominio público...) según las características del negocio alimentario.</p> <p>g) Se ha formalizado la documentación asociada a la constitución e inicio de actividad secuenciando los trámites en los plazos establecidos por la administración.</p>	<p>-Tipos de empresas y organizaciones.</p> <p>-Formas jurídicas de un comercio alimentario; tipos, características, obligaciones formales y tratamiento fiscal.</p> <p>-Responsabilidad empresarial.</p> <p>-Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.</p> <p>-Gestión de trámites administrativos específicos para la constitución y puesta en marcha de una pequeña empresa de alimentación. Gestión presencial y telemática. Ventanilla única.</p> <p>-Gestión de ayudas y subvenciones.</p> <p>-Cálculo de gastos de constitución y puesta en marcha de una pequeña empresa de alimentación. Gastos municipales. Otros.</p> <p>-Formalización de la documentación de inicio de la actividad comercial.</p>

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº Sesiones
UD. 1 EMPRENDIMIENTO Y AUTOEMPLEO	1	12
UD. 2 ANÁLISIS DEL ENTORNO	1	12
UD. 3 HERRAMIENTAS DE MARKETING	1	12
UD. 4 INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN	2	12
UD. 5 PLAN FINANCIERO Y RENTABILIDAD	2	12
UD. 6 FORMAS JURÍDICAS Y FISCALIDAD	2	12
UD. 7 TRÁMITES PARA CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA	2º y 3º	12
UD. 8 DOCUMENTACIÓN DE GESTIÓN	3	12
Total horas		96

Digitalización aplicada a los sectores productivos

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los</p>	<p>RA 1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible.</p>	<p>a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC.</p> <p>b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos</p> <p>d) Se han identificado procesos reales basados en EL</p> <p>e) Se han identificado procesos reales basados en EC.</p> <p>f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible)</p>	<p>1. Diferencias entre Economía Lineal y la Economía Circular.</p> <p>2. Ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible</p>

<p>ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo. y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
------	----	----	----	------------

<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos</p>	<p>RA 2: Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas.</p>	<p>a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial. b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados. c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspectos de la 4º Revolución Industrial 2. 2.Ventajas de la 4º Revolución industrial
--	--	--	---	--

<p>objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente</p>	<p>alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar</p>		<p>d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual. e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.</p> <p>f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.</p>	
--	---	--	--	--

en la vida económica, social y cultural.	la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo. y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.			
--	---	--	--	--

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDO
------	----	----	----	-----------

<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales . r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones</p>	<p>RA 3:Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.</p>	<p>a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube. b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).</p> <p>c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube</p> <p>d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto . e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. EStructura de los sistemas basados en cloud/nube 2. Tipologías y cambios de aplicación
---	--	---	--	--

<p>las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad</p> <p>. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
--	---	--	--	--

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
------	----	----	----	------------

j) Coordinar y gestionar un	ñ) Gestionar la venta online de	RA 5: Elabora un plan de	a) Se ha definido a nivel de bloques	1. Plan de transformación de
-----------------------------	---------------------------------	--------------------------	--------------------------------------	------------------------------

<p>comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p>	<p>productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas»</p>	<p>transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos.</p>	<p>el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.</p> <p>b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas</p> <p>. c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas</p> <p>. d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema.</p> <p>e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.</p> <p>f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas</p> <p>g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.</p> <p>h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.</p>	<p>una empresa clásica del sector al concepto 4.0</p>
--	---	--	---	---

<p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo . y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
--	---	--	--	--

UNIDADES DE TRABAJO	TRIMESTRE	SESIONES
UD.1.Economía lineal y Economía circular	1º Trimestre	6
UD 2. La 4º Revolución Industrial	1º Trimestre	7
UD.3. La estructura de los sistemas basados en cloud/nube. Tipología y campo de aplicación.	2º Trimestre	7
UD.4.Sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados y clásicos	2º Trimestre	6
UD5. Plan de transformación de una empresa clásica del sector al concepto 4.0	3º Trimestre	6
		Total:32 HORAS

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA1: Realiza materiales informativos del comercio alimentario con presentaciones de textos e imágenes, utilizando aplicaciones informáticas de procesamiento de textos y de presentaciones.</p>	<p>a) Se han editado escritos de comercio alimentario mediante aplicaciones ofimáticas de procesamiento de textos.</p> <p>b) Se han importado y exportado datos sobre productos alimentarios creados con otras aplicaciones y formatos, adaptándolos a las necesidades del negocio.</p> <p>c) Se ha realizado la maquetación ofimática de textos informativos e ilustraciones relativas al comercio alimentario, elaborando índices temáticos, alfabéticos y de ilustraciones, atendiendo a la importancia de la posición y el número de página.</p> <p>d) Se han tratado los textos de presentaciones publicitarias de negocios alimentarios, mediante aplicaciones ofimáticas de presentación de diapositivas, acompañándolos de animaciones de texto e imágenes libres de derechos o con derechos adquiridos.</p> <p>e) Se han tratado el estilo, el tipo y cuerpo del texto de carteles y ofertas corporativas. f) Se han exportado los materiales informativos maquetados para su difusión vía impresión o publicación online.</p> <p>g) Se han protegido los materiales elaborados, aplicando protocolos de seguridad y en su caso solventado posibles incidencias..</p>	<p>Realización de materiales informativos del comercio alimentario con presentaciones de textos e imágenes:</p> <p>Edición de textos comerciales alimentarios mediante aplicaciones informáticas.</p> <p>Normas básicas para elaboración de textos publicitarios e informativos. Procesador de texto.</p> <p>Herramientas básicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fuente y formato párrafo. - Configuración de página. - Tabulaciones y viñetas, listas multinivel, hipervínculos, encabezados y pie de página. - Tablas. <p>Software libre.</p> <p>Importación y exportación de datos sobre productos alimentarios. Conversión de datos entre aplicaciones informáticas.</p> <p>Maquetación ofimática relativa al comercio alimentario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insertar ilustraciones, textos, imágenes, diseños. - Elaboración de índices temáticos, alfabéticos y de ilustraciones. - Plantillas y formularios. - Macros, combinar documentos, - Estilos y tabla de contenidos. <p>Presentación de diapositivas comerciales alimentarias. Presentaciones multimedia publicitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diseño de diapositivas y presentaciones. - Transición de diapositivas y animación de objetos. - Estilo. Imágenes y sonidos libres de derechos. - Aplicaciones ofimáticas de presentaciones. - Elaboración de carteles y ofertas corporativas. Publicación vía impresión. Publicación y difusión online. Herramientas para crear contenidos interactivos. - Protección de materiales elaborados y protocolos de seguridad. Resolución de incidencias. Creative Commons (licencias).

Ofimática aplicada al comercio alimentario

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA2: Confecciona folletos publicitarios para comercios alimentarios, utilizando plantillas de programas ofimáticos de edición y de diseño gráfico.</p>	<p>a) Se ha determinado la información que deben incluir los materiales publicitarios de comercio alimentario y sus características de diseño.</p> <p>b) Se ha adecuado la redacción de la información contenida en el material publicitario al mensaje a transmitir.</p> <p>c) Se ha editado la composición de las imágenes de folletos publicitarios ofimáticos, en función del contenido textual, semejanza, continuidad y simetría, entre otros.</p> <p>d) Se han distribuido los textos e imágenes a lo largo del folleto eligiendo la ubicación, prioridad y disposición.</p> <p>e) Se han maquetado folletos publicitarios, organizándolos según su mensaje, proporción, equilibrio y simetría.</p> <p>f) Se han realizado folletos y catálogos de productos alimentarios utilizando plantillas de diseño gráfico ofimático.</p> <p>g) Se han elaborado carteles y ofertas comerciales con colores e imágenes adecuadas a los productos ofertados, utilizando criterios comerciales y de composición.</p>	<p>Confección de folletos publicitarios para comercios alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Composición de folletos y catálogos publicitarios del comercio alimentario. -Características de diseño de textos informativos y publicitarios. Redacción de materiales publicitarios; adecuación al mensaje a transmitir. -Composición de imágenes de folletos de negocios alimentarios; contenido textual, semejanza, continuidad y simetría, entre otros. Confección de materiales gráficos, técnicas de diseño gráfico. Herramientas de retoque. - Obtención de imágenes. Crear nueva imagen, utilizar existentes y conseguirlas con un escáner o cámara digital. Bibliotecas de imagen en internet. - Maquetado de folletos y catálogos publicitarios. Organización del mensaje, proporción, equilibrio y simetría. Plantillas ofimáticas. Importación de textos e imágenes para su maquetación. Elaboración de carteles y ofertas comerciales. Criterios comerciales y de

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA3. Elabora documentos de registro y cálculo de proveedores, clientes y productos utilizando funciones y herramientas de hojas de cálculo.</p>	<p>a) Se han realizado cálculos de ventas y compras utilizados en la gestión de un pequeño comercio alimentario aplicando las principales funciones de la hoja de cálculo y de representación de gráficos.</p> <p>b) Se ha elaborado documentación de stock, productos, clientes y proveedores, así como gráficos, entre otros, combinando datos de varias tablas.</p> <p>c) Se han valorado datos y resultados de stock, productos, clientes y proveedores, empleando representaciones gráficas y texto.</p> <p>d) Se ha automatizado la confección de documentos de gestión del comercio alimentario, tales como facturas, emails, entre otros, definiendo y aplicando rutinas en la hoja de cálculo.</p> <p>e) Se ha realizado el formateo de celdas, filas, columnas y hojas en presentación de los documentos de hoja de cálculo permitiendo su agilización y presentación.</p> <p>f) Se han introducido textos, códigos e imágenes relativas a productos alimentarios, utilizando aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo.</p> <p>g) Se han valorado inversiones, ingresos, costes y amortizaciones de préstamos mediante tablas estadísticas y elementos gráficos de hoja de cálculo.</p> <p>h) Se han presentado documentos comerciales en formato de hoja de cálculo de un comercio alimentario utilizando diseños atractivos y adecuados a su finalidad.</p>	<p>Elaboración documentos de registro y cálculo de proveedores, clientes y productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cálculo de datos de ventas y compras. -Introducción a la hoja de cálculo. - Formatos de celdas, referencias a celdas. -Manipulación de celdas de datos. Insertar, eliminar y nombrar, celdas filas y columnas. - Rango de datos, copiar, pegar, buscar y reemplazar datos. Validación de datos. - Fórmulas y funciones. Proteger hojas y elementos del libro. - Gráficos. -Elaboración de documentos; stocks, productos, clientes y proveedores. Valoración de stocks, productos, clientes y proveedores. Tablas y gráficos dinámicos de una hoja de cálculo. -Elaboración por hoja de cálculo de documentos de gestión del comercio alimentario; facturas, albaranes, cartas y emails. Rutinas. Automatización de confección de documentos de gestión. Macros en hojas de cálculo. -Formateo de celdas, filas, columnas y hojas de cálculo. Presentaciones de hoja de cálculo. Insertar textos, códigos e imágenes. -Valoración de costes financieros y de amortización de préstamos mediante hoja de cálculo. Formulas financieras. Representaciones gráficas a partir de cálculos numéricos. -Presentación y diseño atractivo de documentos comerciales mediante hoja de cálculo. Plantillas. Publicación online.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA4. Mantiene y actualiza datos relacionados con la actividad comercial alimentaria, utilizando bases de datos ofimáticas y cumpliendo normativa relativa a protección del consumidor, seguridad y acceso a la información.</p>	<p>a) Se han elaborado bases de datos ofimáticas relacionales estructurando los datos según criterios de líneas de productos, familias y referencias, empresas proveedoras, distribuidoras y tiendas, y clientes, entre otros.</p> <p>b) Se han extraído los datos elegidos de la información almacenada en bases de datos relacionales ofimáticas mediante la utilización de las herramientas de búsqueda y filtrado.</p> <p>c) Se han creado consultas, formularios e informes en bases de datos ofimáticas, haciendo amigable y atractiva su presentación.</p> <p>d) Se han elaborado documentos a través de consultas en bases de datos ofimáticas relacionales compuestas de varias tablas de datos.</p> <p>e) Se ha gestionado la creación y actualización de registros electrónicos de datos diversos, utilizando aplicaciones ofimáticas de bases de datos.</p> <p>f) Se ha registrado la información mediante herramientas de gestión comercial de relaciones con el cliente a través de la nube.</p> <p>g) Se han aplicado las condiciones establecidas en la organización de la información para respetar la normativa asociada a la protección de datos.</p>	<p>Mantenimiento y actualización de bases de datos relacionales con la actividad comercial alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elaboración de bases de datos ofimáticas relacionales, de clientes, productos y proveedores, entre otros. -Gestor de base de datos. Registros y campos. <ul style="list-style-type: none"> - Crear y utilizar tablas en un gestor de base de datos. Propiedades de los campos. - Índice y relaciones entre las tablas. -Listas de datos relacionales; introducción, ordenación y validación de datos en una lista. Filtros de datos. -Realización de consultas. Acceso a la información. Presentación online; amigable y atractiva. Accesibilidad. -Creación de formularios e informes. -Elaboración de documentos a partir de bases de datos relacionales; Informes extraídos de las tablas y de las consultas de datos de las tablas. -Creación, elaboración y actualización de registros de datos. Relaciones. Herramientas de gestión de las relaciones con el cliente a través de la nube (CRM). -Aplicación de la normativa legal en materia de protección de datos en bases de datos.

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>	<p>RA5. Organiza la información y la documentación asociada a la actividad comercial, aplicando técnicas de organización y archivo, tanto manual como informático; y cumpliendo las especificaciones de la normativa relativa a protección del consumidor, seguridad y acceso a la información.</p>	<p>a) Se ha determinado el sistema de clasificación, registro y archivo apropiados a las peticiones online o físicas. b) Se ha organizado la documentación digital en función del pedido y el cliente y de la agilidad en el acceso a la información.</p> <p>c) Se ha gestionado el orden del pedido del cliente, comprobando que la documentación se adecua a lo establecido: productos alimentarios, datos del cliente, forma de pago, entre otros.</p> <p>d) Se han gestionado libros de registro de entrada y salida de correspondencia y paquetería habitual en comercios alimentarios, en soporte informático.</p> <p>e) Se ha registrado y archivado la información y los documentos digitales, habituales en comercios alimentarios, aplicando las técnicas informáticas utilizadas para la organización y archivo de la documentación comercial.</p> <p>f) Se ha organizado y archivado digitalmente la documentación fiscal y de tesorería, permitiendo un acceso rápido y seguro.</p> <p>g) Se han aplicado los niveles de protección del consumidor y seguridad en el acceso a la información.</p> <p>h) Se ha aplicado la normativa básica sobre protección de datos y conservación de documentos.</p>	<p>Organización de la información y la documentación asociada a la actividad comercial:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Determinación del sistema de clasificación, registro y archivo del comercio alimentario; online o físico. Condiciones específicas. -Organización de la documentación digital en función del pedido y el cliente. Facilidad de acceso. - Ordenes de pedidos del cliente. Gestión y comprobación. Productos alimentarios. Clientes. Factura electrónica. Forma de pago. Banca online. -Gestión de libros de registro de entrada y salida en soporte informático: Documentos informáticos habituales, correspondencia y paquetería electrónica. Agenda y trazabilidad. -Organización, archivo, fácil acceso y niveles de protección. Certificado digital. Firma digital. Documentación fiscal y de tesorería. Aplicación de normativa de protección de datos y protección de documentos en el archivo.

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº Sesiones
1. Sistemas informáticos utilizados en el comercio	1º	12
2. Sistemas operativos de gestión de ventanas	1º	12
3. Edición de textos	1º	12
4. Internet	1º	12
5. Hojas de cálculo	1º	8
6. Diseño de materiales gráficos y publicitarios	2º	12
7. Redes informáticas	2º	12
8. Correo electrónico	2º	8
9. Presentaciones publicitarias y de negocio	3º	15
10. Base de datos	3º	15
11. Tareas administrativas por vías telemáticas	3º	10
Total horas		128

DESARROLLO UNIDADES DIDÁCTICAS IPE I 1º CPA

BLOQUE DERECHO DEL TRABAJO:

- 1- El Derecho del Trabajo.
- 2- El contrato de trabajo.
- 3- La jornada de trabajo.
- 4- El salario y la nómina.
- 5- Modificación, suspensión y extinción del contrato.
- 6- Participación de los trabajadores.
- 7- Seguridad social y desempleo.

BLOQUE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

- 8- La prevención de riesgos: conceptos básicos.
- 9- Factores de riesgo y su prevención.
- 10- La prevención de riesgos: legislación y organización.
- 11- Emergencias y primeros auxilios.

BLOQUE ORIENTACIÓN LABORAL:

- 12- Orientación laboral.

BLOQUE DERECHO DEL TRABAJO:

UD 1: EL DERECHO DEL TRABAJO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 1- Historia del Derecho del Trabajo.
- 2- La relación laboral.
 - a- Requisitos del contrato de trabajo.
 - b- Relaciones no laborales.
 - c- Relaciones laborales especiales.
 - d- Los trabajadores autónomos.
- 3- Fuentes del Derecho del Trabajo.
 - a- Fuentes: normativa de la UE, Constitución, tratados internacionales, leyes, reglamentos, convenios colectivos, contrato de trabajo y costumbre.
 - b- Principios de aplicación de las fuentes.
- 4- Derechos y deberes laborales.
 - a- Derechos colectivos.
 - b- Derechos individuales.
 - c- Deberes laborales.
- 5- El poder de dirección y disciplinario de la empresa.
 - a- El poder de dirección y de vigilancia.

- b- Poder disciplinario.
- 6- Los tribunales laborales.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio:
 - a- El convenio colectivo del sector.
 - b- Las faltas leves, graves y muy graves del convenio.
- Busca en la web:
 - a- El Tribunal del Jurado.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- La relación laboral.
 - b- Las fuentes del Derecho del Trabajo.
 - c- Derechos y obligaciones laborales.
 - d- Poder de dirección y disciplinario.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral: La discriminación por razón de sexo. La vigilancia empresarial con cámaras y del uso de internet.
- Educación en valores en el mundo laboral: El papel de los OIT en la erradicación del trabajo infantil en el mundo.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Los domingos al FOL
- Biografía laboral antes de los 80
- Cine: El mejor verano de mi vida

UD 2: EL CONTRATO DE TRABAJO.

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

- b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.
- c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

Contenidos:

- 1- El contrato de trabajo.
 - a- La capacidad para celebrar un contrato.
 - b- Elementos del contrato de trabajo.
 - c- El periodo de prueba.
- 2- Modalidades de contratos.
 - a- Estructura.
 - b- Contratos formativos.
 - c- Contratos temporales.
 - d- Contratos indefinidos.
 - e- Contratos a tiempo parcial.
- 3- Las empresas de trabajo temporal.
- 4- Nuevas formas flexibles de organización del trabajo.
 - a- El autónomo económicamente dependiente.
 - b- El trabajo a distancia y el teletrabajo.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.

- Chequea tu convenio: periodo de prueba, contrato para la formación, contrato en prácticas, contratos de obra, eventual e interinidad, contrato a tiempo parcial.
- Búsqueda en la web de:
 - a- Los Centros Especiales de Empleo: isencial.com, feacem.es.
 - b- El modelo de contrato de prácticas en el SPEE.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- Contratos formativos.
 - b- Contratos temporales.
 - c- Contratos indefinidos.
 - d- Contrato a tiempo parcial.
 - e- Empresas de trabajo temporal.
 - f- Autónomo económicamente dependiente.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral: ¿Otra reunión mamá? Teletrabajo y conciliación.
- Educación en valores en el mundo laboral: La contratación irregular de inmigrantes.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL

UD 3: LA JORNADA DE TRABAJO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 1- La jornada ordinaria.
 - a- La jornada regular.
 - b- La distribución irregular de la jornada.
- 2- El horario de trabajo.
 - a- El trabajo a turnos.
 - b- El trabajo nocturno.
- 3- Las horas extraordinarias.
- 4- Reducción de jornada.
 - a- Por cuidados familiares.
 - b- Por lactancia de menor de 9 meses.
 - c- Por condición de víctima de violencia de género.
 - d- Por causas económicas, tecnológicas, organizativas y de producción.
- 5- Los permisos retribuidos.
- 6- Las vacaciones y festivos.
- 7- Los planes de igualdad.
 - a- Empresas obligadas.
 - b- Medidas a incorporar.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: Jornada anual, tiempo de descanso, distribución irregular de la jornada, horas extraordinarias, reducción de jornada, permisos retribuidos, vacaciones, planes de igualdad.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- La jornada ordinaria.
 - b- El horario de trabajo.
 - c- Las horas extras.
 - d- Reducción de jornada.
 - e- Permisos retribuidos.
 - f- Vacaciones y festivos.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral: Conciliación de la vida laboral y familiar. ¿Es medida de conciliación laboral y familiar? ¿Acoso sexual o por razón de género?
- Educación en valores en el mundo laboral:
 - a- Corresponsabilidad en el cuidado del menor y sentencias judiciales.
 - b- Derechos laborales de las víctimas de violencia de género y violencia sexual.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL

UD 4: EL SALARIO Y LA NÓMINA:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

Contenidos:

- 1- El salario.
 - a- Tipos de salario.
 - b- Pago del salario.
 - c- ¿Cómo se establece el salario?
- 2- Las garantías del salario.
 - a- El SMI no es inembargable.
 - b- El salario como crédito privilegiado.
 - c- El FOGASA.
- 3- La nómina.
 - a- Estructura de la nómina.
 - b- El salario bruto: salario base, complementos salariales, complementos extrasalariales.
 - c- Deducciones: seguridad social y hacienda.
 - d- Líquido a percibir o salario neto.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: La estructura del salario y los complementos salariales y extrasalariales.
- Búsqueda en la web:
 - a- Las bases de cotización en la página de la seguridad social.
 - b- Los programas de ayuda de cálculo del IRPF en Hacienda.
- Ejercicios a resolver sobre el salario y garantías del salario.
- Ejercicios de cálculo de nóminas.

- Test de repaso de conceptos.
- Educación en valores en el mundo laboral: La brecha salarial.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL
- Vídeos de confección de nóminas

UD 5: MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

Contenidos:

- 1- Modificación del contrato.
 - a- Movilidad funcional.
 - b- Movilidad geográfica.
 - c- Modificación sustancial de las condiciones de trabajo.
- 2- La suspensión del contrato.
 - a- Causas de suspensión del contrato.

- b- El nacimiento de hijo o hija.
- c- Las excedencias.
- 3- La extinción del contrato.
 - a- Por voluntad del trabajador.
 - b- Por voluntad de la empresa: despido disciplinario, reclamación del despido, sentencias del juzgado, despido por causas objetivas, despido colectivo, fuerza mayor.
- 4- El finiquito.
 - a- Cantidades a percibir.
 - b- Calculo del finiquito.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio:
 - a- Grupos profesionales y movilidad funcional.
 - b- Traslados y desplazamientos.
 - c- Maternidad y paternidad.
 - d- Excedencias
 - e- Preaviso en la dimisión.
 - f- Faltas muy graves.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- Modificación del contrato.
 - b- La suspensión del contrato.,
 - c- Nacimiento de hijo o hija.
 - d- Excedencias.
 - e- Extinción por voluntad del trabajador.

- f- Despido disciplinario y reclamación del despido.
- g- Despido por causas objetivas, colectivo y fuerza mayor.
- Ejercicios de finiquito e indemnizaciones.
- Test de repaso de conceptos.
- Educación en valores en el mundo laboral:
 - a) El dilema de sacrificar sueldo para salvar el empleo.
 - b) Despido por hechos cometidos fuera de la empresa.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL
- Vídeo sobre calculo del finiquito

UD 6: PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 1- La libertad sindical.
 - a- Libertad sindical positiva y negativa.

- b- Modelos de representación.
- 2- La representación unitaria.
 - a- Las elecciones a representantes.
 - b- Los delegados de personal y el comité de empresa.
 - c- Otros comités.
 - d- Competencias y garantías.
- 3- Los sindicatos.
 - a- Organización de los sindicatos.
 - b- Participación de los sindicatos en la empresa: secciones sindicales y delegados sindicales.
- 4- El convenio colectivo.
 - a- Ámbito de aplicación.
 - b- Convenios y reforma laboral de 2012.
- 5- Los conflictos colectivos.
 - a- La huelga: huelga legal y procedimiento.
 - b- El cierre patronal.
 - c- La solución extrajudicial de conflictos.
- 6- El derecho de reunión.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: Comisión paritaria del convenio u otro órgano de mediación
- Informe final de tu convenio.
- Búsqueda en la web: El TAL de la Comunidad Valenciana.

- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- La representación unitaria.
 - b- Los sindicatos.
 - c- Los conflictos colectivos.
 - d- El derecho de reunión.
- Test de repaso de conceptos.
- Educación en valores en el mundo laboral: El ejercicio del derecho de huelga en las empresas.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL
- Cine: Pago justo

UD 7: SEGURIDAD SOCIAL Y DESEMPLEO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

- f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

Contenidos:

- 1- La seguridad social.
 - a- Principio de solidaridad.

- b- Campo de aplicación de la seguridad social.
 - c- Estructura de la seguridad social.
 - d- Obligaciones de la empresa con la seguridad social.
 - e- La cotización de los autónomos.
- 2- Prestaciones de la seguridad social.
- a- Incapacidad temporal.
 - b- Incapacidad permanente.
 - c- Prestaciones por muerte y supervivencia.
 - d- Pensión de jubilación.
- 3- Desempleo.
- a- Requisitos y situación legal de desempleo.
 - b- Cálculo de la prestación por desempleo.
 - c- Extinción del desempleo y otras situaciones.
 - d- Subsidio por desempleo.
 - e- Prestación por cese de actividad en autónomos.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: mejora prestación por IT.
- Búsqueda en la web:
 - a- Consulta de la vida laboral.
 - b- Tipos de cotización a la seguridad social de 2023.
 - c- Requisitos para prestaciones de incapacidad permanente y muerte y supervivencia
 - d- La aplicación gradual de la reforma de pensiones.
 - e- Simulador de cálculo de la prestación.

- f- Colectivos que tienen derecho al subsidio de desempleo.
- g- Ingreso mínimo vital: beneficiarios y requisitos.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- La seguridad social.
 - b- Obligaciones del empresario.
 - c- Prestaciones.
 - d- Desempleo.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral:
 - a- La simulación de una baja laboral.
 - b- El FMI pide recortar pensiones y ligar la jubilación a la esperanza de vida.
- Educación en valores en el mundo laboral: El futuro de las pensiones de jubilación.
- -Aquí hay trabajo
- -La portada del mes
- -Biografía laboral antes de los 80
- -Los domingos al FOL
- Vídeos de cálculo de la IT y del desempleo

BLOQUE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

UD 8: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: CONCEPTOS BÁSICOS.

Resultados de aprendizaje:

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 1- Concepto de salud.
- 2- Factores de riesgo laboral.
 - a- Condiciones de seguridad.
 - b- Condiciones medioambientales.
 - c- Condiciones ergonómicas.
 - d- Condiciones psicosociales.
- 3- Daños a la salud del trabajador.
 - a- El accidente de trabajo: requisitos legales, el accidente desde la prevención.
 - b- La enfermedad profesional.
 - c- La fatiga laboral.
 - d- La insatisfacción laboral.
 - e- El envejecimiento prematuro.
- 4- Medidas de prevención y protección de riesgos laborales.
 - a- Medidas de prevención: técnicas de prevención.
 - b- Medidas de protección colectiva.
 - c- Equipos de protección individual.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Búsqueda en la web:
 - a- El cuadro de enfermedades profesionales.
 - b- Las NTP 1006 y 1007 sobre amianto.

- c- El portal temático del INSST sobre EPIs y la web de Asepal.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- Factores de riesgo laboral.
 - b- Accidentes de trabajo.
 - c- Enfermedades profesionales.
 - d- Medidas de prevención y protección.
- Test de repaso de conceptos.
- Fichas de prevención de riesgos laborales
- Entorno laboral:
 - a- Un infarto en el trabajo.
 - b- Accidentes mortales y graves
- Aquí hay trabajo
- Biografía laboral antes de los 80
- Cine: Aguas oscuras

UD 9: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN:

Resultados de aprendizaje:

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

Contenidos:

1- Los factores de riesgo laboral.

- 2- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
 - a- Lugares de trabajo.
 - b- Maquinaria y herramientas.
 - c- Riesgo eléctrico.
 - d- El riesgo de incendio.
- 3- Factores de riesgo de las condiciones medioambientales.
 - a- Agentes físicos: ruido, vibraciones, radiaciones, temperatura, iluminación.
 - b- Agentes químicos.
 - c- Agentes biológicos.
- 4- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
 - a- La carga física.
 - b- La carga mental.
 - c- Las pantallas de visualización de datos.
- 5- Factores derivados de la organización del trabajo.
 - a- Insatisfacción laboral.
 - b- Burnout.
 - c- Estrés laboral.
 - d- Mobbing o acoso laboral.
- 6- Evaluación de riesgos laborales

Anexo: Señalización sobre seguridad

Metodología:

- Explicación de conceptos y de casos prácticos resueltos.
- Búsqueda en el INSHT de mayor información sobre determinados riesgos laborales que influyan en el sector del ciclo formativo.
- Ejercicios prácticos sobre determinados riesgos que influyan en el sector del ciclo formativo: notas prácticas y casos prácticos del INSHT:

- a- Trabajos en altura.
- b- Maquinaria.
- c- Herramientas.
- d- Riesgo eléctrico.
- e- Uso del extintor.
- f- Vibraciones.
- g- Radiaciones en soldadura y en sanidad.
- h- Trabajo y calor.
- i- Iluminación.
- j- Manipulación de productos químicos.
- k- Envasados de sustancias peligrosas.
- l- Riesgos del personal sanitario.
- m- Manipulación manual de cargas.
- n- Trabajo en oficinas.
- o- Pantallas de visualización de datos.
- p- Organización del trabajo.
- q- Acoso laboral.
- Test de repaso de conceptos.
- Fichas de prevención
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- Condiciones de seguridad.
 - b- Condiciones medioambientales.
 - c- Carga de trabajo.
 - d- Organización del trabajo.
- Aplicación del Método de evaluación de riesgos del INSST al ciclo formativo.

- Entorno laboral: Contaminantes químicos: el amianto.
- Educación en valores en el mundo laboral: Acoso sexual en el trabajo.
- La portada del mes
- Aquí hay trabajo
- Cine: El escándalo.

UD 10: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS

Resultados de aprendizaje:

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

- e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.
- h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.
- i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín

Contenidos:

- 1- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- 2- Obligaciones de la empresa en materia de prevención.
 - Planificación y organización
 - Elaborar un plan de emergencia
 - Medidas en caso de riesgo grave e inminente

- Proveer equipos de trabajo y EPIs
- Formación, información y vigilancia de la salud
- Consulta y participación de los trabajadores
- Gestión de los accidentes de trabajo
- 3- Obligaciones de los trabajadores en materia de prevención.
- 4- Primeros auxilios.
 - a- Principios generales de actuación.
 - b- Orden de atención a heridos.
- 5- Soporte vital básico.
 - a- Consciencia.
 - b- Abertura de vías respiratorias.
 - c- Respiración.
 - d- Masaje cardíaco.
- 6- Actuación frente a otras emergencias.
 - a- Hemorragias.
 - b- Quemaduras.
 - c- Atragantamientos.
 - d- Pérdida de consciencia.
 - e- Botiquín de primeros auxilios.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Búsqueda en la web:
 - a- Faltas leves, graves y muy graves del convenio vinculadas a la seguridad y salud en el trabajo.
 - b- Video de la Cruz Roja sobre principios generales de actuación.

- c- Video de la Cruz Roja sobre soporte vital básico.
- d- Recomendaciones del Consejo Europeo de Resucitación.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - a- Obligaciones en materia de prevención.
 - b- Primeros auxilios.
 - c- Soporte vital básico
 - d- Otras emergencias
- Test de repaso de conceptos.
- Cuestiones sobre el vídeo de la Cruz Roja de Soporte Vital Básico.
- Educación en valores en el mundo laboral: Omisión del deber de socorro.

BLOQUE ORIENTACIÓN LABORAL

UD 11: ORIENTACIÓN LABORAL:

Resultados de aprendizaje:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.
- b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.
- c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

Resultados de aprendizaje:

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.
- b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.
- d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.
- e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.
- g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.
- h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.
- i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.
- j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.
- k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

Resultados de aprendizaje:

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.
- b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

- c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.
- d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.
- e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.
- f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad.
- g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.
- h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.
- i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

Contenidos:

El POPE: Portafolio Personal de Empleabilidad:

- a- Ficha 11: Mi título profesional
- b- Ficha 10: IKIGAI
- c- Ficha 9: Mi profesión objetivo
- d- Ficha 8: Inspiración y tendencias
- e- Ficha 7: Ofertas de empleo
- f- Ficha 6: DAFO
- g- Ficha 5: Mi entorno de aprendizaje autónomo
- h- Ficha 4: Itinerario profesional
- i- Ficha 3: Carta a mi yo del futuro

Las fichas 2 y 1 se dan en IPE II vinculadas a la búsqueda de empleo

Metodología:

- Explicación de conceptos.
- Prácticas de autoanálisis personal y profesional a través de las fichas del POPE

- Otras actividades:

a- Mi profesión en el sector público

b- Noticia de prensa: Mujeres STEM

c- Noticia de prensa: Cómo define Stephen Hawking la inteligencia

d- La identidad digital

e- Autoestima: En busca de la felicidad

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº de Sesiones
1. Seguridad y salud laboral	1º	8
2. Los riesgos profesionales	1º	8
3. Gestión de la prevención y primeros auxilios en la empresa	1º	8
4. Emergencias y Primeros Auxilios	1º	8
5. La relación laboral	2º	7
6. La participación de los trabajadores en la empresa.	2º	6
7. La jornada laboral y el contrato de trabajo	2º	7
8. El salario	2º	11
9. Modificación, suspensión y extinción del contrato	3º	8
10. La Seguridad Social	3º	8
11. Equipos de trabajo y resolución de conflictos	3º	7
12. El mercado laboral y la búsqueda de empleo	3º	10
Total horas		96

Logística de Productos
Alimentarios

CPPS

OG

RA

CE

CONTENIDOS

<p>Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución. g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa. m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación. n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía. o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecido</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online. j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales. r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía. s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso. u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente. v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo</p>	<p>1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada</p>	<p>a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos. c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío. d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados. f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras. g) Se ha supervisado el registrado informático asociados a la recepción de mercancía. Comprobación de la caducidad de los productos transportados. Gestión de devoluciones de productos alimentarios a proveedores. Logística inversa Supervisión del registro informático asociado a la documentación de productos recepcionados.</p>	<p>Procedimiento y trámites en los procesos de almacenaje. Organización del proceso de almacén. Necesidades de almacenaje y necesidades de capacidad. Procedimiento de revisión de pedidos. Documento de acompañamiento de la mercancía. El albarán. Inspección de la mercancía. Hoja de recepción. Cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. Verificación de la trazabilidad de los productos alimentarios. Aplicación y gestión de un proceso de trazabilidad. – Aspectos destacables. Normativa reguladora. – Procedimiento de trazabilidad. Fases y herramientas. Comprobación de la documentación y etiquetado. Comprobación del estado del embalaje y temperatura de los productos transportados. Procedimientos y trámites en los procesos de almacenaje. Valoración de calidad de los productos alimentarios recepcionados. Condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. Normativa vigente</p>
---	--	---	--	---

Logística de Productos Alimentarios

CPPS

OG

RA

CE

CONTENIDOS

<p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución. g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa. m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación. n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía. o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online. j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales. r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía. s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso. u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente. v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo</p>	<p>2. Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía.</p>	<p>a) S) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos. b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos. c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso. d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios. e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias. f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad . g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.</p>	
--	--	--	---	--

la vida económica, social y cultural.
Debido a la importancia de alcanzar

--

--

--

--

los resultados de aprendizaje establecidos				
--	--	--	--	--

Logística de Productos Alimentarios				
CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS

<p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución. g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa. m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación. n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía. o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online. j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales. r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía. s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso. u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente. v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo</p>	<p>3. Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto</p>	<p>a)</p>	<p>Alternativas en la atención de envíos; a domicilio y venta online. Supervisión de equipos de embalaje y paletizado de productos alimentarios. Extracción y selección de mercancías. Orden de picking. – Preparación del envío Envases y embalajes. Funciones y características. Procedimientos de preparación de envasado y embalaje de mercancías distribuidas a domicilio. pedidos de productos alimentarios. Técnicas y materiales de envases y embalajes. Tipos de envases. Elección del envase y embalaje. Repercusión en la calidad y seguridad alimentaria. Documentación asociada, órdenes de pedido. Legislación sobre envases y embalajes. Organización del transporte. Medios de transporte y características. Normativa vigente con respecto al transporte de productos alimentarios Supervisión de los medios de transporte utilizados y expedición de productos alimentarios.</p> <p>Procedimiento y documentación en devoluciones de productos. Logística Inversa. Medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Gestión de residuos de envases y embalajes. Punto verde.</p>
---	--	---	-----------	---

Logística de Productos Alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>jf) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución. g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa. m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación. n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía. o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online. j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales. r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía. s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso. u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente. v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo</p>	<p>4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario.</p>	<p>a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provisión b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa. c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas. d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén. e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales. f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén. g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.</p>	<p>El inventario, concepto y normativa. Elaboración y actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios de valoración, y métodos de valoración; FIFO y PMP. Necesidades de gasto y provisión. Registro y mantenimiento del inventario. Aplicaciones informáticas específicas. Los stocks o existencias. Gestión de existencias. Composición y tamaño. Rotación del stock. Cálculo de stocks. – Seguridad, óptimo y mínimo. – Pérdidas; conocida y desconocida. – Merma; natural por deshidratación, física por deterioro y por caducidad, entre otros. Valoración de desviaciones entre compras reales y previstas. Causas y análisis. Cálculo de la ratio de rotación de stocks de productos alimentarios. Suministro de productos. Programación de suministros. Estacionalidad, periodos de demanda y evolución de la actividad.</p>

en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos				
---	--	--	--	--

Logística de productos alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
-------------	-----------	-----------	-----------	-------------------

<p>j)f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución. g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa. m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación. n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía. o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecido</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online. j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales. r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía. s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso. u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente. v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo</p>	<p>5.Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.</p>	<p>a)Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios. b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén. c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén. d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidentes más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios. e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias. f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimentarios. g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de producto</p>	<p>.Organización de tareas y funciones del personal de almacén. Normas de seguridad laboral. Factores de riesgo en el almacén. Elaboración de cronogramas de operaciones del almacén. Valoración de necesidades de formación del personal de almacén. Normativa. Adopción de medidas y procedimientos en caso de incidentes y accidentes. Medidas preventivas de seguridad. Señalización. Condiciones ambientales. Manipulación de mercancías. Riesgos durante el manejo de cargas. Normativa de prevención de riesgos laborales en el almacén. Gestión de residuos y SANDACH en almacén. Normativa de seguridad e higiene en el almacén.</p>
--	--	--	---	---

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>j)f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución. g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria. k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa. m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación. n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo. ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía. o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo. q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios. r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural. Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online. j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios. o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos. q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales. r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía. s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad. t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso. u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente. v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas». w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia." x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo</p>		<p>a) Se han identificado las principales incidencias y retrasos en el servicio de atención al cliente y en la resolución de quejas y reclamaciones. b) Se han descrito las principales medidas aplicables para solucionar las anomalías detectadas y mejorar la calidad del servicio. c) Se han identificado los métodos aplicables para evaluar la eficacia del servicio de atención/información al cliente. d) Se ha realizado el seguimiento del proceso de tramitación de las quejas y reclamaciones, evaluando la forma y los plazos de resolución. e) Se han aplicado técnicas para medir el nivel de satisfacción del cliente y la eficacia del servicio prestado. f) Se han redactado informes con los resultados y conclusiones de la evaluación de la calidad, utilizando herramientas informáticas. g) Se han aplicado las acciones establecidas en el plan de mejora de la calidad del servicio, utilizando aplicaciones informáticas. h) Se han desarrollado las acciones establecidas en el plan de fidelización de clientes, utilizando la información disponible en la herramienta de gestión de las relaciones con los clientes (CRM).</p>	

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº de Sesiones
El sistema logístico	1º	16
El almacén en el negocio alimentario	1º	30
Equipos de manipulación y sistemas de almacenamiento	1º	30
Recepción y Ubicación de Mercancías en negocios alimentarios	1º	30
Gestión de stocks en negocios alimentarios	2º	30
Envase y embalajes en productos alimentarios	2º	16
Prevención y riesgos laborales en el almacén	2	16
Total horas		168

GESTIÓN DE UN COMERCIO ALIMENTARIO

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDO
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online,</p>	<p>RA 1: Realiza actividades comerciales, económicas y monetarias, gestionando facturas y efectuando pagos.</p>	<p>a) Se han efectuado transacciones monetarias, físicas y online, gestionando los ingresos y pagos de las cuentas bancarias.</p> <p>b) Se han emitido y tramitado facturas correspondientes a la venta de productos alimentarios, según legislación establecida y atendiendo a medidas de seguridad en las transacciones electrónicas: cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico</p>	<p>Gestión de cuentas bancarias: Ingresos y pagos. Transacciones monetarias: físicas y online. Gestión de pago electrónico. Banca electrónica.</p> <p>Emisión y tramitación de facturas de venta de productos alimentarios. Legislación.</p> <p>Medidas de seguridad en las transacciones electrónicas: cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico.</p>

<p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de</p>	<p>aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p>		<p>c) Se han gestionado las facturas correspondientes a las compras, archivándolas, realizando el asiento contable y tramitándolas para su pago.</p> <p>d) Se han pagado las facturas, atendiendo a las condiciones pactadas con los proveedores.</p> <p>e) Se han realizado devoluciones a clientes, contabilizando la operación</p> <p>f) Se han hecho modificaciones en los precios, en las cualidades de los productos, en el tique y en las facturas emitidas originalmente configuradas en el terminal punto de venta</p> <p>g) Se han supervisado la realización del cobro de mercaderías a través del terminal punto de venta.</p> <p>h) Se ha comprobado el arqueo de caja y la conciliación bancaria a partir de datos de cobros y pagos.</p>	<p>Gestión de facturas de compras de productos alimentarios.</p> <p>Archivo. Asientos contables, tramitación y pagos. Pago de facturas a proveedores.</p> <p>Condiciones pactadas.</p> <p>Contabilidad de devoluciones efectuadas a clientes.</p> <p>Aplicaciones de gestión de comercios alimentarios.</p> <p>Terminal punto de venta.</p> <p>Modificaciones en el terminal del punto de venta: de precios, cualidades del producto, ticket y facturas.</p> <p>Alta de proveedores, artículos y clientes, entre otros.</p> <p>Gestión integrada del aprovisionamiento y de la venta. Gestión de pedidos, albaranes, facturas y medios de pago en el terminal punto de venta. – Facturas rectificativas. – Abonos a clientes. – Tickets. Cabecera. Cuerpo. Pie. – Caja. Movimientos de caja.</p> <p>Las promociones con el terminal punto de venta.</p> <p>Supervisión del cobro de mercaderías en el terminal del punto de venta.</p> <p>Comprobación del arqueo de caja y conciliación bancaria.</p> <p>Asientos de cierre.</p> <p>Datos de cobros y pagos.</p>
--	--	--	---	--

<p>una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia. x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo. y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDO
------	----	----	----	-----------

<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios. f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera. b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p>	<p>RA 2: Gestiona los pedidos de productos alimentarios y su envío, supervisando las fases del proceso y su documentación.</p>	<p>a) Se han gestionado los pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos. b) Se ha determinado el procedimiento y las fases a realizar en la recepción de compras, en función de los proveedores y acuerdos establecidos. c) Se ha determinado el procedimiento y las fases a realizar en la distribuido los pedidos, preparación y envío, en función de los clientes y acuerdos establecidos. d) Se han clasificado los pedidos, atendiendo a la planificación de las rutas de reparto, fechas de recepción, de entrega y al tipo de alimentos, entre</p>	<p>Determinación de necesidades de compra. Volumen de pedido, precio, plazo de entrega entre otros. Gestión de pedidos a proveedores. Formalización de la comunicación y documentación. – El canal de distribución. Centrales de compras, mayoristas y abastecimiento al por mayor, Internet como canal de compra. – Selección de proveedores.</p>
---	--	--	---	---

<p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo</p>	<p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p>		<p>otros. e) Se ha registrado informáticamente la documentación asociada a la recepción de los pedidos online o presenciales. f) Se ha supervisado la documentación de los pedidos, albarán y carta de portes, entre otros, garantizando que corresponde a la demanda del cliente. g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución por los clientes de un producto expedido en función de las condiciones acordadas y la responsabilidad de las partes.</p>	<p>– Aplicaciones ofimáticas.</p> <p>Determinación de fases y procedimientos en la recepción de compras: Proveedores y acuerdos establecidos. – Contrato de suministros. – Pliego de condiciones de aprovisionamientos. – Órdenes de compra y pedido. – Recepción de pedidos, inspección de mercancías, incidencias, desembalaje de productos, normativa medioambiental en el desembalaje entre otros.</p> <p>Determinación de fases y procedimientos en la distribución y envío de pedidos. Preparación y envío. Clientes y acuerdos establecidos.</p> <p>Gestión de stock.</p> <p>Valoración de existencias.</p> <p>Clasificación de pedidos.</p> <p>Transporte de mercancías.</p> <p>Planificación: rutas, repartos, fechas de recepción, de entrega y tipo de alimentos.</p> <p>Criterios. Registro informático de documentación de recepción de pedidos.</p> <p>Supervisión de la</p>
---	---	--	--	--

establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.	<p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			<p>documentación de pedidos. – Órdenes de compra y pedido. – Albarán. – Facturas. Facturación electrónica. – Documentación accesoria a la compraventa. Nota de gastos, de abono, carta de portes, entre otros. Determinación del procedimiento de devoluciones. Documentación. Condiciones acordadas y responsabilidad de las partes.</p>
--	---	--	--	---

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDO
------	----	----	----	-----------

<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente</p>	<p>RA 3: Supervisa la gestión de impuestos y obligaciones fiscales asociados a las operaciones de compraventa de comercios alimentarios aplicando la normativa fiscal vigente y los procedimientos de elaboración, presentación y conservación.</p>	<p>a) Se ha cumplimentado los libros obligatorios, voluntarios y de contabilidad del comercio alimentario, actualizando sus datos en tiempos y forma requeridos.</p> <p>b) Se ha supervisado la cumplimentación de los modelos del Impuesto del Valor Añadido (IVA), para su tramitación a Hacienda, teniendo en cuenta el gravamen según el tipo de producto, calendario fiscal y modelo de empresa, entre otros.</p> <p>c) Se han cumplimentado declaraciones y liquidaciones del</p>	<p>El sistema tributario español. Impuestos directos e indirectos. Obligaciones fiscales del pequeño comercio alimentario. El calendario fiscal. Declaración censal, Impuesto sobre actividades económicas entre otros. Gestión de tributos online. Oficina virtual. Elaboración de libros obligatorios,</p>
--	---	---	---	--

<p>coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos</p>	<p>para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del</p>		<p>IVA del negocio alimentario, según normativa vigente y en los plazos establecidos.</p> <p>d) Se han valorado las peculiaridades del Recargo de Equivalencia relacionándolo con el comercio alimentario.</p> <p>e) Se han realizado las obligaciones informativas a Hacienda en relación con las operaciones efectuadas periódicamente.</p> <p>f) Se ha supervisado los pagos del Impuesto de las Personas Físicas (IRPF) e Impuesto de Sociedades (IS), en función de su forma jurídica.</p> <p>g) Se han realizado las obligaciones laborales habituales en el comercio alimentario.</p>	<p>voluntarios y de contabilidad del comercio alimentario. Actualización de datos en tiempo y forma; normativa. Cuentas anuales Supervisión de la cumplimentación de los modelos de IVA. Tipos de gravamen: tipo de producto, calendario fiscal y modelo de empresa. Aplicación de la normativa. Los libros registro de IVA. Elaboración de declaraciones y liquidaciones del IVA: plazos establecidos. Regímenes especiales de tributación. Valoración de las particularidades del Recargo de Equivalencia del comercio alimentario. Elaboración y presentación de las obligaciones informativas a Hacienda. Calendario. Supervisión de la elaboración y presentación del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF). Modalidades de tributación. El Impuesto de Sociedades. Modalidades de tributación.</p>
---	---	--	--	---

<p>y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			<p>Obligaciones laborales asociada al comercio alimentario. – Régimen de cotización a la Seguridad Social – Altas y bajas de los trabajadores. – El contrato de trabajo. Nóminas y boletines de cotización a la Seguridad Social.</p>
---	--	--	--	---

CCPS	OG	RA	CE	CONTENIDO
------	----	----	----	-----------

<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de</p>	<p>RA 4: Planifica la tesorería del comercio alimentario, identificando los parámetros que permiten realizar previsiones de tesorería, y realizando los cálculos oportunos.</p>	<p>a) Se ha planificado el calendario de cobros y pagos del comercio alimentario, en función de las necesidades, compromisos y obligaciones de pago de un comercio alimentario.</p> <p>b) Se han realizado las previsiones de tesorería teniendo en cuenta los gastos e ingresos y las contingencias de la actividad comercial.</p> <p>c) Se han calculado los costes financieros reales de un comercio alimentario, riesgos de gestión de cobro y negociación de efectos comerciales, comparando tipos de interés y amortizaciones.</p> <p>d) Se han calculado los costes anuales de personal y seguridad social del pequeño comercio, en</p>	<p>Planificación del calendario de cobros y pagos del comercio alimentario. Compromisos y obligaciones de pago del comercio alimentario. Previsión de la demanda. Realización de previsiones de tesorería. Cuenta de gastos e ingresos. Contingencias de la actividad comercial alimentaria. Cálculo de costes financieros. Riesgos de cobro en el comercio alimentario.</p>
---	--	---	--	--

<p>actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente</p>	<p>productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura</p>		<p>función del convenio sectorial y tasas de cotización.</p> <p>e) Se han calculado los gastos generales de suministro energético, seguros, equipamiento, entre otros, estimando sus costes y relacionándolos con la actividad comercial.</p> <p>f) Se ha comprobado diariamente que las ventas efectuadas tienen correspondencia con los ingresos en metálico o tarjeta bancaria.</p> <p>g) Se ha supervisado la organización de los documentos físicos y digitales, utilizados en la compraventa de mercancías del comercio alimentario en función del proceso a seguir en su gestión y los requisitos formales que deben cumplir.</p>	<p>Tipos de interés bancarios y amortizaciones. Créditos comerciales, aplazamiento del pago. Negociación de efectos comerciales. Uso de aplicaciones informáticas en el cálculo de costes financieros. Cálculo de costes anuales de personal y seguridad social. Convenio sectorial del sector alimentario y tasas de cotización. – Obligaciones del empresario con la Seguridad Social. – El salario. Percepciones salariales y no salariales en el sector alimentario. – Tipos y bases de cotización en el sector alimentario. Cálculo de gastos generales de suministro energético, seguros y equipamiento. Costes. Comprobación de ingresos de ventas. Relación ventas– ingresos. Medios de pago Metálico y tarjetas bancarias. Datafono, móvil, sitios web tipo «PayPal», y otros. Organización de documentos físicos y</p>
--	--	--	--	--

en la vida económica, social y cultural.	empresadora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo. y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.			digitales de la compraventa de productos comercio alimentarios. Libros de registros obligatorios y voluntarios. – Declaraciones censales y declaración de operaciones con terceras personas. – Normativa sobre la conservación de documentos e información
--	--	--	--	--

CPS	OG	RA	CE	CONTENIDO
-----	----	----	----	-----------

<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de</p>	<p>RA 5: Supervisa el resultado económico de las ventas, controlando desviaciones y estableciendo acciones correctoras.</p>	<p>a) Se ha analizado la rentabilidad de las ventas de productos alimentarios, en función del precio de venta y del margen de beneficio.</p> <p>b) Se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento de los mismos</p> <p>. c) Se ha planificado el control presupuestario, identificando problemas potenciales y gestionando de forma más efectiva los recursos del comercio alimentario en un período determinado</p> <p>d) Se han calculado las desviaciones en función de ingresos, gastos, precio y mano de obra, entre otros, comparando los resultados presupuestados con los reales y valorado si las</p>	<p>Cálculo y análisis de rentabilidad de las ventas de productos alimentarios. Precios de venta y margen de beneficio. Estudio de retirada de productos obsoletos e incorporación de novedades en la gama de productos alimentarios. Comportamiento de ingresos y gastos. Previsión y tendencias de ventas Planificación del control presupuestario. Problemas potenciales: identificación y gestión. Técnicas de control de flujos de tesorería y liquidez Cálculo de desviaciones presupuestarias: ingresos, gastos, precio y mano de obra. Análisis. Resultados presupuestados y reales. Causas internas, externas o aleatorias. Medidas correctoras. Análisis de desviaciones detectadas</p>
--	---	---	---	--

<p>alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y</p>	<p>gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de</p>		<p>desviaciones son positivas o negativas.</p> <p>e) Se han analizado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre el volumen de ventas previsto y el real, atendiendo a causas internas, externas o aleatorias y en su caso establecido las medidas correctoras necesarias.</p> <p>f) Se ha reinvertido el beneficio obtenido en mejoras relativas a la ampliación y gama de productos, servicios de atención al cliente y al comercio electrónico, entre otros, según porcentaje y plan de negocio previsto.</p> <p>g) Se han establecido métodos de control de los precios de venta justificando las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.</p>	<p>en el volumen de ventas. Medidas correctoras. Reinversión del beneficio. Mejoras: ampliación de gama de productos, servicios de atención al cliente y al comercio electrónico. Establecimiento de métodos de control de precios de venta. Medidas correctoras.</p>
--	--	--	--	---

cultural.	iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo. y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.			
-----------	--	--	--	--

UNIDADES DE TRABAJO	TRIMESTRE	Nº DE SESIONES
UD 1: Actividades comerciales, económicas y monetarias en un comercio alimentario.	1º TRIMESTRE	25 HORAS
UD 2: Gestión y envío de pedidos de productos alimentarios	1º TRIMESTRE	25 HORAS
UD 3: Supervisión de la gestión de impuestos y obligaciones fiscales asociados a las operaciones de compraventa en comercios alimentarios	1º TRIMESTRE	32 HORAS
UD 4: Planificación de la tesorería del comercio alimentario	2º TRIMESTRE	22 HORAS
UD 5: Supervisión del resultado económico de las ventas en el comercio alimentario.	2º TRIMESTRE	22 HORAS

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
-------------	-----------	-----------	-----------	-------------------

<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las</p>	<p>RA 1: Elabora planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios, aplicando las nuevas formas de relación con el público objetivo y las estrategias digitales existentes.</p>	<p>a) Se ha aplicado al comercio electrónico la estructura y contenido de un plan de marketing, adaptándolo a la planificación y necesidades de la empresa.</p> <p>b) Se han establecido distintas estrategias de comercio electrónico, determinadas en el plan de marketing.</p> <p>c) Se han seleccionado los agentes que intervienen en los canales de distribución online, en función de sus características y operatividad.</p> <p>d) Se ha posicionado el comercio alimentario online en buscadores, servidores de aplicaciones de mapas o de geolocalización, y en buscadores de comparación de precios.</p> <p>e) Se han establecido dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, atendiendo a las sugerencias y consultas que mejoran la calidad de la empresa.</p> <p>f) Se han establecido objetivos e indicadores del rendimiento del tráfico de la página web, en función de la segmentación de mercado incluida en el plan de marketing.</p> <p>g) Se ha estimado el coste de acciones de marketing online según el presupuesto establecido de la empresa.</p>	<p>Elaboración de planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - E-commerce. Definición. Modelos de negocio. Reglas de una tienda online. - Planes de marketing de productos alimentarios aplicados al comercio electrónico; análisis de situación, objetivos, estrategias, tácticas, herramientas, presupuesto y analítica de control, seguimiento. - Selección de agentes. Canales de distribución online. Características y operatividad. - Estrategias de distribución. - Marketing en buscadores. SEM, SEO y campañas en páginas afines. - Posicionamiento en servidores, buscadores, mapas o de geolocalización y comparadores de precios. - Establecimiento de dispositivos de atención al cliente. Sistemas CRM. Comunicación electrónica. Sugerencias y consultas. Mejora de calidad de la empresa. - Objetivos e indicadores de rendimiento de la página web. - Zonas calientes de una tienda virtual. - Mapas de calor. - Segmentación del mercado. - Presupuesto y estimación de costes de una página web. Consideraciones previas. Temporalización.
---	---	--	--	--

<p>personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

Comercio electrónico en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones</p>	<p>RA 2: Constituye una tienda online de productos alimentario, aplicando plantillas informáticas.</p>	<p>a) Se han definido la estructura básica del comercio alimentario online y sus elementos, relacionándolos con la actividad comercial a la que se destinan.</p> <p>b) Se ha integrado el comercio alimentario online en un comercio físico ya existente.</p> <p>c) Se ha inscrito la tienda online en el registro correspondiente y en su caso en el habilitado para la creación de empresas de estudiantes, a fin de realizar transacciones económicas y monetarias, emitir facturas y abrir cuentas bancarias.</p> <p>d) Se ha creado una web de comercio alimentario, adaptándola al público al que va dirigido y a los sistemas de acceso virtual.</p> <p>e) Se han aplicado las características requeridas en los diseños responsables, amigables y usables de tiendas online, teniendo en cuenta la condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos.</p> <p>f) Se han alojado los archivos componentes del sitio web en servidores propios o ajenos, según criterios de operatividad.</p> <p>g) Se ha seleccionado plataformas de código abierto, plantillas y diseños acordes con el negocio alimentario de la tienda online.</p> <p>h) Se han instalado dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat y redes sociales, entre otros, en función de la atención a preguntas frecuentes, problemas del cliente, instrucciones de uso en pagos, sugerencias y quejas.</p> <p>i) Se han definido las medidas requeridas para las transacciones seguras, aplicando la</p>	<p>Constitución de una tienda online de productos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinación de la estructura básica de un comercio alimentario online y elementos que la componen. <ul style="list-style-type: none"> - Escaparate Web. Catálogo electrónico. Catálogo de productos online. Presupuestos y pedido. - Integración en comercios online en físicos. - Inscripción y habilitación de la tienda online en el registro. Creación de empresas de estudiantes. <ul style="list-style-type: none"> - Transacciones económicas. - Emisión de facturas. - Apertura y mantenimiento de cuentas bancarias. - Constitución de una web de productos alimentarios. Creación de páginas web con los editores web más usuales. Características. Diseño; responsable, amigable y usable. Condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos. - Alojamiento de archivos en servidores propios y ajenos. <ul style="list-style-type: none"> - Elección del servidor para alojar páginas web.

<p>tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>legislación vigente en materia de protección del consumidor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Publicación de páginas web vía FTP. - Visibilidad en internet. - Instalación de dispositivos de atención al cliente; comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat, foros y redes sociales. Mensajería instantánea multiplataforma. - Establecimiento de medidas de seguridad. <p>Legislación. Protección del consumidor. Transacciones seguras.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantación de estrategias de seguridad informática. Robo de datos, suplantación de identidad y tecnologías antimalware.
---	--	--	---	--

Comercio electrónico en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones</p>	<p>RA 3: Gestiona la recepción de pedidos, su entrega y cobro, elaborando presupuestos, distribuyendo productos y realizando el seguimiento bancario.</p>	<p>a) Se han recepcionado los pedidos online atendiendo al orden de llegada, tiempo de entrega, tipo de producto y ofertas.</p> <p>b) Se ha elaborado el presupuesto de pedidos de alimentos, atendiendo online la petición del cliente, el tipo de producto y el precio u oferta.</p> <p>c) Se ha comunicado el presupuesto y las condiciones de entrega del producto, verificando que cumple lo demandado por el cliente, y en su caso subsanado deficiencias.</p> <p>d) Se ha cobrado online el pedido de alimentos mediante el medio de pago indicado en la página web, empleando los canales que garanticen la seguridad de la operación.</p> <p>e) Se ha ordenado la distribución y seguimiento del envío y entrega del pedido al cliente en los plazos y lugar acordado, empleando los medios de distribución adecuados a la operación.</p> <p>f) Se ha diseñado una estrategia de reembolsos, atendiendo a devoluciones del cliente o errores en la entrega.</p> <p>g) Se ha efectuado el seguimiento bancario de la venta online, comprobando que los ingresos por las ventas y devoluciones de los pedidos enviados se han realizado, y en su caso subsanado deficiencias.</p> <p>h) Se ha comprobado que las ventas realizadas a través de intermediarios se han cobrado de acuerdo a las condiciones pactadas.</p>	<p>Gestión de recepción de pedidos, entrega y cobro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepción de pedidos; orden de llegada, tiempo de entrega, catálogo de producto y ofertas. Carrito de la compra. - Elaboración del presupuesto de pedidos. - Comunicación del presupuesto y condiciones de entrega. - Cobro online. Canales de pago. <p>Medios de pago electrónico. Tarjetas débito, crédito y monedero. Plataformas de pago.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas de seguridad; seguridad en las transacciones. Cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico. - Control logístico de las mercancías vendidas online. Distribución, seguimiento y entrega del envío. Medios de envío. - Seguimiento del presupuesto, pedido, salida y recepción mercancías. Documentos que acompañan a la mercancía. Albarán. Tipos de albarán. - Reembolsos, devoluciones y seguimiento bancario. Corrección de errores y deficiencias en la entrega. - Ventas a través de intermediarios. <p>Condiciones pactadas y cobros.</p>

<p>tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	--	--	--	--

Comercio electrónico en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de</p>	<p>RA 4: Realiza el mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online, actualizando la información de la página web y atendiendo al cliente de forma inmediata.</p>	<p>a) Se han actualizado los ficheros que componen las páginas web, valorando nuevos productos, tendencias del mercado, promociones y gustos del cliente, entre otros y utilizando programas específicos de inclusión de textos, imágenes y sonido.</p> <p>b) Se han elaborado fichas de productos y catálogos electrónicos y posicionados en web de comparación de precios, facilitando su lectura y comprensión.</p> <p>c) Se han enviado los ficheros web actualizados al servidor de Internet mediante programas especializados en esta tarea.</p> <p>d) Se ha actualizado el diseño de la web, buscando su eficiencia y rentabilidad comercial.</p> <p>e) Se han mejorado los enlaces, estructura y búsquedas de la página web capaces de generar tráfico orientado a la oferta, facilitando la navegación por la tienda online.</p> <p>f) Se ha atendido al cliente en su consulta en tiempo real a través de los dispositivos instalados.</p> <p>g) Se han actualizado las bases de datos de clientes, productos y precios relacionadas con la actividad comercial.</p> <p>h) Se han valorado las acciones de mantenimiento realizadas, en función de la respuesta recibida por parte del cliente.</p>	<p>Mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actualización de ficheros de la página web. Nuevos productos, tendencias de mercado, promociones y gustos del cliente. - Programas informáticos: de texto, imagen y sonido. - Programas de diseño gráfico y otras utilidades para la web. - Elaboración de fichas de productos y catálogos electrónicos. - Posicionamiento en la web. - La transmisión de archivos por internet. <ul style="list-style-type: none"> - Transferencia y gestión remota de Ficheros (FTP). - Transmisión de archivos mediante servidores de descarga directa. - Transmisión de archivos alojados en la nube. - Actualización y diseño de la página web. <p>Mejora de enlaces. Eficiencia y rentabilidad comercial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escaparate Web. Catálogo.

<p>tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			<p>– Posicionamiento en buscadores. Elección de palabras clave o términos de búsqueda. Identificación de tendencias. Link Building, estrategia de links o enlace.</p> <p>– Atención al cliente en tiempo real. Dispositivos electrónicos. Periodos de reflexión, devolución y cancelaciones.</p> <p>– Actualización de ficheros de clientes, productos y precios.</p> <p>– Retroalimentación y acciones de mantenimiento.</p>
---	---	--	--	---

Comercio electrónico en negocios alimentarios

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.</p> <p>b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.</p> <p>c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.</p> <p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de</p>	<p>a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.</p> <p>b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.</p> <p>c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.</p> <p>d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.</p> <p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y</p>	<p>RA 5: Valora el rendimiento del comercio electrónico alimentario, analizando los datos de tráfico, resultado del negocio y aplicando e instrumentos de evaluación.</p>	<p>a) Se han aplicado las medidas de mejora del rendimiento de campañas publicitarias online, en función del aumento del tráfico de visitas al sitio web y el volumen de ventas del comercio electrónico.</p> <p>b) Se han valorado los indicadores de rendimiento del tráfico en el comercio electrónico y su impacto, utilizando herramientas de analíticas web, gratuitas y de pago.</p> <p>c) Se ha relacionado las ratios principales de análisis del retorno de inversiones en publicidad online con el resultado de las ventas del comercio electrónico alimentaria.</p> <p>d) Se ha valorado la satisfacción de las personas compradoras online, calculando la tasa de fidelización.</p> <p>e) Se ha evaluado la trazabilidad de la distribución de los productos al cliente, modificando la planificación de las rutas de reparto, el tiempo acordado, los recursos humanos, estado de entrega del producto, entre otros.</p> <p>f) Se han valorado los medios de pago utilizados, atendiendo a las características de la tienda online de alimentación y los gastos bancarios generados.</p> <p>g) Se ha valorado la rentabilidad económica de la tienda online, comparando el volumen de negocio generado con los gastos de distribución, personal y publicidad, entre otros.</p>	<p>Valoración del rendimiento del comercio electrónico alimentario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas de mejora de campañas publicitarias online, volumen de visitas, análisis de los resultados de las visitas y tráfico de ventas. - Valoración del rendimiento de los indicadores del tráfico e impacto. Herramientas de análisis; gratuitas y de pago. Factores para determinar el ROI y KPI. - Relación y análisis de ratios; inversiones, entorno y resultado de venta. Flujos de caja en la tienda online. - Valoración de la satisfacción del cliente. Tasa de fidelización. Elementos de fidelización. - Evaluación de la trazabilidad de la distribución. Planificación y modificación de rutas de reparto: recursos humanos, tiempo acordado y estado de entrega del producto. - Evaluación de medios de pago online. Gastos bancarios. Pasarelas de pago en e-commerce. Mobile commerce. Fraudes Online - Valoración de la rentabilidad económica de la tienda online; volumen de negocio, gastos de distribución, de personal y de publicidad.

<p>la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p> <p>s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>	<p>actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
--	--	--	--	--

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº de Sesiones
1.- El plan de marketing digital	1º	17
2.- ¿Cómo se aplican las herramientas de marketing digital?	1º	20
3.- Diseño de una tienda virtual	1º	26
4.- Mantenimiento de una página web (I)	1º	13
5.- Mantenimiento de una página web (II)	2º	12
6.- Establecimiento de relaciones con otros usuarios de la red	2º	12
7.- Las redes sociales	2º	13
8.- Cómo utilizar los entornos web 2.0 e integrar en ellos a los consumidores	2º	13
Total horas		126

Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados

CPPS

OG

RA

CE

CONTENIDOS

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA1: Supervisa y realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.</p> <p>b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénicosanitaria y de prevención de riesgos laborales.</p> <p>c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal.</p> <p>d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación.</p> <p>e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.</p> <p>f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.</p> <p>g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente.</p> <p>h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.</p> <p>i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios en las operaciones de preparación y</p>	<p>Supervisión y obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprobación del estado de los productos cárnicos. Aroma y color. ● Reconocer y clasificar las carnes. ● Herramientas, útiles y maquinaria de corte de piezas de carne y charcutería. ● Técnicas de corte, deshuesado y despiezado (fileteado y troceado) de canales y piezas cárnicas. ● Supervisión y elaboración de derivados cárnicos frescos; carne picada, adobada y salchichas frescas. ● Destino culinario y características del animal. ● Categoría comercial de las distintas piezas. ● Tipos de corte de piezas y derivados cárnicos. Uso culinario. ● Exposición en mostradores de piezas y productos cárnicos: conservación frescura y atractivo visual. ● Técnicas de corte en función de su destino final. ● Obtención de distintas porciones de carne en función del producto final. ● Supervisión del envasado y empaquetado del producto cárnico y sus derivados. ● Características y requerimientos del cliente. ● Supervisión del orden y limpieza de las zonas de trabajo. ● Medidas de seguridad. Normativa higiénicosanitaria.
---	---	--	---	--

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p> acondicionamiento de carne y derivados.</p>	
---	--	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 2: Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.</p>	<p>a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros.</p> <p>b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.</p> <p>c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario.</p> <p>d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositorios, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizando su conservación, fresca y atractivo visual.</p> <p>e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.</p> <p>f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente.</p> <p>g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.</p> <p>h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.</p>	<p>Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación del estado de pescados y mariscos. Características organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación. • Supervisión y limpieza de pescado: desescamado, pelado, fileteado, troceado descabezado, eviscerado y desespinado. • Herramientas de corte de pescados; tipos, características y uso. • Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos. Destino culinario y tipos de pescado. • Exposición en mostradores de pescados: conservación fresca y atractivo visual. • Preparación de mariscos: tamaño, forma, calidad, tipo y destino culinario. • Supervisión del envasado de pescados y mariscos. • Métodos de envasado según producto y destino final, entre otros. Limpieza y orden en las zonas de trabajo. • Orden y limpieza en las zonas de trabajo de pescadería. • Medidas de seguridad. Normativa higiénico-sanitaria.
---	---	--	--	---

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 3: Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.</p> <p>b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros.</p> <p>c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras.</p> <p>d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.</p> <p>e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación.</p> <p>f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente.</p> <p>g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.</p>	<p>Supervisión y elaboración de bandejas de frutas y verduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación de frutas y verduras: tipos, características. • Supervisión de la exposición de frutas y verduras en mostradores expositores y bandejas. • Estacionalidad, calidad y calibre. Propiedades y conservación. • Orden y limpieza en las zonas de trabajo. • Supervisión de la presentación y troceado de frutas y verduras. Elaboración de bandejas y envases. • Características y requerimientos del cliente. • Exposición de frutas y verduras, de forma que garantice sus propiedades y conservación. Envasado de frutas y verduras. • Conservación post envasada de frutas y verduras. • Medidas de seguridad y condiciones higiénico-sanitarias.
---	---	--	--	---

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 4: Supervisa la preparación y el asesoramiento de productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo.</p>	<p>a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto.</p> <p>b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas.</p> <p>c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a sus características.</p> <p>d) Se ha supervisado la preparación de tablas de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros).</p> <p>e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros.</p> <p>f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros), posibilidades de consumo y destino culinario.</p> <p>g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario</p>	<p>Preparación y asesoramiento de productos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet. Características. • Técnicas de corte, manuales y mecánicas. Jamones de calidad. Denominaciones. • Técnicas de troceado y corte de quesos. Características. Clasificación de quesos y denominaciones. • Supervisión de la elaboración de tablas de quesos, jamones y embutidos. Denominaciones. Características, aroma, sabor y picor. • Asesoramiento sobre vinos, vinagres. Calidad, añada, variedades de uva y maridaje. Denominaciones. • Asesoramiento sobre quesos. Características, fragilidad, densidad, dureza y cremosidad. Destino culinario. • Asesoramiento sobre productos gourmet. Tipos caviar, algas, encurtidos, ahumados, ventresca y salazones. Origen y destino culinario.
---	---	--	--	--

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 5: Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando el tipo de productos con su etiquetado y características del envase.</p>	<p>a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos.</p> <p>b) Se ha dispuesto la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos de productos alimenticios.</p> <p>c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas.</p> <p>d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios.</p> <p>e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos.</p> <p>f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras.</p> <p>g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización.</p> <p>h) Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.</p>	<p>Realiza el etiquetado de productos frescos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa específica sobre el envasado de productos frescos. • Equipos, información obligatoria y complementaria en etiquetas. • Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios. • Trazabilidad y etiquetado. • Técnicas. Materiales de envasado. Sistemas y métodos de envasado. • Supervisión de la colocación del código de barras y etiquetas. Coincidencia con las características, propiedades y localización del producto. • Supervisión de la colocación de los dispositivos de seguridad y protección.
---	---	--	---	---

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº de Sesiones
UD. 1 CLASIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS 1	1	18
UD. 2 CLASIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS 2	1	18
UD. 3 PRESENTACIÓN COMERCIAL Y ETIQUETADO	1	18
UD. 4 ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	1	18
UD. 5 PREELABORACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS	1	19
UD. 6 PREELABORACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS	2	19
UD. 7 PREELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	2	19
UD. 8 SISTEMAS Y MÉTODO DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	2	18
Total horas		147

Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p>	<p>RA1: Supervisa y realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.</p> <p>b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiece de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.</p> <p>c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal.</p> <p>d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación.</p> <p>e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, fresca y atractivo visual.</p> <p>f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.</p> <p>g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente.</p> <p>h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.</p>	<p>Supervisión y obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación del estado de los productos cárnicos. Aroma y color. • Reconocer y clasificar las carnes. • Herramientas, útiles y maquinaria de corte de piezas de carne y charcutería. • Técnicas de corte, deshuesado y despiece (fileteado y troceado) de canales y piezas cárnicas. • Supervisión y elaboración de derivados cárnicos frescos; carne picada, adobada y salchichas frescas. • Destino culinario y características del animal. • Categoría comercial de las distintas piezas. • Tipos de corte de piezas y derivados cárnicos. Uso culinario. • Exposición en mostradores de piezas y productos cárnicos: conservación fresca y atractivo visual. • Técnicas de corte en función de su destino final. • Obtención de distintas porciones de carne en función del producto final. • Supervisión del envasado y empaquetado del producto cárnico y sus derivados. • Características y requerimientos del cliente. • Supervisión del orden y limpieza de las zonas de trabajo. • Medidas de seguridad. Normativa higiénico-sanitaria.

<p>ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p> <p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>		<p>i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios en las operaciones de preparación y acondicionamiento de carne y derivados.</p>	
--	--	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 2: Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.</p>	<p>a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros.</p> <p>b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.</p> <p>c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario.</p> <p>d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositorios, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizando su conservación, fresca y atractivo visual.</p> <p>e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.</p> <p>f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente.</p> <p>g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.</p> <p>h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.</p>	<p>Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación del estado de pescados y mariscos. Características organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación. • Supervisión y limpieza de pescado: desescamado, pelado, fileteado, troceado descabezado, eviscerado y desespinado. • Herramientas de corte de pescados; tipos, características y uso. • Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos. Destino culinario y tipos de pescado. • Exposición en mostradores de pescados: conservación fresca y atractivo visual. • Preparación de mariscos: tamaño, forma, calidad, tipo y destino culinario. • Supervisión del envasado de pescados y mariscos. • Métodos de envasado según producto y destino final, entre otros. Limpieza y orden en las zonas de trabajo. • Orden y limpieza en las zonas de trabajo de pescadería. • Medidas de seguridad. Normativa higiénico-sanitaria.
---	---	--	--	---

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 3: Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.</p> <p>b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros.</p> <p>c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras.</p> <p>d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.</p> <p>e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación.</p> <p>f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente.</p> <p>g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.</p>	<p>Supervisión y elaboración de bandejas de frutas y verduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación de frutas y verduras: tipos, características. • Supervisión de la exposición de frutas y verduras en mostradores expositores y bandejas. • Estacionalidad, calidad y calibre. Propiedades y conservación. • Orden y limpieza en las zonas de trabajo. • Supervisión de la presentación y troceado de frutas y verduras. Elaboración de bandejas y envases. • Características y requerimientos del cliente. • Exposición de frutas y verduras, de forma que garantice sus propiedades y conservación. Envasado de frutas y verduras. • Conservación post envasada de frutas y verduras. • Medidas de seguridad y condiciones higiénico-sanitarias.
---	---	--	--	---

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 4: Supervisa la preparación y el asesoramiento de productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo.</p>	<p>a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto.</p> <p>b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas.</p> <p>c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a sus características.</p> <p>d) Se ha supervisado la preparación de tablas de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros).</p> <p>e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros.</p> <p>f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros), posibilidades de consumo y destino culinario.</p> <p>g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario</p>	<p>Preparación y asesoramiento de productos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet. Características. • Técnicas de corte, manuales y mecánicas. Jamones de calidad. Denominaciones. • Técnicas de troceado y corte de quesos. Características. Clasificación de quesos y denominaciones. • Supervisión de la elaboración de tablas de quesos, jamones y embutidos. Denominaciones. Características, aroma, sabor y picor. • Asesoramiento sobre vinos, vinagres. Calidad, añada, variedades de uva y maridaje. Denominaciones. • Asesoramiento sobre quesos. Características, fragilidad, densidad, dureza y cremosidad. Destino culinario. • Asesoramiento sobre productos gourmet. Tipos caviar, algas, encurtidos, ahumados, ventresca y salazones. Origen y destino culinario.
---	---	--	--	--

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	---	--	--	--

<p>d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.</p> <p>g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.</p> <p>h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.</p> <p>k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.</p> <p>ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p> <p>p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.</p>	<p>e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.</p> <p>j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.</p> <p>k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.</p> <p>l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.</p> <p>m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.</p> <p>n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.</p> <p>o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.</p> <p>s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad</p>	<p>RA 5: Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando el tipo de productos con su etiquetado y características del envase.</p>	<p>a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos.</p> <p>b) Se ha dispuesto la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos de productos alimenticios.</p> <p>c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas.</p> <p>d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios.</p> <p>e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos.</p> <p>f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras.</p> <p>g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización.</p> <p>h) Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.</p>	<p>Realiza el etiquetado de productos frescos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa específica sobre el envasado de productos frescos. • Equipos, información obligatoria y complementaria en etiquetas. • Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios. Trazabilidad y etiquetado. • Técnicas. Materiales de envasado. Sistemas y métodos de envasado. • Supervisión de la colocación del código de barras y etiquetas. Coincidencia con las características, propiedades y localización del producto. • Supervisión de la colocación de los dispositivos de seguridad y protección.
---	---	--	---	--

<p>q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.</p>	<p>y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p> <p>u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.</p> <p>v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».</p> <p>w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.</p> <p>x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.</p> <p>y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.</p>			
---	--	--	--	--

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº de Sesiones
UD. 1 CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL	1	13
UD. 2 EFICACIA EN LA PREELABORACIÓN: SUPERVISIÓN Y RENDIMIENTO	1	13
UD. 3 ELABORACIÓN Y COMERCIO DE PLATOS PREPARADOS	1	13
UD. 4 REGENERACIÓN DE ALIMENTOS	2	12
UD. 5 ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	2	12
Total horas		63

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>l) Gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores, realizando el seguimiento de las operaciones, para asegurar el nivel de servicio prestado.</p> <p>m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de información y la comunicación.</p> <p>o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</p>	<p>p) Identificar expresiones y reglas de comunicación en inglés, tanto de palabra como por escrito, para gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores.</p> <p>q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.</p> <p>t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.</p>	<p>RA 1 Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.</p>	<p>a) Se ha situado el mensaje en su contexto.</p> <p>b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.</p> <p>c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.</p> <p>d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.</p> <p>e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.</p> <p>f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articulado con claridad.</p> <p>g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.</p> <p>h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.</p>	<p>ANÁLISIS DE MENSAJES ORALES</p> <p>-Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados. - Terminología específica del sector del comercio. - Ideas principales y secundarias. - Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos preposicionales, verbos modales y otros. - Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia. - Diferentes acentos de lengua oral. <p>- Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad en función de la intención comunicativa y del contexto de comunicación.</p> <p>-Utilización de estrategias para comprender e inferir significados por el contexto de palabras, expresiones desconocidas e información implícita en textos orales sobre temas profesionales</p>
		<p>RA 2 Interpreta información profesional contenida en textos escritos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.</p>	<p>a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios.</p> <p>b) Se han leído de forma comprensiva textos sencillos.</p> <p>c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.</p> <p>d) Se ha relacionado el texto con el ámbito</p>	<p>INTERPRETACIÓN DE MENSAJES ESCRITOS</p> <p>-Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales en texto escritos sobre temas diversos.</p> <p>-Recursos digitales, informáticos y bibliográficos, para solucionar problemas</p>

			<p>del área profesional a que se refiere.</p> <p>e) Se ha identificado la terminología utilizada.</p> <p>f) Se han realizado traducciones de textos sencillos utilizando material de apoyo en caso necesario.</p> <p>g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail y fax, entre otros.</p>	<p>de comprensión o para buscar información específica necesaria para la realización de una tarea.</p> <p>-Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos, profesionales y cotidianos.</p> <p>– Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, entre otros.</p> <p>– Terminología específica del sector del comercio. Análisis de los errores más frecuentes.</p> <p>– Idea principal e ideas secundarias: identificación del propósito comunicativo, de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.</p> <p>– Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.</p> <p>-Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad y resultado.</p> <p>- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.</p>
		<p>RA 3 Emite mensajes orales claros y bien estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.</p>	<p>a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.</p> <p>b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.</p> <p>c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.</p> <p>d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.</p> <p>e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.</p> <p>f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.</p> <p>g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.</p> <p>h) Se ha descrito y secuenciado un</p>	<p>PRODUCCIÓN DE MENSAJES ORALES</p> <p>-Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad.</p> <p>-Terminología específica del sector del comercio.</p> <p>-Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.</p> <p>-Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones,</p>

			<p>proceso de trabajo de su competencia.</p> <p>i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.</p> <p>j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.</p> <p>k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.</p>	<p>opiniones y consejos, persuasión y advertencia.</p> <p>-Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.</p> <p>-Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.</p> <p>-Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.</p> <p>- Conversaciones informales improvisadas sobre temas cotidianos y de su ámbito profesional. Participación. Opiniones personales. Intercambio de información de interés personal.</p> <p>- Recursos utilizados en la planificación elemental del mensaje oral para facilitar la comunicación. Secuenciación del discurso oral.</p> <p>- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.</p> <p>- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, entre otros.</p> <p>- Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.</p>
		<p>RA 4 Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.</p>	<p>a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales.</p> <p>b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.</p> <p>c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.</p> <p>d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.</p> <p>e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.</p> <p>f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.</p> <p>g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se ha de elaborar.</p>	<p>EMISIÓN DE TEXTOS ESCRITOS</p> <p>-Elaboración de un texto. Planificación. Uso de las estrategias necesarias: ideas, párrafos cohesionados y revisión de borradores.</p> <p>-Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos.</p> <p>- Curriculum vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, entre otros.</p> <p>- Terminología específica del sector del comercio.</p> <p>- Idea principal e ideas secundarias. Propósito comunicativo de los</p>

				<p>elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.</p> <ul style="list-style-type: none">- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposicionales, verbos preposicionales, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto. Nexos: «because of», «since», «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», in contrast» y otros.- Secuenciación del discurso escrito: «first», «after», «then,» “finally».- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos. <p>Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad -Coherencia textual.</p> <ul style="list-style-type: none">- Adecuación del texto al contexto comunicativo.- Tipo y formato de texto.- Variedad de lengua. <p>Registro.</p> <ul style="list-style-type: none">- Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.- Inicio del discurso e introducción del tema. <p>Desarrollo y expansión.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ejemplificación.- Conclusión y/ o resumen del discurso.- Uso de los signos de puntuación. <p>-Escritura, en soporte papel y digital, de descripciones de experiencias profesionales y acontecimientos, narración de hechos reales o imaginados, correspondencia, informes, resúmenes, noticias o instrucciones, con claridad,</p>
--	--	--	--	--

				<p>lenguaje sencillo y suficiente adecuación gramatical y léxica.</p> <p>-Elementos gráficos para facilitar la comprensión: ilustraciones, tablas, gráficos o tipografía y en soporte papel y digital.</p>
		<p>RA 5 Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.</p>	<p>a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.</p> <p>b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.</p> <p>c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.</p> <p>d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del área profesional, en cualquier tipo de texto.</p> <p>e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.</p>	<p>Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):</p> <p>-Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.</p> <p>-Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.</p> <p>-Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.</p> <p>-Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.</p> <p>-Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.</p>

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº Sesiones
1. Who's Who in Sales	1º	8
2. Getting Around	1º	8
3. Customer Service	1º	8
4. Taking Inventory	1º	8
5. Promoting Products	1º	8
6. Phone Contact	1º	8
7. Customer Complaints	1º	8
8. In Store Sales	1º	8
9. Balancing the Cash Register	2º	8
10. Stock Management	2º	8
11. Warehousing	2º	8
12. Health and Safety	2º	8
13. Advertising	2º	8
14. Telemarketing and Sales	2º	8
15. Sales and Negotiation Techniques	2º	8
16. E-Commerce	2º	8
17. New Businesses	3º	8
18. Applying for a Job	3º	12
19. Preparing a CV	3º	12
	Total horas	160 horas

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

RA 1: Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la comercialización de los productos alimentarios y con el tipo de servicio que presta.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la entidad: empresas proveedoras, personas compradoras, sistemas de producción y almacenaje, entre otros.
- d) Se han relacionado las características del servicio y el perfil de las personas compradoras con el desarrollo de la actividad empresarial.
- e) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
- f) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
- g) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

RA 2: Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han reconocido y justificado:
 - Las disponibilidades personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.
 - Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
 - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
 - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
 - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
 - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.
- c) Se han puesto en marcha los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado, interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.
- g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, comunicando las incidencias relevantes que se presenten.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.
- j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3: Participa en las acciones de comercialización, dinamización y presentación de productos alimentarios para la venta en lineales, mostradores y expositores.

Formación en Centros de Trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha participado en la elaboración de acciones del plan de marketing de la empresa alimentaria aportando propuestas de mejora.
- b) Se ha participado en la planificación, supervisión y valoración de promociones internas y proveedores.
- c) Se ha participado en la supervisión de la ubicación de los elementos atractivos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación.
- d) Se ha participado en la supervisión y control de la disposición de los productos alimentarios, siguiendo pautas de promoción, trazabilidad ubicación y reposición que la empresa haya determinado.
- e) Se ha realizado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas.
- f) Se ha participado en la supervisión de la ubicación de los equipamientos del establecimiento facilitando los desplazamientos de personas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección.
- g) Se ha participado en la supervisión de la exposición de alimentos perecederos y no perecederos en mostradores y vitrinas.

RA 4: Participa en la atención comercial en establecimientos alimentarios en función del tipo de clientes, proveedores y su relación con los productos de venta.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha participado en la atención comercial e información a clientes y proveedores, respondiendo a las contingencias.
- b) Se ha asesorado al cliente acerca del producto alimentario demandado (características, beneficios, precios) y de las políticas de la empresa (tiempos de entrega, formas de pago, descuentos).
- c) Se ha transmitido al cliente confianza en la atención realizada en función de los compromisos adquiridos (pedido, plazo de entrega, precio convenido)
- d) Se han atendido y tramitado reclamaciones y sugerencias utilizando el canal y el protocolo adecuado a cada situación respetando la normativa básica vigente en materia de consumo.
- e) Se han participado en la gestión de pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos.
- f) Se ha propuesto mejoras relativas a quejas y reclamaciones, a fin de realimentar las decisiones sobre proveedores y productos y sobre la propia atención del establecimiento.
- g) Se ha valorado el grado de satisfacción de los clientes en función de los servicios y productos ofertados y las prestaciones del establecimiento.
- h) Se ha participado en la venta online de productos alimentarios.

RA 5: Colabora en la supervisión de las condiciones óptimas de preparación y conservación de los productos expuestos, aplicando la normativa en la seguridad alimentaria.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha participado en el control y valoración de la aplicación de los procedimientos de manipulación de alimentos establecidos en la empresa.
- b) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de alimentos.
- c) Se ha colaborado en la supervisión de la obtención, preparación y envasado de productos frescos en función de sus características, destino culinario y requerimientos del cliente.
- d) Se ha verificado la trazabilidad y el estado de los productos alimentarios, comprobando que el etiquetado se corresponde a las características que el fabricante debe cumplir en materia de la normativa vigente de salubridad.
- e) Se ha participado en la supervisión de los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario.
- f) Se ha participado en la planificación de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD), así como de los controles que previenen los peligros potenciales físicos, químicos y biológicos.
- g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC de un comercio alimentario, verificando que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas.

h) Se han seguido pautas en el tratamiento de los SANDACH cumpliendo la normativa vigente en las fases de su manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.

RA 6: Colabora en la recepción, el almacenaje y distribución de los productos alimentarios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Formación en Centros de Trabajo

- a) Se ha colaborado en la recepción del pedido, verificando la documentación asociada y el estado de la mercancía recibida, en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad, precio, control de temperatura, embalajes y envases.
- b) Se ha participado en la supervisión de la adecuada zonificación del almacén, en función de que los productos alimentarios sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos.
- c) Se ha aplicado el procedimiento de devolución de mercancías a proveedores, según protocolo de la empresa.
- d) Se ha valorado la señalización del almacén de la empresa atendiendo a su finalidad y seguridad.
- e) Se ha colaborado en la supervisión del procedimiento de envíos a domicilio, verificando las condiciones que deben cumplir los medios de transporte.
- f) Se ha contribuido a la comprobación de la documentación utilizada en caso de devolución por el cliente de un producto expedido.
- g) Se ha supervisado el registro informático asociado a la documentación de la recepción, almacenamiento y distribución de mercancías.
- h) Se ha colaborado en la actualización de inventarios.

RA 7: Realiza Comercialización de Productos Alimentarios, económicas y monetarias, relativas a la gestión de pedidos y su documentación. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha colaborado en la emisión y tramitación de facturas correspondientes a la venta de productos alimentarios.
 - b) Se ha participado en la supervisión de las modificaciones de precios, cualidades de los productos, tiques y facturas configuradas en el terminal punto de venta.
 - c) Se ha participado en la elaboración de la documentación informatizada de los pedidos, albarán y carta de portes, entre otros, aplicando los protocolos establecidos en la empresa.
 - d) Se ha colaborado en la planificación del calendario de cobros y pagos del comercio alimentario, en función de las necesidades, compromisos y obligaciones de pago del comercio alimentario.
-
- e) Se han realizado tareas diarias de comprobación de las ventas efectuadas y sus correspondientes cobros, verificando el arqueo de caja.
 - f) Se han elaborado y presentado documentos comerciales de gestión del comercio alimentario, tales como facturas y emails, aplicando hojas de cálculo y diseños atractivos.
 - g) Se ha llevado a cabo la orden del pedido del cliente, comprobando que la documentación se adecua a lo establecido, productos alimentarios, datos del cliente, forma de pago, entre otros.

DESARROLLO UNIDADES DIDÁCTICAS IPE I 1º IT

BLOQUE DERECHO DEL TRABAJO:

- 8- El Derecho del Trabajo.
- 9- El contrato de trabajo.
- 10- La jornada de trabajo.
- 11- El salario y la nómina.
- 12- Modificación, suspensión y extinción del contrato.
- 13- Participación de los trabajadores.
- 14- Seguridad social y desempleo.

BLOQUE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

- 13- La prevención de riesgos: conceptos básicos.
- 14- Factores de riesgo y su prevención.
- 15- La prevención de riesgos: legislación y organización.
- 16- Emergencias y primeros auxilios.

BLOQUE ORIENTACIÓN LABORAL:

- 17- Orientación laboral.

BLOQUE DERECHO DEL TRABAJO:

UD 1: EL DERECHO DEL TRABAJO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 7- Historia del Derecho del Trabajo.
- 8- La relación laboral.
 - e- Requisitos del contrato de trabajo.
 - f- Relaciones no laborales.
 - g- Relaciones laborales especiales.
 - h- Los trabajadores autónomos.
- 9- Fuentes del Derecho de Trabajo.
 - c- Fuentes: normativa de la UE, Constitución, tratados internacionales, leyes, reglamentos, convenios colectivos, contrato de trabajo y costumbre.
 - d- Principios de aplicación de las fuentes.
- 10- Derechos y deberes laborales.
 - d- Derechos colectivos.
 - e- Derechos individuales.
 - f- Deberes laborales.
- 11- El poder de dirección y disciplinario de la empresa.
 - c- El poder de dirección y de vigilancia.
 - d- Poder disciplinario.
- 12- Los tribunales laborales.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio:
 - c- El convenio colectivo del sector.
 - d- Las faltas leves, graves y muy graves del convenio.
- Busca en la web:
 - b- El Tribunal del Jurado.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - e- La relación laboral.
 - f- Las fuentes del Derecho del Trabajo.
 - g- Derechos y obligaciones laborales.
 - h- Poder de dirección y disciplinario.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral: La discriminación por razón de sexo. La vigilancia empresarial con cámaras y del uso de internet.
- Educación en valores en el mundo laboral: El papel de los OIT en la erradicación del trabajo infantil en el mundo.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Los domingos al FOL
- Biografía laboral antes de los 80
- Cine: El mejor verano de mi vida

UD 2: EL CONTRATO DE TRABAJO.

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

- b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.
- c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

Contenidos:

- 5- El contrato de trabajo.
 - d- La capacidad para celebrar un contrato.
 - e- Elementos del contrato de trabajo.
 - f- El periodo de prueba.
- 6- Modalidades de contratos.
 - f- Estructura.
 - g- Contratos formativos.
 - h- Contratos temporales.
 - i- Contratos indefinidos.
 - j- Contratos a tiempo parcial.
- 7- Las empresas de trabajo temporal.
- 8- Nuevas formas flexibles de organización del trabajo.
 - c- El autónomo económicamente dependiente.
 - d- El trabajo a distancia y el teletrabajo.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: periodo de prueba, contrato para la formación, contrato en prácticas, contratos de obra, eventual e interinidad, contrato a tiempo parcial.
- Búsqueda en la web de:
 - c- Los Centros Especiales de Empleo: isencial.com, feacem.es.
 - d- El modelo de contrato de prácticas en el SPEE.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - g- Contratos formativos.

- h- Contratos temporales.
- i- Contratos indefinidos.
- j- Contrato a tiempo parcial.
- k- Empresas de trabajo temporal.
- l- Autónomo económicamente dependiente.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral: ¿Otra reunión mamá? Teletrabajo y conciliación.
- Educación en valores en el mundo laboral: La contratación irregular de inmigrantes.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL

UD 3: LA JORNADA DE TRABAJO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 8- La jornada ordinaria.
 - c- La jornada regular.
 - d- La distribución irregular de la jornada.
- 9- El horario de trabajo.

- c- El trabajo a turnos.
- d- El trabajo nocturno.
- 10- Las horas extraordinarias.
- 11- Reducción de jornada.
 - e- Por cuidados familiares.
 - f- Por lactancia de menor de 9 meses.
 - g- Por condición de víctima de violencia de género.
 - h- Por causas económicas, tecnológicas, organizativas y de producción.
- 12- Los permisos retribuidos.
- 13- Las vacaciones y festivos.
- 14- Los planes de igualdad.
 - c- Empresas obligadas.
 - d- Medidas a incorporar.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: Jornada anual, tiempo de descanso, distribución irregular de la jornada, horas extraordinarias, reducción de jornada, permisos retribuidos, vacaciones, planes de igualdad.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - g- La jornada ordinaria.
 - h- El horario de trabajo.
 - i- Las horas extras.
 - j- Reducción de jornada.
 - k- Permisos retribuidos.
 - l- Vacaciones y festivos.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral: Conciliación de la vida laboral y familiar. ¿Es medida de conciliación laboral y familiar? ¿Acoso sexual o por razón de género?
- Educación en valores en el mundo laboral:

- c- Corresponsabilidad en el cuidado del menor y sentencias judiciales.
- d- Derechos laborales de las víctimas de violencia de género y violencia sexual.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL

UD 4: EL SALARIO Y LA NÓMINA:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

Contenidos:

- 4- El salario.
 - d- Tipos de salario.
 - e- Pago del salario.
 - f- ¿Cómo se establece el salario?
- 5- Las garantías del salario.
 - d- El SMI no es inembargable.
 - e- El salario como crédito privilegiado.
 - f- El FOGASA.
- 6- La nómina.
 - e- Estructura de la nómina.
 - f- El salario bruto: salario base, complementos salariales, complementos extrasalariales.

g- Deducciones: seguridad social y hacienda.

h- Líquido a percibir o salario neto.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: La estructura del salario y los complementos salariales y extrasalariales.
- Búsqueda en la web:
 - c- Las bases de cotización en la página de la seguridad social.
 - d- Los programas de ayuda de cálculo del IRPF en Hacienda.
- Ejercicios a resolver sobre el salario y garantías del salario.
- Ejercicios de cálculo de nóminas.

- Test de repaso de conceptos.

- Educación en valores en el mundo laboral: La brecha salarial.

- Aquí hay trabajo

- La portada del mes

- Biografía laboral antes de los 80

- Los domingos al FOL

- Vídeos de confección de nóminas

UD 5: MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

Contenidos:

- 5- Modificación del contrato.
 - d- Movilidad funcional.
 - e- Movilidad geográfica.
 - f- Modificación sustancial de las condiciones de trabajo.
- 6- La suspensión del contrato.
 - d- Causas de suspensión del contrato.
 - e- El nacimiento de hijo o hija.
 - f- Las excedencias.
- 7- La extinción del contrato.
 - c- Por voluntad del trabajador.
 - d- Por voluntad de la empresa: despido disciplinario, reclamación del despido, sentencias del juzgado, despido por causas objetivas, despido colectivo, fuerza mayor.
- 8- El finiquito.
 - c- Cantidades a percibir.
 - d- Calculo del finiquito.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio:
 - g- Grupos profesionales y movilidad funcional.
 - h- Traslados y desplazamientos.
 - i- Maternidad y paternidad.
 - j- Excedencias
 - k- Preaviso en la dimisión.
 - l- Faltas muy graves.

- Ejercicios a resolver sobre:
 - h- Modificación del contrato.
 - i- La suspensión del contrato.,
 - j- Nacimiento de hijo o hija.
 - k- Excedencias.
 - l- Extinción por voluntad del trabajador.
 - m- Despido disciplinario y reclamación del despido.
 - n- Despido por causas objetivas, colectivo y fuerza mayor.
- Ejercicios de finiquito e indemnizaciones.
- Test de repaso de conceptos.
- Educación en valores en el mundo laboral:
 - c) El dilema de sacrificar sueldo para salvar el empleo.
 - d) Despido por hechos cometidos fuera de la empresa.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL
- Vídeo sobre calculo del finiquito

UD 6: PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 7- La libertad sindical.
 - c- Libertad sindical positiva y negativa.
 - d- Modelos de representación.
- 8- La representación unitaria.
 - e- Las elecciones a representantes.
 - f- Los delegados de personal y el comité de empresa.
 - g- Otros comités.
 - h- Competencias y garantías.
- 9- Los sindicatos.
 - c- Organización de los sindicatos.
 - d- Participación de los sindicatos en la empresa: secciones sindicales y delegados sindicales.
- 10- El convenio colectivo.
 - c- Ámbito de aplicación.
 - d- Convenios y reforma laboral de 2012.
- 11- Los conflictos colectivos.
 - d- La huelga: huelga legal y procedimiento.
 - e- El cierre patronal.
 - f- La solución extrajudicial de conflictos.
- 12- El derecho de reunión.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.

- Chequea tu convenio: Comisión paritaria del convenio u otro órgano de mediación
- Informe final de tu convenio.
- Búsqueda en la web: El TAL de la Comunidad Valenciana.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - e- La representación unitaria.
 - f- Los sindicatos.
 - g- Los conflictos colectivos.
 - h- El derecho de reunión.
- Test de repaso de conceptos.
- Educación en valores en el mundo laboral: El ejercicio del derecho de huelga en las empresas.
- Aquí hay trabajo
- La portada del mes
- Biografía laboral antes de los 80
- Los domingos al FOL
- Cine: Pago justo

UD 7: SEGURIDAD SOCIAL Y DESEMPLEO:

Resultados de aprendizaje:

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

Criterios de evaluación:

- f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

Contenidos:

- 4- La seguridad social.

- f- Principio de solidaridad.
 - g- Campo de aplicación de la seguridad social.
 - h- Estructura de la seguridad social.
 - i- Obligaciones de la empresa con la seguridad social.
 - j- La cotización de los autónomos.
- 5- Prestaciones de la seguridad social.
- e- Incapacidad temporal.
 - f- Incapacidad permanente.
 - g- Prestaciones por muerte y supervivencia.
 - h- Pensión de jubilación.
- 6- Desempleo.
- f- Requisitos y situación legal de desempleo.
 - g- Cálculo de la prestación por desempleo.
 - h- Extinción del desempleo y otras situaciones.
 - i- Subsidio por desempleo.
 - j- Prestación por cese de actividad en autónomos.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Chequea tu convenio: mejora prestación por IT.
- Búsqueda en la web:
 - h- Consulta de la vida laboral.
 - i- Tipos de cotización a la seguridad social de 2023.
 - j- Requisitos para prestaciones de incapacidad permanente y muerte y supervivencia
 - k- La aplicación gradual de la reforma de pensiones.
 - l- Simulador de cálculo de la prestación.
 - m- Colectivos que tienen derecho al subsidio de desempleo.
 - n- Ingreso mínimo vital: beneficiarios y requisitos.

- Ejercicios a resolver sobre:
 - e- La seguridad social.
 - f- Obligaciones del empresario.
 - g- Prestaciones.
 - h- Desempleo.
- Test de repaso de conceptos.
- Entorno laboral:
 - a- La simulación de una baja laboral.
 - b- El FMI pide recortar pensiones y ligar la jubilación a la esperanza de vida.
- Educación en valores en el mundo laboral: El futuro de las pensiones de jubilación.
- -Aquí hay trabajo
- -La portada del mes
- -Biografía laboral antes de los 80
- -Los domingos al FOL
- Vídeos de cálculo de la IT y del desempleo

BLOQUE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:

UD 8: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: CONCEPTOS BÁSICOS.

Resultados de aprendizaje:

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

Contenidos:

- 5- Concepto de salud.

- 6- Factores de riesgo laboral.
 - e- Condiciones de seguridad.
 - f- Condiciones medioambientales.
 - g- Condiciones ergonómicas.
 - h- Condiciones psicosociales.
- 7- Daños a la salud del trabajador.
 - f- El accidente de trabajo: requisitos legales, el accidente desde la prevención.
 - g- La enfermedad profesional.
 - h- La fatiga laboral.
 - i- La insatisfacción laboral.
 - j- El envejecimiento prematuro.
- 8- Medidas de prevención y protección de riesgos laborales.
 - d- Medidas de prevención: técnicas de prevención.
 - e- Medidas de protección colectiva.
 - f- Equipos de protección individual.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Búsqueda en la web:
 - d- El cuadro de enfermedades profesionales.
 - e- Las NTP 1006 y 1007 sobre amianto.
 - f- El portal temático del INSST sobre EPIs y la web de Asepal.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - e- Factores de riesgo laboral.
 - f- Accidentes de trabajo.
 - g- Enfermedades profesionales.
 - h- Medidas de prevención y protección.
- Test de repaso de conceptos.

- Fichas de prevención de riesgos laborales
- Entorno laboral:
 - c- Un infarto en el trabajo.
 - d- Accidentes mortales y graves
- Aquí hay trabajo
- Biografía laboral antes de los 80
- Cine: Aguas oscuras

UD 9: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN:

Resultados de aprendizaje:

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

- b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.
- c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

Contenidos:

- 7- Los factores de riesgo laboral.
- 8- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
 - e- Lugares de trabajo.
 - f- Maquinaria y herramientas.
 - g- Riesgo eléctrico.
 - h- El riesgo de incendio.
- 9- Factores de riesgo de las condiciones medioambientales.
 - d- Agentes físicos: ruido, vibraciones, radiaciones, temperatura, iluminación.
 - e- Agentes químicos.
 - f- Agentes biológicos.

10- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.

- d- La carga física.
- e- La carga mental.
- f- Las pantallas de visualización de datos.

11- Factores derivados de la organización del trabajo.

- e- Insatisfacción laboral.
- f- Burnout.
- g- Estrés laboral.
- h- Mobbing o acoso laboral.

12- Evaluación de riesgos laborales

Anexo: Señalización sobre seguridad

Metodología:

- Explicación de conceptos y de casos prácticos resueltos.
- Búsqueda en el INSHT de mayor información sobre determinados riesgos laborales que influyan en el sector del ciclo formativo.
- Ejercicios prácticos sobre determinados riesgos que influyan en el sector del ciclo formativo: notas prácticas y casos prácticos del INSHT:
 - r- Trabajos en altura.
 - s- Maquinaria.
 - t- Herramientas.
 - u- Riesgo eléctrico.
 - v- Uso del extintor.
 - w- Vibraciones.
 - x- Radiaciones en soldadura y en sanidad.
 - y- Trabajo y calor.
 - z- Iluminación.
 - aa- Manipulación de productos químicos.
 - bb- Envasados de sustancias peligrosas.

- cc- Riesgos del personal sanitario.
- dd- Manipulación manual de cargas.
- ee- Trabajo en oficinas.
- ff- Pantallas de visualización de datos.
- gg- Organización del trabajo.
- hh- Acoso laboral.
- Test de repaso de conceptos.
- Fichas de prevención
- Ejercicios a resolver sobre:
 - e- Condiciones de seguridad.
 - f- Condiciones medioambientales.
 - g- Carga de trabajo.
 - h- Organización del trabajo.
- Aplicación del Método de evaluación de riesgos del INSST al ciclo formativo.
- Entorno laboral: Contaminantes químicos: el amianto.
- Educación en valores en el mundo laboral: Acoso sexual en el trabajo.
- La portada del mes
- Aquí hay trabajo
- Cine: El escándalo.

UD 10: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS

Resultados de aprendizaje:

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Criterios de evaluación:

- e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

- f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.
- h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.
- i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín

Contenidos:

- 7- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- 8- Obligaciones de la empresa en materia de prevención.
 - Planificación y organización
 - Elaborar un plan de emergencia
 - Medidas en caso de riesgo grave e inminente
 - Proveer equipos de trabajo y EPIs
 - Formación, información y vigilancia de la salud
 - Consulta y participación de los trabajadores
 - Gestión de los accidentes de trabajo
- 9- Obligaciones de los trabajadores en materia de prevención.
- 10- Primeros auxilios.
 - c- Principios generales de actuación.
 - d- Orden de atención a heridos.
- 11- Soporte vital básico.
 - e- Consciencia.
 - f- Abertura de vías respiratorias.
 - g- Respiración.
 - h- Masaje cardíaco.
- 12- Actuación frente a otras emergencias.

- f- Hemorragias.
- g- Quemaduras.
- h- Atragantamientos.
- i- Pérdida de consciencia.
- j- Botiquín de primeros auxilios.

Metodología:

- Explicación de los conceptos y de los casos prácticos resueltos.
- Búsqueda en la web:
 - e- Faltas leves, graves y muy graves del convenio vinculadas a la seguridad y salud en el trabajo.
 - f- Video de la Cruz Roja sobre principios generales de actuación.
 - g- Video de la Cruz Roja sobre soporte vital básico.
 - h- Recomendaciones del Consejo Europeo de Resucitación.
- Ejercicios a resolver sobre:
 - e- Obligaciones en materia de prevención.
 - f- Primeros auxilios.
 - g- Soporte vital básico
 - h- Otras emergencias
- Test de repaso de conceptos.
- Cuestiones sobre el vídeo de la Cruz Roja de Soporte Vital Básico.
- Educación en valores en el mundo laboral: Omisión del deber de socorro.

BLOQUE ORIENTACIÓN LABORAL

UD 11: ORIENTACIÓN LABORAL:

Resultados de aprendizaje:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.
- b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.
- c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

Resultados de aprendizaje:

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.
- b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.
- d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.
- e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.
- g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.
- h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.
- i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.
- j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.
- k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

Resultados de aprendizaje:

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.
- b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.
- c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.
- d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.
- e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.
- f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad.
- g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.
- h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.
- i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

Contenidos:

El POPE: Portafolio Personal de Empleabilidad:

- j- Ficha 11: Mi título profesional
- k- Ficha 10: IKIGAI
- l- Ficha 9: Mi profesión objetivo
- m- Ficha 8: Inspiración y tendencias
- n- Ficha 7: Ofertas de empleo
- o- Ficha 6: DAFO
- p- Ficha 5: Mi entorno de aprendizaje autónomo
- q- Ficha 4: Itinerario profesional
- r- Ficha 3: Carta a mi yo del futuro

Las fichas 2 y 1 se dan en IPE II vinculadas a la búsqueda de empleo

Metodología:

- Explicación de conceptos.
- Prácticas de autoanálisis personal y profesional a través de las fichas del POPE
- Otras actividades:
 - f- Mi profesión en el sector público
 - g- Noticia de prensa: Mujeres STEM
 - h- Noticia de prensa: Cómo define Stephen Hawking la inteligencia
 - i- La identidad digital
 - j- Autoestima: En busca de la felicidad

Unidades de trabajo	Trimestre	Nº de Sesiones
1. Seguridad y salud laboral	1º	8
2. Los riesgos profesionales	1º	8
3. Gestión de la prevención y primeros auxilios en la empresa	1º	8
4. Emergencias y Primeros Auxilios	1º	8
5. La relación laboral	2º	7
6. La participación de los trabajadores en la empresa.	2º	6
7. La jornada laboral y el contrato de trabajo	2º	7
8. El salario	2º	11
9. Modificación, suspensión y extinción del contrato	3º	8
10. La Seguridad Social	3º	8
11. Equipos de trabajo y resolución de conflictos	3º	7
12. El mercado laboral y la búsqueda de empleo	3º	10
Total horas		96

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA 2ºTIT

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.</p> <p>s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.</p> <p>t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.</p>	<p>t) 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.</p> <p>v) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.</p>	<p>1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</p>	<p>a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos. b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social. c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora. d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pyme dedicada al montaje y mantenimiento de las instalaciones de telecomunicaciones. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de las instalaciones de telecomunicaciones. f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora. g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial. h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa. i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las instalaciones de telecomunicaciones, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo. k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir. l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.</p>	<p>Iniciativa emprendedora: – Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de instalaciones de telecomunicaciones (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.). – Factores claves de los emprendedores. Iniciativa, creatividad y formación. – La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de instalaciones de telecomunicaciones.– La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de las instalaciones de telecomunicaciones. – El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. – Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito de las instalaciones de telecomunicaciones. - Objetivos de la empresa u organización. - Estrategia empresarial. – Proyecto de simulación empresarial en el aula. - Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso. - Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada. - Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.</p>

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA 2ºTIT

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.</p> <p>s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.</p> <p>t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.</p>	<p>t) 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.</p> <p>v) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.</p>	<p align="center">2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</p>	<p>a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa. b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural. c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico. d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones. e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales. f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial. g) Se ha elaborado el balance social de una empresa de instalaciones de telecomunicaciones y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen. h) Se han identificado prácticas que incorporan valores éticos y sociales en empresas de instalaciones de telecomunicaciones. i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones. j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula. k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.</p>	<p>La empresa y su entorno: – Funciones básicas de la empresa. – La empresa como sistema. – Análisis del entorno general de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones. – Análisis del entorno específico de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones. – Relaciones de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones con su entorno. – Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa. – Relaciones de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones con el conjunto de la sociedad. – Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social. – Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización. – Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos. – Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.</p>

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA 2ºIT

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.</p> <p>s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.</p> <p>t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.</p>	<p>t) 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.</p> <p>v) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.</p>	<p>3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</p>	<p>a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa. b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida. c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa. d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme». e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de instalaciones de telecomunicaciones en la localidad de referencia. f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones. g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme». h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial. i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.</p>	<p>Creación y puesta en marcha de una empresa: – Tipos de empresa y organizaciones. – Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros. – Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de instalaciones de telecomunicaciones. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones. – Trámites administrativos para la constitución de una empresa. – Plan de empresa. Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. – Proyecto de simulación empresarial en el aula. - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada. - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada. - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada. - Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.</p>

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA 2ºTIT

CPPS	OG	RA	CE	CONTENIDOS
<p>ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.</p> <p>s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.</p> <p>t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.</p>	<p>t) 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.</p> <p>v) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.</p>	<p>4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</p>	<p>a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización. b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable. c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa. d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de instalaciones de telecomunicaciones. e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal. f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de instalaciones de telecomunicaciones, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa. g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa. h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula. i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.</p>	<p>Función administrativa: – Concepto de contabilidad y nociones básicas. – Análisis de la información contable. – Obligaciones fiscales de las empresas. – Gestión administrativa de una empresa de instalaciones de telecomunicaciones. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago. – Proyecto de simulación empresarial en el aula.</p> <p>- Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada. - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada. - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.</p>

Unidades de trabajo	Nº de Sesiones	Trimestre
1. El espíritu emprendedor	8	1º
2. Formas jurídicas de la empresa	7	1º
3. Trámites para la puesta en marcha	5	1º
4. Cuentas anuales	8	1º
5. Viabilidad de la empresa	7	1º
6. Obligaciones fiscales y administrativas	5	1º
7. Fuentes de financiación de la empresa	10	2º
8. Marketing	10	2º
9. Recursos humanos: necesidades de personal	6	2º
10. Comunicación, liderazgo y motivación	5	2º
11. El plan empresarial	5	2º
12. Proyectando mi idea empresarial	8	2º
TOTAL	84	

1. Atención a la diversidad

Si hay dos palabras que definen a la Formación Profesional son:

- Diversidad de alumnos, con distintas capacidades, objetivos, motivaciones y rendimientos.
- Flexibilidad de estudios, modos, adaptaciones con el mundo laboral, titulaciones, acreditaciones y certificaciones.

Destacar, que en la actual legislación educativa se recoge que “Los centros de formación profesional desarrollarán los currículos establecidos por la Administración Educativa correspondiente de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad, y las posibilidades formativas del entorno, especialmente en el módulo profesional de formación en centros de trabajo. Es decir, que los centros disponemos de autonomía pedagógica para desarrollar las enseñanzas y para adaptarnos a las características del entorno socioeconómico, cultural y profesional; así como a las características individuales del alumnado.

Según se recoge en la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, (art. 2), las programaciones didácticas de los módulos profesionales contendrán:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.
- La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título. No podemos realizar Adaptaciones Curriculares Significativas.

2. Elementos transversales

- El desarrollo de la **igualdad efectiva entre hombres y mujeres**, la prevención de la violencia de género o contra personas con discapacidad y los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social.
- El aprendizaje de la **prevención y resolución pacífica de conflictos** en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, así como de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, el pluralismo político, la paz, la democracia, el respeto a los derechos humanos, el respeto a los hombre y mujeres por igual, a las personas con discapacidad y el rechazo a la violencia terrorista, la pluralidad, el respeto al Estado de derecho, el respeto y consideración a las víctimas del terrorismo y la prevención del terrorismo y de cualquier tipo de violencia.
- La **prevención de la violencia de género**, de la violencia contra las personas con discapacidad, de la violencia terrorista y de cualquier forma de violencia, racismo o xenofobia.
- Se evitarán los **comportamientos y contenidos sexistas** y estereotipos que supongan discriminación.
- El **desarrollo sostenible y el medio ambiente**, los riesgos de explotación y abuso sexual, el abuso y maltrato a las personas con discapacidad, las situaciones de riesgo derivadas de la inadecuada utilización de las Tecnologías de la Información y la Comunicación, así como la protección ante emergencias y catástrofes.
- El **desarrollo y afianzamiento del espíritu emprendedor**, a la adquisición de competencias para la creación y desarrollo de los diversos modelos de empresas y al fomento de la igualdad de oportunidades y del respeto al emprendedor y al empresario, así como a la ética empresarial.
- La incorporación al comportamiento juvenil de la **actividad física y la dieta equilibrada**. La práctica diaria de deporte y ejercicio físico.
- La mejora de la **convivencia y la prevención de los accidentes de tráfico**, con el fin de que el alumnado conozca sus derechos y deberes como usuario de las vías, en calidad de peatón, viajero y conductor de bicicletas o vehículos a motor, respete las normas y señales, y se favorezca la convivencia, la tolerancia, la prudencia, el autocontrol, el diálogo y la empatía con actuaciones adecuadas tendentes a evitar los accidentes de tráfico y sus secuelas.

3. Metodología didáctica

8.1.- Principios metodológicos.

Los principios metodológicos que impregnan la programación son:

1. Partir del desarrollo del alumnado. Según la teoría genética de PIAGET es necesario conocer y partir del nivel de desarrollo del alumnado. Se debe de partir de las posibilidades de razonamiento y de aprendizaje que el alumnado posea.

2. Enseñanza activa y constructivista. Según la teoría genética de PIAGET y la teoría social de VYGOTSKY es necesaria una intensa actividad constructivista por parte del alumnado. La actividad es la principal fuente de aprendizaje y desarrollo. Desde la perspectiva constructivista de PIAGET, el alumnado construye su aprendizaje mediante la actividad individual. Desde la perspectiva constructivista de VYGOTSKY, el alumnado construye su aprendizaje no de forma individual, sino mediante la interacción social.

3. Partir de necesidades y motivaciones del alumnado. Para que el aprendizaje sea significativo es necesaria una adecuada motivación del alumnado, para lo cual, las actividades deben ser atractivas y estimulantes y que despierten su curiosidad.

4. Construir aprendizajes significativos. El profesorado debe partir de los conocimientos previos y de las necesidades y motivaciones de cada alumno/a. De acuerdo a la teoría del aprendizaje verbal significativo de AUSUBEL, es necesario que el contenido tenga: significatividad psicológica, es decir, que pueda ser comprensible por la estructura psicológica del que aprende; y significatividad lógica, es decir, los nuevos contenidos han de ser lógicos y estar organizados coherentemente y una adecuada motivación.

5. Establecer conflictos cognitivos en el alumnado. Para la teoría genética de PIAGET es necesario establecer conflictos cognitivos en el alumnado con el objeto de que modifiquen progresivamente sus esquemas de conocimiento. Durante los procesos de enseñanza-aprendizaje, el sujeto debe recibir nuevas informaciones que le hagan entrar en contradicción con los conocimientos o ideas previas que posee para generar conflictos cognitivos que le permitan seguir construyendo aprendizajes significativos.

6. Enseñar al alumnado a aprender, desarrollando su autonomía. Para la teoría del aprendizaje por descubrimiento de BRUNER es necesario que el alumnado realice aprendizajes significativos por sí solos: que aprenda por descubrimiento o que aprenda a aprender. Requiere implicar activamente al alumnado en procesos de búsqueda, estudio, experimentación, reflexión, aplicación y comunicación en contextos de la vida cotidiana.

7. Construir aprendizajes funcionales a través de la vida cotidiana y el entorno inmediato. Según la teoría del aprendizaje verbal significativo de AUSUBEL y la teoría del aprendizaje por descubrimiento de BRUNER es necesario asegurar aprendizajes funcionales para lo cual el alumnado debe entender y comprobar la utilidad y el sentido práctico de su aprendizaje. La actividad educativa debe vincularse a los problemas cotidianos que afectan al alumnado.

8. Socialización y trabajo en equipo. La interacción social, la comunicación y el trabajo en equipo, son fundamentales en el proceso de enseñanza aprendizaje. Es necesario que el alumnado aprenda e interiorice actitudes, hábitos, normas, valores y habilidades sociales, aprenda a compartir, a respetar a participar y a relacionarse con los demás.

9. Atención a la diversidad. Se pondrá especial énfasis en la detección y tratamiento de las dificultades de aprendizaje, tan pronto como se produzcan, en la tutoría y orientación educativa del alumnado y en la relación con las familias para apoyar el proceso educativo de sus hijos/as.

10. Adecuada configuración del ambiente: materiales y recursos, espacios, tiempo, y organización de los grupos. El ambiente tanto físico (materiales, espacio, tiempo), cultural (hábitos, normas, valores), como afectivo –social (relaciones e interacciones grupales entre alumnado, familias y profesorado) debe ser cuidadosamente planificado.

11. Educación en valores. Se trabajará de manera transversal en todas las materias.

12. Aplicación y uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Las TIC formarán parte del uso habitual como instrumento facilitador para el desarrollo del currículo.

13. Realización de actividades de lectura, escritura y expresión oral. Todas las unidades de trabajo incluirán este tipo de actividades.

14. Trabajo en equipo del profesorado. El profesorado debe trabajar de forma coordinada a través de los equipos docentes y departamentos didácticos, con el objeto de adecuar su programación e intervención educativa a la realidad del centro y del alumnado. Así el trabajo en equipo debe proporcionar un enfoque multidisciplinar del proceso educativo, garantizando la coordinación de todos los miembros del equipo docente que atienda a cada alumno/a en su grupo.

8.2. Tipos de Actividades.

Las actividades tienen por finalidad la consecución de los objetivos propuestos a través de los contenidos y la adquisición de los objetivos. Entre los tipos de actividades que vamos a realizar durante el curso podemos destacar:

1. Actividades introductorias o de motivación. Para la teoría del aprendizaje significativo de AUSUBEL, una de las condiciones para que el aprendizaje sea significativo es que el alumno esté motivado por el aprendizaje, para lo cual es necesario partir de sus intereses, y tratar de hacerlos atractivos e interesantes. Para estas actividades introductorias podemos partir de estrategia como, por ejemplo: Visualización de un vídeo, comentario de una noticia de prensa, presentación de una problemática, comentario histórico Son las que deben iniciar la secuencia de aprendizaje. Tratan de establecer el interés del alumnado por el aprendizaje.

2. Actividades diagnósticas o de revisión de conocimientos previos. Para que el aprendizaje sea significativo es necesario generar nuevos aprendizajes a partir de los conocimientos previos del alumnado. Por tanto, es necesario que la profesora detecte dichos conocimientos. La estrategia más utilizada es la del torbellino de ideas, diálogos, preguntas, expresiones libres ...

3. Actividades de desarrollo. Estas actividades tienen por finalidad desarrollar los distintos contenidos propuestos para la consecución de los objetivos.

Destacamos: explicación de los contenidos de las distintas unidades didácticas por parte del profesor; actividades en clase y en casa; resolución de problemas; elaboración y análisis de gráficos y cuadros; realización de resúmenes y de vocabulario económico, financiero o empresarial; elaboración de trabajos en grupos e individuales; exposición en

clase de estos trabajos; pequeños debates sobre las temáticas trabajadas; proyección de documentales o películas; búsqueda de información en Internet, periódicos, revistas y libros de texto sobre temáticas planteadas en las distintas unidades de trabajo, etc.

4. Actividades del fomento de la lectura. Entre las actividades del fomento de la lectura para el curso destacamos: lectura, comprensión y expresión del vocabulario y la terminología de la materia; lectura, comprensión y descripción de los enunciados de los problemas; elaboración de resúmenes y mapas conceptuales; lectura comprensiva de noticias, sucesos e informaciones de los medios de comunicación; comentarios orales y escritos de textos económicos; utilización de la biblioteca y las nuevas TIC como fuente de información.

5. Actividades del plan integral de convivencia: proyectos Escuela Espacio de Paz, de Coeducación, de Ecoescuela, Solidario e Innicia. Según el Decreto 19/2007 que regula el Plan de convivencia y la Orden del 21/07/06 que regula los proyectos educativos, realizaremos actividades relativas a las actitudes y hábitos de convivencia, entre las que podemos destacar: asignación de responsabilidades; cadena de compromisos; talleres de resolución de conflictos; taller de empatía; diálogos sobre modelos y estereotipos, profesiones, valores y actitudes de ambos sexos; y lenguaje no sexista.

6. Actividades de refuerzo y ampliación. Las actividades de ampliación y refuerzo están destinadas a atender a la diversidad, a las distintas capacidades, intereses, ritmos de aprendizaje. Partiendo de un diagnóstico previo del alumnado iremos adecuando y valorando las actividades y los aprendizajes. Podemos destacar: Entre las actividades de refuerzo: elaboración de mapas conceptuales sencillos; repaso de las actividades que no han realizado con el resto del grupo; participación en diálogos y debate sobre los procedimientos de resolución de tareas.

Entre las actividades de ampliación: trabajos de investigación sobre determinados aspectos de la unidad didáctica; trabajos monográficos interdisciplinares que impliquen a varias materias y departamentos didácticos.

7. Actividades de evaluación. Tienen por objeto la valoración del proceso de aprendizaje del alumnado a través de exposición de trabajos, preguntas orales o escritas, tareas, sobre los contenidos y actividades trabajadas a lo largo de las distintas unidades

de trabajo. Tendrán como referentes los criterios de evaluación y se realizarán con los procedimientos de evaluación.

A modo de resumen y en consonancia con la metodología utilizada se establecen las siguientes actividades:

1.- Actividades de enseñanza- aprendizaje: realizadas, corregidas y puesta en común relacionadas con los contenidos impartidos durante la jornada de clase. Aplicación de lo aprendido.

2. Actividades de autoevaluación: tras la finalización de la unidad el alumnado realizará las siguientes actividades en casa que serán corregidas en clase y autoevaluadas. Comprende:

- Test de repaso.
- Actividades de comprobación de aprendizaje.
- Caso práctico: síntesis y aplicación de lo aprendido en la Unidad de Trabajo (Concepto, procedimiento y actitudes).

3. Actividades de evaluación: examen o prueba objetiva al finalizar la Unidad de Trabajo.

8.3.- Agrupamientos.

Slavin define el aprendizaje cooperativo en estos términos: “Estrategias de instrucción en las que los estudiantes trabajan divididos en pequeños grupos en actividades de aprendizaje y son evaluados según la productividad del grupo”. En dichas situaciones, las metas de los miembros del grupo están compartidas y cada individuo alcanza su objetivo sólo si también consiguen sus compañeros el suyo. Esta cooperación es más productiva que el aprendizaje competitivo y el individualista y se apoya en las disposiciones naturales del aprendiz que espontáneamente quiere preguntar, discutir y compartir.

El aprendizaje colaborativo, cooperativo o colectivo plantea una propuesta de trabajo en alternativa en el aula. Convierten a los alumnos (receptores pasivos de una información aportada por un experto) en sujetos activos dentro de la reconstrucción colectiva del conocimiento. La base, por tanto, es la actividad y la responsabilidad colectiva de los alumnos dentro de su proceso formativo. Dentro de un aprendizaje cooperativo no desaparece totalmente la dinámica “explicación docente-escucha-discente-toma de apuntes” esta viene situada dentro de un contexto donde predomina el aprendizaje por descubrimiento, la resolución de problemas, la realización de proyecto, el diálogo y la discusión en seminarios.

Principios del aprendizaje cooperativo:

- · El aprendizaje es un proceso activo y constructivo.
- · El aprendizaje depende de contextos ricos.
- · El aprendizaje es esencialmente social.
- · El aprendizaje tiene dimensiones afectivas y subjetivas.
- · Los aprendices son diferentes.

Los grupos cooperativos de aprendizaje son la máxima realización del aprendizaje colaborativo o colectivo. Estos tienen como finalidad principal una utilización formativa en pequeños grupos de forma que los estudiantes trabajen juntos para maximizar su aprendizaje y el de los otros.

Los métodos de trabajo en grupo fomentan:

- · El descubrimiento de los recursos propios y ajenos.
- · El desarrollo de la capacidad intelectual.
- · El entrenamiento en habilidades profesionales.
- · La autonomía personal.
- · La responsabilidad.
- · La creatividad.

- El aprendizaje de habilidades sociales: relaciones interpersonales, dinámica de grupo, toma de decisiones y solución de problemas.

Con el trabajo en grupo, además de conseguir ampliar y profundizar en el conocimiento de los contenidos del módulo, se consiguen los siguientes objetivos:

a) Desarrollo de habilidades comunicativas	<ul style="list-style-type: none"> - Potenciación de la capacidad de atender a los demás. - Capacidad de explicar, interrogar y responder - Uso preciso de un lenguaje especializado. - Supone un proceso de socialización y de inmersión en los valores y actitudes propios de la disciplina.
b) Desarrollo intelectual y profesional	Se efectúa en relación al uso y mejora de las siguientes capacidades de pensamiento: análisis, razonamiento lógico, evaluación de datos y evidencias, valoración y juicio perceptivos, pensamiento crítico, descubrimiento de relaciones, síntesis, especulación creativa, diseño, argumentación racional, transferencia de habilidades y resolución de problemas.
c) El crecimiento personal e interpersonal	Incluye el crecimiento comunicativo e intelectual. Entra en procesos de la mejora de la autoestima; autonomía para el aprendizaje, trabajo colaborativo, maduración emocional, autoconocimiento y conocimiento de los otros, capacidad para un aprendizaje cooperativo.

Dadas las ventajas del trabajo cooperativo, se fomentará la realización de actividades grupales. Dependiendo de la técnica de grupo empleada se establecerá el tamaño del/los grupo/s.

Existen multitud de técnicas para trabajar en grupo, en el aula se emplearán alguna/s de las siguientes: Estudios de Casos (Método de Harvard, Caso dramatizado, Caso simplificado ...); Aprendizaje basado en problemas; Proyectos y Otras técnicas (Bola de nieve, Brainstorming o tormenta de ideas, Célula de Aprendizaje, Grupos de cuchicheo, Juego educativo, Panel, Role-playing o juego de rol, Simulación, Técnica del grupo Nominal, Trabajo dirigido o Taller, Utilización de guiones,...).

Este curso se harán trabajos en grupo cumpliendo la distancia y todas las normas de seguridad debido a la pandemia existente.

8.4.- Selección de espacios.

Este curso el alumnado tiene asignado un nuevo edificio solo para los ciclos formativos que se encuentra anexo al Edificio principal del Centro Educativo. El alumnado de 1ºCPA tiene asignada un aula en la planta baja del mismo donde permanecerá todas las horas. El alumnado de 2ºCPA permanecerá todas las horas en el mismo aula también en el nuevo edificio. Lo mismo ocurre con el alumnado que cursa FPIGM en instalaciones de telecomunicaciones.

8.5.- Materiales y recursos.

El entorno tecnológico que vive la actual “sociedad del conocimiento” hace imprescindible y necesario el uso de las TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación) y las TAC (Tecnologías de Aprendizaje y de Conocimiento) en el aula, así mismo, su uso de forma generaliza permitirá disminuir o eliminar la tan temida “brecha digital” entre el alumnado. Sobre este aspecto se ha podido comprobar que al inicio de curso hay alumnos que no utilizan las TIC (no tienen cuenta de correo electrónico o no la utilizan, no saben buscar información en Internet, o no tienen una adecuada identidad digital, etc.)

En este contexto, se potenciará el uso de las nuevas tecnologías al alcance de profesorado y alumnado en el aula.

Los materiales y recursos a utilizar en el aula serán los siguientes:

- Conexión WIFI.
- Equipos informáticos para acceder a datos e informaciones (alumnado y profesorado).
- Móvil o tablet (profesorado).
- Cañón de proyección.
- Plataforma Moodle del Instituto.
- Plataforma Moodle Centro.

- Correo electrónico Gmail (alumnado y profesorado).
- Uso de Dropbox (la nube en Internet, tanto alumnado como profesorado).
- Redes Sociales: Facebook y Twitter.
- Plataforma de Google Drive y GAFE (Google Apps For Education).
- Presentaciones en Power Point (ppt o similar).
- Videos y material audiovisual relacionados con los contenidos (noticias en prensa digital o similar, debates, documentales y películas).
- Mapas conceptuales.
- Pizarra: nos servirá para plasmar la construcción de los esquemas.
- Artículos aparecidos en publicaciones especializadas y asequibles al nivel de comprensión del alumnado.
- Material y páginas web adecuadas y de utilidad para los contenidos a desarrollar.
- Aplicaciones informáticas: paquete office (procesadores de texto, hojas de cálculo, power point, base de datos...) y otros programas para la realización de las actividades propuestas.
- Pendrive o lápiz de memoria.
- Calculadora científica.
- Libros de texto: todos los módulos se trabajan con libros de la Editorial Mc Graw Hill.

4. Evaluación y calificación de la materia

- **Evaluación**

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional inicial tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

En el régimen de enseñanza presencial, la evaluación continua del proceso formativo requiere la asistencia regular a las actividades lectivas programadas en los distintos módulos profesionales en los que se encuentre matriculado el alumnado.

- **Instrumentos de evaluación.**

La evaluación de las diferentes unidades de trabajo pretende identificar en qué grado el alumnado ha alcanzado los objetivos de la/s Unidad/des de Trabajo en términos de

resultados de aprendizaje. Se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

> Prueba objetiva o examen oral, escrito o digital. Son pruebas objetivas de los contenidos. Esta será una prueba teórica de preguntas y/o tipo test.

- La calificación de cada prueba será en base a la puntuación de los criterios de evaluación. En cada actividad de la prueba vendrá reflejada su puntuación.

- En principio, se realizará un examen parcial por cada Unidad de Trabajo, salvo aquellas Unidades de Trabajo que se realicen de forma conjunta, tal extremo se informará al alumnado.

>Actividades individuales y grupales realizadas en clase. Anotadas o recogidas a modo de Portfolio de trabajos en formato Word, Excel, Video, Grabación de voz, etc., remitidos por correo electrónico. Para su evaluación se emplea el sistema de rúbricas.

Criterios de evaluación

CRITERIOS DE EVALUACIÓN 1º COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN BÁSICOS ESTÁN MARCADOS EN NEGRITA.

MERCADOTECNIA DEL COMERCIO ALIMENTARIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
RA 1: Elabora un plan de marketing alimentario concretando las acciones relativas a la idea de negocio, analizando la información sobre producto, precio, distribución y comunicación.	a) Se han realizado las etapas previas para la elaboración de un plan de marketing digital y su integración en el plan de marketing global.	1,82%
	b) Se han establecido los principales productos asociados a la idea de negocio, valorando sus características y estacionalidad	1,82%
	c) Se ha analizado el potencial de ventas del producto ofertado y de los precios de la competencia del entorno.	1,82%
20%		

	d) Se ha obtenido información sobre comercios al por menor entorno, como horarios, ofertas y promociones, y otros aspectos relacionados con los usos y costumbres, entre otros, utilizando técnicas de observación directa y compra.	1,82%
	e) Se han analizado datos del entorno de mercado del comercio alimentario, incluyendo poder adquisitivo, gustos, hábitos del público objetivo y competidores, entre otros.	1,82%
	f) Se ha obtenido información sobre condiciones de venta de empresas proveedoras, relacionadas con la idea de negocio.	1,82%
	g) Se han seleccionado las empresas proveedoras y canales de distribución a emplear, valorando la información recopilada.	1,82%
	h) Se han determinado el precio provisional para cada producto, valorando los datos recopilados de la idea de negocio y los factores que influyen en el precio de venta de un producto alimentario	1,82%
	i) Se han establecido o determinado las formas en que deben actuar los comerciales, la inversión en publicidad, y la prospección de distribuidores que satisfagan las necesidades detectadas.	1,82%
	j) Se han comparado estrategias de comunicación, con vistas a seleccionar la más adecuada, valorando las que se utilizan en el microentorno comercial donde desarrollará la idea negocio prevista.	1,81%
	k) Se ha elaborado un plan de marketing mix con las acciones relativas a precio, producto, distribución y comunicación, en función de la información recopilada.	1,81%
RA 2: Programa acciones de	a) Se han definido los objetivos de la política de comunicación según el público objetivo y las estrategias empresariales.	2,86%

comunicación básicas en comercios alimentarios,	b) Se han determinado las acciones que integran el mix de comunicación de un negocio alimentario, en función de su finalidad.	2,86%
---	---	-------

<p>caracterizando el uso de diferentes técnicas que incentivan la compra y captan o fidelizan clientela.</p> <p>20%</p>	c) Se han determinado las necesidades relativas a la publicidad y los medios y soportes adecuados a las acciones establecidas.	2,86%
	d) Se han supervisado las acciones de promoción en el punto de venta y su relación con la captación del público objetivo.	2,86%
	e) Se han programado acciones de comunicación en función del tipo de negocio y producto alimentario, periodo de mayor y menor demanda comercial, estacionalidad del producto, evolución de la actividad comercial de la zona, entre otros.	2,86%
	f) Se han valorado los cambios del consumo del cliente tipo proponiendo acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado.	2,85%
	g) Se han establecido indicadores para medir la fidelización de los clientes, en función de la acción de comunicación utilizada.	2,85%
<p>RA 3: Determina precios de venta de productos alimentarios, aplicando métodos de fijación de precios y de estimación de costes.</p> <p>20%</p>	a) Se han fijado los precios de venta de los productos alimentarios según criterios comerciales establecidos.	2,86%
	b) Se han calculado los tipos de costes existentes en una empresa alimentaria tipo y sus impuestos asociados.	2,86%
	c) Se ha determinado el contenido de pruebas de rendimiento de productos alimentarios.	2,86%
	d) Se ha calculado el escandallo de diversos productos alimentarios a fin de determinar el precio de venta.	2,86%
	e) Se han calculado márgenes comerciales de productos, analizando los componentes del coste, el punto muerto y la tendencia del mercado.	2,86%
	f) Se han modificado los precios de venta en función de las fluctuaciones del mercado alimentario.	2,85%

	g) Se han establecido los plazos, forma y medios de pago, descuentos y facilidades de pago al cliente, en función de la capacidad financiera de la empresa, las características del producto, el tipo de clientela y los usos y prácticas del sector	2,85%
RA 4: Establece las formas y canales de distribución del comercio alimentario, valorando el tipo y modelo de empresa intermediarias y las prestaciones que presentan. 20%	a) Se ha planificado la distribución de los productos del comercio alimentario, en función de la venta tradicional, autoservicio y venta online.	2,86%
	b) Se han seleccionado los canales de distribución comercial en función del número y tipo de empresas intermediarias que intervienen y las funciones que desempeñan.	2,86%
	c) Se ha seleccionado el canal o canales de distribución, en función del análisis de costes, tiempos, y empresas intermediarias.	2,86%
	d) Se han valorado distintas estrategias de distribución para productos alimentarios, a fin de su adopción para el negocio, analizando los niveles del canal, el número y el tipo de empresas intermediarias, así como la posibilidad de distribución online.	2,86%
	e) Se ha calculado el coste de distribución de productos alimentarios tipo, teniendo en cuenta los costes de transporte, seguro, almacenamiento, comisiones, márgenes y financieros.	2,86%
	f) Se han cumplimentado contratos de intermediación comercial formalizando la relación entre el pequeño negocio alimentario y la empresa distribuidora.	2,85%
	g) Se ha valorado la eficacia y rapidez de los canales de distribución del comercio alimentario, en función de la satisfacción del cliente.	2,85%
RA 5: Valora acciones de marketing,	a) Se han determinado los criterios económicos y estratégicos que permiten valorar si las acciones de comunicación de empresa, logran el objetivo relacionado con la venta.	2,5%

<p>analizando indicadores de venta y utilizando instrumentos de evaluación comercial.</p> <p>20%</p>	b) Se han establecido los indicadores utilizados en la valoración de la eficacia de una acción de comunicación.	2,5%
	c) Se han calculado ratios comerciales de control de resultados de acciones de comunicación, utilizando aplicaciones informáticas.	2,5%
	d) Se han efectuado mediciones de la rentabilidad de la acción de marketing en relación con la productividad del lineal y a la gestión de productos en el mismo, aplicando herramientas electrónicas e informáticas.	2,5%
	e) Se ha valorado la satisfacción del cliente y el procedimiento de gestión de incidencias en relación con la imagen de la empresa que se desea transmitir.	2,5%
	f) Se ha valorado el grado de eficacia de una acción promocional, analizando resultados.	2,5%
	g) Se ha valorado el plan del marketing en relación con la fidelización y la retroalimentación del cliente.	2,5%
	h) Se han propuesto nuevas líneas y acciones de marketing atendiendo a la valoración de los resultados obtenidos.	2,5%

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN EL COMERCIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	UNIDADES	PONDERACIÓN
<p>RA 1: Elabora y realiza el seguimiento del plan de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario, estableciendo las condiciones de salubridad e higiene necesarias adecuadas a la legislación vigente.</p> <p>20%</p>	a) Se han establecido los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	UD. 2	2,50%
	b) Se han determinado los procedimientos, el personal que debe ejecutar la tarea, los productos, los desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D); así como sus condiciones de empleo.	UD. 2	2,50%
	c) Se ha planificado los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).	UD. 2	2,50%
	d) Se han organizado las frecuencias de limpieza establecidas por la normativa.	UD. 2	2,50%
	e) Se ha supervisado y comprobado la calidad higiénico- sanitaria en la limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario.	UD. 2	2,50%
	f) Se ha supervisado el registro de la información relevante e incidencias detectadas o subsanadas del plan de limpieza y de desinfección.	UD. 2	2,50%

	g) Se ha verificado que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas.	UD. 2	2,50%
	h) Se han evaluado los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	UD. 2	2,50%
RA 2: Establece los sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de la trazabilidad, delimitando las variables a controlar que garanticen la inocuidad de los alimentos. 20%	a) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.	UD. 5 y 6	2,86%
	b) Se han realizado los controles que identifican los peligros potenciales (físicos, químicos y biológicos) y que pueden aparecer en cada etapa del proceso.	UD. 5 y 6	2,86%
	c) Se han detectado los peligros que determinan los puntos críticos de control y el límite crítico.	UD. 5 y 6	2,86%
	d) Se han establecido las medidas de control y las acciones correctivas que aseguren la seguridad del sistema.	UD. 5 y 6	2,86%
	e) Se han aplicado las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras).	UD. 5 y 6	2,86%

	f) Se han relacionado el contenido de las guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental con su uso en el comercio.	UD. 5 y 6	2,86%
	g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC de un comercio alimentario.	UD. 5 y 6	2,86%
RA 3: Establece y supervisa procedimientos de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta protocolos establecidos relativos a actuaciones ante alertas alimentarias, contaminaciones, recogida de muestras y equipos de protección individual.	a) Se han establecido los procedimientos de manipulación de alimentos en las actividades que se realizan en el establecimiento comercial aplicando las normas higiénico sanitarias en condiciones que garanticen su salubridad.	UD. 3, 4 y 8	2,86%
	b) Se han establecido las medidas preventivas que garanticen la inocuidad de los alimentos a través de controles higiénico-sanitarios.	UD. 3, 4 y 8	2,86%
	c) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de	UD. 3, 4 y 8	2,86%

	alimentos y en su caso modificado las conductas inadecuadas.		
	d) Se han supervisado los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias actuando según la reglamentación establecida y siguiendo el protocolo definido en el establecimiento comercial.	UD. 3, 4 y 8	2,86%
	e) Se han supervisado los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario identificando el punto crítico o lote donde se produce la alteración.	UD. 3, 4 y 8	2,86%
	f) Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propuestas de mejora relativas a las condiciones higiénico-sanitarias.	UD. 3, 4 y 8	2,86%
	g) Se ha establecido el protocolo de recogida de muestras testigo que incluya el método de identificación y características de la muestra, recipientes adecuados y tiempo de conservación en cámaras frigoríficas.	UD. 3, 4 y 8	2,86%
RA 4: Gestiona el tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano	a) Se ha establecido el plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial, atendiendo a su clase, clasificación y transporte entre otros.	UD. 7	2,50%

(SANDACH) de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.			
	b) Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) cumple los requisitos normativos en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.	UD. 7	2,50%
	c) Se han clasificado en contenedores los distintos tipos de residuos generados diferenciándolos según su origen, tipo, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	UD. 7	2,50%
	d) Se ha controlado la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.	UD. 7	2,50%
	e) Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el consumo humano (congelados fuera de la cadena, pasados de fecha de consumo preferente, deteriorados, etc.) a fin de su tratamiento de gestión de residuos o SANDACH.	UD. 7	2,50%
	f) Se ha supervisado la aplicación de las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	UD. 7	2,50%

	g) Se han controlado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	UD. 7	2,50%
	h) Se ha supervisado la señalización y maniobra de las zonas donde se ubican los contenedores, así como su diferenciación, según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.	UD. 7	2,50%
RA 5: Establece los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta, garantizando sus condiciones organolépticas y sostenibles.	a) Se han planificado las acciones del proceso de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de que sean frescos o perecederos, sostenibles, ecológicos, entre otros, garantizando la mejor idoneidad para su consumo.	UD. 1 y 9	2,50%
	b) Se han definido las acciones de no conformidad del producto alimentario en función de sus condiciones, ofertas del y sección de venta pertinente.	UD. 1 y 9	2,50%
	c) Se ha determinado el estado de los productos frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura, color, tamaño, aspecto visual y madurez, entre otros.	UD. 1 y 9	2,50%
	d) Se ha determinado y comprobado el estado de los productos sostenibles, de comercio justo y de gourmet, garantizado que se mantienen sus condiciones organolépticas.	UD. 1 y 9	2,50%

	e) Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, entre otros) alergias alimentarias e intolerancias (celiacas, a la lactosa y al huevo, entre otras), determinando que se corresponde a las características que el fabricante debe cumplir en materia la normativa vigente de salubridad.	UD. 1 y 9	2,50%
	f) Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y fechas optimas de consumo.	UD. 1 y 9	2,50%
	g) Se ha determinado y comprobado el estado de las bebidas y licores, atendiendo a su color, aroma, cuerpo, aspecto visual, añada y temperatura, entre otros.	UD. 1 y 9	2,50%
	h) Se ha evaluado el sistema de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de la satisfacción del cliente y los criterios comerciales.	UD. 1 y 9	2,50%

RA 3: Establece y supervisa procedimientos de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta protocolos establecidos relativos a	a) Se han establecido los procedimientos de manipulación de alimentos en las actividades que se realizan en el establecimiento comercial aplicando las normas higiénico sanitarias en condiciones que garanticen su salubridad.	2,86%
	b) Se han establecido las medidas preventivas que garanticen la	2,86%

actuaciones ante alertas alimentarias, contaminaciones, recogida de muestras y equipos de protección individual. 20%	inocuidad de los alimentos a través de controles higiénico- sanitarios.	
	c) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de alimentos y en su caso modificado las conductas inadecuadas.	2,86%
	d) Se han supervisado los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias actuando según la reglamentación establecida y siguiendo el protocolo definido en el establecimiento comercial.	2,86%
	e) Se han supervisado los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario identificando el punto crítico o lote donde se produce la alteración.	2,86%
	f) Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propuestas de mejora relativas a las condiciones higiénico-sanitarias.	2,86%
	g) Se ha establecido el protocolo de recogida de muestras testigo que incluya el método de identificación y características de la muestra, recipientes adecuados y tiempo de conservación en cámaras frigoríficas.	2,86%
RA 4: Gestiona el tratamiento de los residuos y subproductos de	a) Se ha establecido el plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial, atendiendo a su clase, clasificación y transporte entre otros.	2,5%

<p>origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p> <p>20%</p>	<p>b) Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) cumple los requisitos normativos en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.</p>	2,5%
	<p>c) Se han clasificado en contenedores los distintos tipos de residuos generados diferenciándolos según su origen, tipo, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p>	2,5%
	<p>d) Se ha controlado la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.</p>	2,5%
	<p>e) Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el consumo humano (congelados fuera de la cadena, pasados de fecha de consumo preferente, deteriorados, etc.) a fin de su tratamiento de gestión de residuos o SANDACH.</p>	2,5%
	<p>f) Se ha supervisado la aplicación de las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p>	2,5%
	<p>g) Se han controlado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuo</p>	2,5%
	<p>h) Se ha supervisado la señalización y maniobra de las zonas donde se ubican los</p>	2,5%

	contenedores, así como su diferenciación, según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.	
<p>RA 5: Establece los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta, garantizando sus condiciones organolépticas y sostenibles.</p> <p>20%</p>	a) Se han planificado las acciones del proceso de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de que sean frescos o perecederos, sostenibles, ecológicos, entre otros, garantizando la mejor idoneidad para su consumo.	2,86%
	b) Se han definido las acciones de no conformidad del producto alimentario en función de sus condiciones, ofertas del y sección de venta pertinente.	2,86%
	c) Se ha determinado el estado de los productos frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura, color, tamaño, aspecto visual y madurez, entre otros.	2,86%
	d) Se ha determinado y comprobado el estado de los productos sostenibles, de comercio justo y de gourmet, garantizado que se mantienen sus condiciones organolépticas.	2,86%
	e) Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, entre otros) alergias alimentarias e intolerancias (celiacas, a la lactosa y al huevo, entre otras), determinando que se corresponde a las características que el	2,86%

	fabricante debe cumplir en materia la normativa vigente de salubridad.	
	f) Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y fecha optimas de consumo.	2,86%
	g) Se ha determinado y comprobado el estado de las bebidas y licores, atendiendo a su color, aroma, cuerpo, aspecto visual, añada y temperatura, entre otros.	2,86%
	h) Se ha evaluado el sistema de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de la satisfacción del cliente y los criterios comerciales.	2,86%

CONSTITUCIÓN DE PEQUEÑOS NEGOCIOS ALIMENTARIOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	UNIDADES	PONDERACIÓN
<p>RA1: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa de comercialización alimentaria, valorando la información del entorno de actuación de la misma, los requerimientos establecidos e incorporando valores éticos.</p> <p>20%</p>	a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%
	b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%
	c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%
	d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en comercialización de productos alimentarios.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%
	e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%
	f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%
	g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.	UD. 1, 2, 3 y 6	2,86%

<p>RA2: Elabora planes de inversión en el comercio alimentario, determinando necesidades y coste de los recursos humanos y materiales.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se ha decidido la posible ubicación física o virtual de la idea de comercio alimentario valorando la información del entorno obtenida sobre locales disponibles y sus precios.</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%
	<p>b) Se ha valorado la posible ubicación virtual del comercio alimentario en función de segmentos de población, nichos de oportunidad y especialización de la idea.</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%
	<p>c) Se han valorado las necesidades y costes de equipamiento imprescindible (mobiliario, equipos, sistema de cobro y terminal punto de venta, entre otros) para la creación de la pequeña empresa de comercialización alimentaria en función de objetivos a alcanzar a corto y medio plazo.</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%
	<p>d) Se ha valorado el sistema de adquisición del equipamiento, estimando costes de alquiler o compra.</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%
	<p>e) Se ha elaborado el plan de sostenibilidad del comercio alimentario en función de la previsión del gasto energético, consumo de agua, equipamiento sostenible, innovación tecnológica y el mantenimiento, entre otros.</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%
	<p>f) Se ha valorado las posibilidades y los costes de innovación en función del producto ofertado y la calidad del negocio alimentario.</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%
	<p>g) Se han valorado las necesidades y costes de recursos humanos imprescindibles para la creación de la pequeña empresa de comercialización</p>	UD. 1, 4 y 5	2,5%

	alimentaria en función de objetivos a alcanzar a corto y medio plazo.		
	h) Se ha elaborado un plan de inversión con las necesidades de recursos humanos y materiales necesarios para la puesta en marcha del negocio alimentario y su coste.	UD. 1, 4 y 5	2,5%
RA3: Realiza planes financieros del comercio alimentario, valorando posibilidades de financiación, intereses y amortización. 20%	a) Se han determinado las posibilidades de fuentes de financiación externa para comercios alimentarios, estimando costes e ingresos en función de la idea del negocio.	UD. 4 y 5	2,5%
	b) Se ha valorado la rentabilidad de la autofinanciación de parte de las necesidades en combinación con las procedentes de otras fuentes.	UD. 4 y 5	2,5%
	c) Se ha valorado la financiación bancaria más adecuada para su amortización en medio y largo plazo, y demás condiciones.	UD. 4 y 5	2,5%
	d) Se han valorado la financiación procedente de ayudas concedidas por organismos públicos y privados, en función de costes y tipo de negocio.	UD. 4 y 5	2,5%
	e) Se han valorado las posibilidades de ayudas por la contratación de empleados con determinadas características, en función a los puestos a desempeñar.	UD. 4 y 5	2,5%
	f) Se han valorado posibles amortizaciones por pago aplazado y al contado, en función del tipo de interés y volumen de negocio.	UD. 4 y 5	2,5%

	g) Se ha valorado la negociación del aplazamiento del pago de los impuestos locales y estatales, en función de las previsiones de negocio y liquidez monetaria.	UD. 4 y 5	2,5%
	h) Se ha elaborado un plan de financiación del negocio alimentario, previendo volumen de ventas, gastos, pérdidas y ganancias, entre otros.	UD. 4 y 5	2,5%
RA4: Realiza la viabilidad económica y social de la idea de una pequeña empresa de comercio alimentario analizando características de planes económico-financieros, y valorando ventajas y fortalezas de la propuesta de negocio. 20%	a) Se han calculado ratios de rentabilidad, solvencia, endeudamiento y liquidez, utilizando los datos de Cuentas Anuales de un comercio alimentario, como Balance de Situación y Cuenta de Pérdidas y Ganancias de una pequeña empresa, entre otros.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%
	b) Se ha valorado la viabilidad económica del plan económico-financiero de un comercio alimentario, analizado la información de los ratios.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%
	c) Se ha valorado la viabilidad social corporativa de un comercio alimentario, analizado la información contenida en el balance social.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%
	d) Se han aplicado criterios de buenas prácticas empresariales, atendiendo a valores éticos, sociales y de respeto al medioambiente.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%
	e) Se han analizado las ventajas y fortalezas del comercio de proximidad frente a otras formas de distribución de productos alimentarios.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%

	f) Se ha evaluado la gestión interna del comercio alimentario valorando la fidelidad y la permanencia de los empleados en sus puestos de trabajo.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%
	g) Se ha evaluado la rentabilidad económica del puesto de trabajo atendiendo al nivel técnico y el perfil profesional de los empleados.	UD. 1, 2, 4 y 5	2,86%
RA5: Realiza la constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario, cumplimentando y gestionando los trámites, la documentación y la presentación de documentos establecidos en la legislación vigente del entorno. 20%	a) Se ha establecido la forma jurídica adecuada para comercios alimentarios acorde con la idea de negocio definida y sus obligaciones formales y fiscales.	UD. 6, 7 y 8	2,86%
	b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en función de la forma jurídica elegida.	UD. 6, 7 y 8	2,86%
	c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	UD. 6, 7 y 8	2,86%
	d) Se han realizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario en función de la idea de negocio, física y online.	UD. 6, 7 y 8	2,86%
	e) Se han gestionado presencial o telemáticamente las solicitudes relativas a licencia o comunicación de actividad o de apertura, licencia de obras, aplicación de medidas higiénicas, plan contra incendios y legislación medioambiental, entre otros.	UD. 6, 7 y 8	2,86%

	<p>f) Se han calculado los gastos de constitución y otros gastos de puesta en marcha de un comercio alimentario efectuando los pagos al ayuntamiento relativos a tasas (por prestación de servicios urbanísticos, por utilización privativa, aprovechamiento del dominio público...) según las características del negocio alimentario.</p>	<p>UD. 6, 7 y 8</p>	<p>2,86%</p>
	<p>g) Se ha formalizado la documentación asociada a la constitución e inicio de actividad secuenciando los trámites en los plazos establecidos por la administración.</p>	<p>UD. 6, 7 y 8</p>	<p>2,86%</p>

**DINAMIZACIÓN DEL PUNTO DE VENTA
COMERCIOS DE ALIMENTACION**

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>1. Organiza la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta, valorando los condicionantes para su localización e influencia sobre la venta de productos.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se han definido la ubicación de los mostradores, expositores y lineales en función de los condicionantes requeridos, de la distancia de las cámaras y de la legislación.</p>	2.85%
	<p>b) Se han determinado las condiciones que se deben considerar en la distribución de superficies comerciales para respetar la normativa asociada a eliminación de barreras físicas, evacuación y salidas de emergencia.</p>	2.85%
	<p>c) Se han relacionado la ubicación de los productos alimenticios en comercios, con sus características, las pautas de seguridad alimentaria y normas de prevención de riesgos.</p>	2.85%
	<p>d) Se ha establecido la distribución de los elementos externos e internos de información y publicidad en los espacios interiores y de los productos alimentarios en el espacio de venta.</p>	2.85%
	<p>e) Se ha definido la ubicación de los equipamientos en el establecimiento facilitando los desplazamientos de personas, carretillas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección.</p>	2.85%
	<p>f) Se ha supervisado el estado y distribución de cestas y carros para mantener en todo momento el suministro y limpieza</p>	2.85%
	<p>g) Se ha supervisado el estado de limpieza del establecimiento, potenciando el atractivo y teniendo en cuenta la prevención de riesgos e higiene de trabajadores, clientes, y la normativa</p>	2.85%

	de seguridad alimentaria en el acondicionamiento del punto de venta.	
R2. Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios comerciales según lugar óptimo de situación de mercancías, su rotación y cartería. 20%	a) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de ventas, según la distribución de los productos.	2.5%
	b) Se han agrupado en distintas zonas del lineal, por familias y efecto visual a lograr, los productos no perecederos, facilitando su localización y adquisición.	2.5%
	c) Se ha controlado la accesibilidad a los productos en los lineales, manteniendo su identificación de cara al cliente y permitiendo la visión de la marca y etiquetado.	2.5%
	d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que animen a la venta de productos no perecederos, facilitando el control de la reposición y calidad.	2.5%
	e) Se ha controlado la colocación de la cartelería de ofertas y de identificación de productos no perecederos facilitando la venta de los mismos.	2.5
	f) Se ha controlado la temperatura ambiente atendiendo a la conservación de los productos y el confort de los clientes.	2.5%
	g) Se ha programado la reposición de productos no perecederos, en lineales, góndolas y expositores, atendiendo al índice de rotación, caducidad y al cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.	2.5%
	h) Se ha efectuado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los	2.5%

	lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas.	
<p>R3. Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los aspectos del entorno que potencian las características del producto y animan la venta, y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene correspondiente en función de su estacionalidad y caducidad.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se ha supervisado la colocación de productos frescos, en mostradores, teniendo en consideración el sistema de rotación y reposición aplicando la normativa higiénico sanitaria.</p>	2.5 %
	<p>b) Se han colocado los productos frescos atendiendo al despiezado y procedencia según criterios de calidad.</p>	2.5%
	<p>c) Se han agrupado los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y efecto visual a lograr, facilitando su localización y adquisición.</p>	2.5 %
	<p>d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que organicen y faciliten la venta de productos perecederos.</p>	2.5 %
	<p>e) Se ha supervisado el estado de limpieza y el tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el estado de conservación de los productos y el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria aplicable.</p>	2.5 %
	<p>f) Se han controlado la temperatura de los armarios frigoríficos garantizando la cadena de frío y la calidad de los productos</p>	2.5 %
	<p>g) Se han supervisado los tratamientos de agua rociada y de hielo que garanticen el adecuado aspecto visual y organoléptico de los productos frescos, garantizando la evacuación del agua de fusión hielo.</p>	2.5 %
	<p>h) Se ha organizado el transporte de los suministros a expositores y mostradores</p>	2.5%

	desde cámaras y almacén a fin del suministro rápido de los productos.	
R4. Determina las acciones promocionales que rentabilicen los espacios de establecimientos comerciales, aplicando técnicas para incentivar la venta y la captación y fidelización de clientes. 20%	a) Se han planificado acciones promocionales en el punto de venta que incrementan la atención y captación del cliente.	2.85%
	b) Se han programado las acciones más adecuadas según las necesidades comerciales y el presupuesto.	2.85%
	c) Se ha valorado el resultado de las acciones promocionales según los objetivos comerciales.	2.85%
	d) Se han presentado vales descuento y otras ofertas de productos alimentarios de forma atractiva a los intereses del cliente, con el fin de incrementar las ventas, respetando la normativa de protección del consumidor.	2.85%
	e) Se han presentado al cliente catas alimentarias con el fin de conocer nuevos productos o marcas.	2.85%
	f) Se han programado la difusión de música ambiental y de ofertas de productos por la megafonía del espacio comercial, atendiendo a horarios y afluencia de público.	2.85%
	g) Se ha adecuado la iluminación de sectores de productos según las características de los mismos para captar la atención del cliente.	2.85%
Ra5 20%	a) Se han determinado los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación.	2.85%
	b) Se ha determinado la colocación de puntos de emisión de video clips de	2.85%

	publicidad de productos alimentarios en promoción , para animar la venta.	
	c) Se ha supervisado la elaboración de carteles y señalética en función del elemento decorativo o informativo.	2.85%
	d) Se han creado mensajes visuales a transmitir al cliente, consiguiendo la armonización,entre forma , textura y color mediante programas informáticos de tratamiento de textos e imágenes.	2.85%
	e) Se ha supervisado el montaje de elementos decorativos garantizando que no entrañe riesgos para la seguridad de clientes y trabajadores,aplicando la legislación laboral.	2.85%
	f) Se ha supervisado la composición y montaje de productos alimentarios, elementos ornamentales y carteles en la decoración de escaparates y expositores, aplicando criterios estéticos y comerciales	2.85%
	g) Se ha controlado la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores, diferenciándose de la iluminación ambiental de las zonas de tránsito.	2.85%

ATENCIÓN COMERCIAL EN NEGOCIOS ALIMENTARIOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>RA 1: Determina las líneas de actuación comercial en establecimientos alimentarios analizando los objetivos empresariales fijados y la estrategia comercial.</p> <p>20%</p>	a)) Se ha organizado el departamento de ventas en un comercio alimentario en función de la imagen de marca, productos, el tipo de cliente y objetivos comerciales.	2.5%
	b) Se ha determinado número y funciones del personal de atención comercial que se requiere según los objetivos del plan de ventas de una empresa	2.5%
	c) Se han determinado las funciones asociadas a la atención al cliente en comercios alimentarios y las responsabilidades	2.5%
	d) Se han establecido las acciones de formación, motivación y promoción profesional destinadas al personal del establecimiento que faciliten la consecución de los objetivos prefijados.	2.5%
	e) Se han determinado los objetivos y acciones concretas de atención comercial a partir del plan de ventas de una empresa.	2.5%
	f) Se ha elaborado el argumentario de ventas, incluyendo los puntos fuertes y débiles de productos alimentarios, adaptándolos al tipo y comportamiento de los clientes.	2.5%
	g) Se han establecido los protocolos de atención al cliente ante quejas y reclamaciones, aplicando la normativa de protección del consumidor.	2.5%
	h) Se han establecido los protocolos de atención al cliente ante quejas y reclamaciones, aplicando la normativa de protección del consumidor.	2.5%
RA 2: Supervisa la transmisión de información	a) Se ha supervisado la realización de la atención comercial, aplicando las técnicas de comunicación, verbales y no verbales, acordes con la situación y características del cliente, y respondiendo a las contingencias.	2.5%

comercial al cliente, estableciendo protocolos de atención	b) Se ha supervisado la atención telefónica con el cliente, teniendo en cuenta su finalidad, protocolo, y las técnicas de locución empleadas.	2.5%
--	---	------

comercial y valorando las funciones, técnicas y actitudes a desarrollar. 20%	c) Se ha supervisado la atención telefónica con el cliente, teniendo en cuenta su finalidad, protocolo, y las técnicas de locución empleadas.	2.5%
	d) Se ha realizado la atención comercial al cliente de forma educada, cercana y con interés, manteniendo una postura amable y abierta al diálogo	2.5%
	e) Se ha asesorado al cliente acerca del producto alimentario demandado (características, beneficios, precios) y de las políticas de la empresa (tiempos de entrega, formas de pago, descuentos).	2.5%
	f) Se ha valorado la apariencia de los empleados, del lugar o de los productos que se ofrecen.	2.5%
	g) Se ha transmitido al cliente confianza en la atención realizada en función de los compromisos adquiridos (pedido, plazo de entrega, precio convenido)	2.5%
	h) Se ha valorado la atención al cliente en función del tiempo dedicado, la falta de esperas o en su caso informando de la demora.	2.5%
RA 3: Atiende reclamaciones y sugerencias habituales en comercios alimentarios, aplicando los protocolos de actuación según la normativa vigente y las técnicas de negociación a utilizar para su resolución, y valorando el	a) Se ha informado al cliente de sus derechos y los posibles mecanismos de solución de la reclamación, de acuerdo con la normativa vigente.	2.85%
	b) Se ha determinado el procedimiento a seguir, fases, forma, plazos y normativa relativa al proceso de tramitación de reclamaciones y sugerencias del comercio alimentario.	2.85%
	c) Se han cumplimentado los documentos relativos a la tramitación de las quejas, reclamaciones y denuncias	2.85%
	d) Se ha informado al reclamante de la situación y del resultado de la queja o reclamación, de forma oral, escrita y por medios electrónicos.	2.85%

<p>resultado del procedimiento.</p> <p>20%</p>	<p>e) Se han atendido las quejas, devoluciones y reclamaciones utilizando la escucha activa, la empatía y la asertividad, y técnicas de negociación que faciliten el acuerdo para resolver estas situaciones.</p>	<p>2.85%</p>
--	---	--------------

	<p>f) Se han valorado las consecuencias administrativas asociadas a una reclamación denegada o no resuelta.</p>	<p>2.85%</p>
	<p>g) Se ha valorado las sugerencias e incidencias relativas a quejas y reclamaciones, a fin de realimentar las decisiones sobre proveedores y productos y sobre la propia atención del establecimiento.</p>	<p>2.85%</p>
<p>RA 4: Gestiona la relación comercial con los proveedores, determinando características, productos y servicios que suministran.</p> <p>20%</p>	<p>a) Se han buscado y seleccionado los proveedores, considerando factores comerciales tales como tipo de alimento, calidad, precio, operatividad y de proximidad.</p>	<p>2.85%</p>
	<p>b) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores, valorando los que mejor se adecuen a las características de la empresa.</p>	<p>2.85%</p>
	<p>c) Se ha establecido el seguimiento automático y la actualización de bases de datos de proveedores, aplicando sistemas ofimáticos de comunicación con los proveedores</p>	<p>2.85%</p>
	<p>d) Se han establecido los canales y procedimientos de comunicación con los proveedores, aplicando sistemas ofimáticos de comunicación.</p>	<p>2.85%</p>
	<p>e) Se han gestionado los pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos.</p>	<p>2.85%</p>
	<p>f) Se han negociado ofertas de suministro, atendiendo a criterios comerciales y de operatividad</p>	<p>2.85%</p>
	<p>g) Se ha gestionado con otros departamentos los acuerdos obtenidos con proveedores, siguiendo los procedimientos de comunicación interna.</p>	<p>2.85%</p>
<p>RA 5: Valora la eficacia del servicio de</p>	<p>a) Se han establecido los estándares de calidad en la prestación del servicio de atención comercial en negocios alimentarios.</p>	<p>2.85%</p>

atención comercial, utilizando instrumentos de evaluación y	b) Se ha valorado los datos de fidelización de los clientes, en relación con la calidad del servicio de atención comercial prestado.	2.85%
---	--	-------

control e interpretando resultados obtenidos.	c) Se ha valorado el grado de satisfacción de los clientes en función de los servicios y productos ofertados y las prestaciones del establecimiento.	2.85%
20%	d) Se han evaluado los protocolos de gestión de incidencias y reclamaciones en función de la satisfacción del cliente y de los objetivos de la empresa, introduciendo procesos de mejora.	2.85%
	e) Se ha valorado la retroalimentación de los procesos de tramitación de quejas y reclamaciones, contrastando resultados, formas y plazos de resolución, a fin de mejorar el procedimiento de atención comercial.	2.85%
	f) Se han valorado las incidencias habituales en comercios alimentarios respecto a la atención comercial, introduciendo procesos de mejora.	2.85%
	g) Se ha realizado el control de calidad del servicio de atención comercial aplicando los métodos y herramientas adecuados.	2.85%

OFIMÁTICA APLICADA AL COMERCIO ALIMENTARIO

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>RA 1: Realiza materiales informativos del comercio alimentario con presentaciones de textos e imágenes, utilizando aplicaciones informáticas de procesamiento de textos y de presentaciones.</p> <p style="text-align: center;">20%</p>	a) Se han editado escritos de comercio alimentario mediante aplicaciones ofimáticas de procesamiento de textos.	2.85 %
	b) Se han importado y exportado datos sobre productos alimentarios creados con otras aplicaciones y formatos, adaptándolos a las necesidades del negocio.	2.85 %
	c) Se ha realizado la maquetación ofimática de textos informativos e ilustraciones relativas al comercio alimentario, elaborando índices temáticos, alfabéticos y de ilustraciones, atendiendo a la importancia de la posición y el número de página.	2.85 %
	d) Se han tratado los textos de presentaciones publicitarias de negocios alimentarios, mediante aplicaciones ofimáticas de presentación de diapositivas, acompañándolos de animaciones de texto e imágenes libres de derechos o con derechos adquiridos.	2.85 %
	e) Se han tratado el estilo, el tipo y cuerpo del texto de carteles y ofertas corporativas.	2.85 %
	f) Se han exportado los materiales informativos maquetados para su difusión vía impresión o publicación online.	2.85 %
	g) Se han protegido los materiales elaborados, aplicando protocolos de seguridad y en su caso solventando posibles incidencias	2.85 %
<p>RA 2: Confecciona folletos publicitarios para comercios alimentarios, utilizando</p>	a) Se ha determinado la información que deben incluir los materiales publicitarios de comercio alimentario y sus características de diseño.	2.85 %
	b) Se ha adecuado la redacción de la información contenida en el material publicitario al mensaje a transmitir.	2.85 %

plantillas de programas ofimáticos de edición y de diseño gráfico.	c) Se ha editado la composición de las imágenes de folletos publicitarios ofimáticos, en función del contenido textual, semejanza, continuidad y simetría, entre otros.	2.85 %
--	---	--------

20%	d) Se han distribuido los textos e imágenes a lo largo del folleto eligiendo la ubicación, prioridad y disposición.	2.85%
	e) Se han maquetado folletos publicitarios, organizándolos según su mensaje, proporción, equilibrio y simetría.	2.85%
	f) Se han realizado folletos y catálogos de productos alimentarios utilizando plantillas de diseño gráfico ofimático.	2.85%
	g) Se han elaborado carteles y ofertas comerciales con colores e imágenes adecuadas a los productos ofertados, utilizando criterios comerciales y de composición.	2.85%
RA 3: Elabora documentos de registro y cálculo de proveedores, clientes y productos utilizando funciones y herramientas de hojas de cálculo.	a) Se han realizado cálculos de ventas y compras utilizados en la gestión de un pequeño comercio alimentario aplicando las principales funciones de la hoja de cálculo y de representación de gráficos.	2.5%
	b) Se ha elaborado documentación de stock, productos, clientes y proveedores, así como gráficos, entre otros, combinando datos de varias tablas.	2.5%
	c) Se han valorado datos y resultados de stock, productos, clientes y proveedores, empleando representaciones gráficas y texto.	2.5%

20%	d) Se ha automatizado la confección de documentos de gestión del comercio alimentario, tales como facturas, emails, entre otros, definiendo y aplicando rutinas en la hoja de cálculo.	2.5%
-----	--	------

	e) Se ha realizado el formateo de celdas, filas, columnas y hojas en presentación de los documentos de hoja de cálculo permitiendo su agilización y presentación.	2.5%
	f) Se han introducido textos, códigos e imágenes relativas a productos alimentarios, utilizando aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo.	2.5%
	g) Se han valorado inversiones, ingresos, costes y amortizaciones de préstamos mediante tablas estadísticas y elementos gráficos de hoja de cálculo.	2.5%
	h) Se han presentado documentos comerciales en formato de hoja de cálculo de un comercio alimentario utilizando diseños atractivos y adecuados a su finalidad.	2.5%
RA 4: Mantiene y actualiza datos relacionados con la actividad comercial alimentaria, utilizando bases de datos ofimáticas y cumpliendo normativa relativa a protección del consumidor, seguridad y acceso a la información. 20%	a) Se han elaborado bases de datos ofimáticas relacionales estructurando los datos según criterios de líneas de productos, familias y referencias, empresas proveedoras, distribuidoras y tiendas, y clientes, entre otros.	2.85%
	b) Se han extraído los datos elegidos de la información almacenada en bases de datos relacionales ofimáticas mediante la utilización de las herramientas de búsqueda y filtrado.	2.85%
	c) Se han creado consultas, formularios e informes en bases de datos ofimáticos, haciendo amigable y atractiva su presentación.	2.85%
	d) Se han elaborado documentos a través de consultas en bases de datos ofimáticas relacionales compuestas de varias tablas de datos.	2.85%
	e) Se ha gestionado la creación y actualización de registros electrónicos de datos diversos, utilizando aplicaciones ofimáticas de bases de datos.	2.85%
	f) Se ha registrado la información mediante herramientas de gestión comercial de relaciones con el cliente a través de la nube.	2.85%

	g) Se han aplicado las condiciones establecidas en la organización de la información para respetar la normativa asociada a la protección de datos.	2.85%
--	--	-------

<p>RA 5: Organiza la información y la documentación asociada a la actividad comercial, aplicando técnicas de organización y archivo, tanto manual como informático; y cumpliendo las especificaciones de la normativa relativa a protección del consumidor, seguridad y acceso a la información.</p> <p>20%</p>	a) Se ha determinado el sistema de clasificación, registro y archivo apropiados a las peticiones online o físicas.	2.5%
	b) Se ha organizado la documentación digital en función del pedido y el cliente y de la agilidad en el acceso a la información.	2.5%
	c) Se ha gestionado la orden del pedido del cliente, comprobando que la documentación se adecua a lo establecido: productos alimentarios, datos del cliente, forma de pago, entre otros.	2.5%
	d) Se han gestionado libros de registro de entrada y salida de correspondencia y paquetería habitual en comercios alimentarios, en soporte informático.	2.5%
	e) Se ha registrado y archivado la información y los documentos digitales, habituales en comercios alimentarios, aplicando las técnicas informáticas utilizadas para la organización y archivo de la documentación comercial.	2.5%
	f) Se ha organizado y archivado digitalmente la documentación fiscal y de tesorería, permitiendo un acceso rápido y seguro.	2.5%
	g) Se han aplicado los niveles de protección del consumidor y seguridad en el acceso a la información.	2.5%
	h) Se ha aplicado la normativa básica sobre protección de datos y conservación de documentos.	2.5%

DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>RA 1: Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible. (20%)</p>	<p>a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC</p> <p>. b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos.</p> <p>d) Se han identificado procesos reales basados en EL.</p> <p>e) Se han identificado procesos reales basados en EC.</p> <p>f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible)</p>	<p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p>
<p>RA 2: Caracteriza los principales aspectos de la 4.^a Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas. (20%)</p>	<p>a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial.</p> <p>b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados.</p> <p>c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros.</p> <p>d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual.</p>	<p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p> <p>3,33%</p>

	e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas.	3,33%
	f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas.	3,33%

RA 3:Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación. (20%)	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.	4%
	b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).	4%
	c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube.	4%
	d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto.	4%
	e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.	

RA 4: Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas. (20%)	a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado.	2,5%
	b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras.	2,5%
	c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la	2,5%

	<p>productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios.</p> <p>d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo.</p> <p>e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad.</p> <p>f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos.</p> <p>g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad.</p> <p>h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas.</p>	<p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p>
--	--	---

<p>RA 5: Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los</p>	<p>a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica.</p> <p>b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas.</p> <p>c) Se han definido las tecnologías</p>	<p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p>
---	--	-------------------------------------

<p>recursos humanos.</p>	<p>implicadas en cada una de las etapas.</p> <p>d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema</p> <p>e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado.</p> <p>f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas.</p> <p>g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras.</p> <p>h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados.</p>	<p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p> <p>2,5%</p>
--------------------------	--	---

INGLÉS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
RA 1 Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.	a) Se ha situado el mensaje en su contexto.	2,63 %
	b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.	2,63 %
	c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.	2,63 %
	d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.	2,63 %
	e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.	2,63 %
	f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articulado con claridad.	2,63 %
	g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.	2,63 %
	h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender	2,63 %

	globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.	
RA 2 Interpreta información profesional contenida en textos escritos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.	a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios.	2,63 %
	b) Se han leído de forma comprensiva textos sencillos.	2,63 %
	c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.	2,63 %
	d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del área profesional a que se refiere.	2,63 %
	e) Se ha identificado la terminología utilizada.	2,63 %
	f) Se han realizado traducciones de textos sencillos utilizando material de apoyo en caso necesario.	2,63 %
	g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail y fax, entre otros.	2,63 %
RA 3 Emite mensajes orales claros y bien estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.	a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.	2,63 %
	b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.	2,63 %
	c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.	2,63 %
	d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.	2,63 %
	e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.	2,63 %

	f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.	2,63 %
	g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.	2,63 %
	h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.	2,63 %
	i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.	2,63 %
	j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.	2,63 %
	k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.	2,63 %
RA 4 Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.	a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales.	2,63 %
	b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.	2,63 %
	c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.	2,63 %
	d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.	2,63 %
	e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.	2,63 %
	f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.	2,63 %
	g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se ha de elaborar.	2,63 %

RA 5 Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.	a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	2,63 %
	b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.	2,63 %
	c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	2,63 %
	d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del área profesional, en cualquier tipo de texto.	2,63 %
	e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.	2,63 %

ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I (IPEI)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. 20%	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	2,57%
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.	2,57%

	<p>c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.</p>	<p>2,57%</p>
<p>RA 2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales. 20%</p>	<p>a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.</p>	<p>2,57%</p>
	<p>b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.</p>	<p>2,57%</p>
	<p>c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y</p>	<p>2,57%</p>

	minimizar sus consecuencias.	
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	2,57%
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	2,57%

	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.	2,57%
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.	2,57%
	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.	2,57%

	i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.	2,57%
RA 3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. 20%	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	2,57%
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	2,57%
	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	2,57%
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	2,57%
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	2,57%
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	2,57%

	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	2,57%
RA 4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de	2,57%

intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. 20%	autoconocimiento.	
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	2,5 7%
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.	2,5 7%
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	2,5 7%
	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	2,5 7%
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	2,5 7%
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.	2,5 7%
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	2,5 7%
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.	2,5 7%
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.	2,5 7%

	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.	2,5 7%
--	--	-------------------

RA 5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. 20%	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	2,5 7 %
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.	2,5 7 %
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	2,5 7 %
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	2,5 7 %
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	2,5 7 %
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad.	2,5 7 %

	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	2,5 7 %
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	2,5 7 %
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.	2,5 7 %

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2º FPIGM DE COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS
ALIMENTARIOS.**

**PREPARACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS Y
TRANSFORMADOS**

RA	C. EVALUACIÓN	UNIDADES	% DE LA CALIFICACIÓN DE LIBRE CONFIGURACIÓN
	a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.	UD 2 y 6	2,50%
RA1: Supervisa y	b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénicosanitaria y de prevención de riesgos laborales.	UD 6	2,50%

<p>realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal.</p>	UD 6	2,50%
	<p>d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación.</p>	UD 6	2,50%
	<p>e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.</p>	UD 6 y 8	2,50%
	<p>f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.</p>	UD 3, 6 y 8	2,50%

	g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente.	UD 8	2,50%
	h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.	UD 4, 6 y 8	2,50%
RA 2: Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.	a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros.	UD 2 y 7	2,50%
	b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.	UD 2 y 7	2,50%
	c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario.	UD 2 y 7	2,50%
	d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizado su conservación, fresca y atractivo visual.	UD 7 y 8	2,50%
	e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.	UD 2, 3, 7 y 8	2,50%
	f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente.	UD 2 y 8	2,50%
	g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.	UD 4 y 7	2,50%

	h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.	UD 4, 7 y 8	2,50%
RA 3: Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.	UD 1 y 5	2,85%
	b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros.	UD 1, 3, 5 y 8	2,85%
	c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras.	UD 4 y 5	2,85%
	d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.	UD 1, 3, 5 y 8	2,85%
	e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación.	UD 1, 5 y 8	2,85%
	f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente.	UD 1, 5 y 8	2,85%
	g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.	UD 5, 7 y 8	2,85%
RA 4: Supervisa la preparación y el asesoramiento de	a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto.	UD 1, 2, 3, 4 y 8	2,85%

<p>productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo.</p>	<p>b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas.</p>	UD 6	2,85%
	<p>c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a sus características.</p>	UD 2, 3 y 4	2,85%
	<p>d) Se ha supervisado la preparación de tablas de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros).</p>	UD 2, 3 y 4	2,85%
	<p>e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros.</p>	UD 2, 3 y 4	2,85%
	<p>f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros), posibilidades de consumo y destino culinario.</p>	UD 2, 3 y 4	2,85%
	<p>g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario</p>	UD 1, 2, 3 y 4	2,85%
<p>RA 5: Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando el tipo de productos con su etiquetado y características del envase.</p>	<p>a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos.</p>	UD 3 y 8	2,50%
	<p>b) Se ha dispuesto la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos de productos alimenticios.</p>	UD 3	2,50%

	c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas.	UD 3 y 4	2,50%
	d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios.	UD 1, 2, 3 y 4	2,50%
	e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos.	UD 3 y 8	2,50%
	f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras.	UD 3 y 4	2,50%
	g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización.	UD 1, 2, 3 y 4	2,50%
	h) Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.	UD 3 y 8	2,50%

GESTIÓN DE UN COMERCIO ALIMENTARIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>RA1. Realiza Comercialización de Productos Alimentarios, económicas y monetarias, gestionando facturas y efectuando pagos.</p> <p style="text-align: center;">20%</p>	a) Se han efectuado transacciones monetarias, físicas y online, gestionando los ingresos y pagos de las cuentas bancarias	2,5%
	b) Se han emitido y tramitado facturas correspondientes a la venta de productos alimentarios, según legislación establecida y atendiendo a medidas de seguridad en las transacciones electrónicas: cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico.	2,5%
	c) Se han gestionado las facturas correspondientes a las compras, archivándolas, realizando el asiento contable y tramitándolas para su pago.	2,5%
	d) Se han pagado las facturas, atendiendo a las condiciones pactadas con los proveedores.	2,5%
	e) Se han realizado devoluciones a clientes, contabilizando la operación.	2,5%
	f) Se han hecho modificaciones en los precios, en las cualidades de los productos, en el tique y en las facturas emitidas originalmente configuradas en el terminal punto de venta.	2,5%
	g) Se han supervisado la realización del cobro de mercaderías a través del terminal punto de venta.	2,5%
	h) Se ha comprobado el arqueo de caja y la conciliación bancaria a partir de datos de cobros y pagos.	2,5%

<p>RA2. Gestiona los pedidos de productos alimentarios y su envío, supervisando las fases del proceso y su documentación</p> <p>20%</p>	a) Se han gestionado los pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos.	2,86%
	b) Se ha determinado el procedimiento y las fases a realizar en la recepción de compras, en función de los proveedores y acuerdos establecidos.	2,86%
	c) Se ha determinado el procedimiento y las fases a realizar en la distribución de los pedidos, preparación y envío, en función de los clientes y acuerdos establecidos.	2,86%
	d) Se han clasificado los pedidos, atendiendo a la planificación de las rutas de reparto, fechas de recepción, de entrega y al tipo de alimentos, entre otros.	2,86%
	e) Se ha registrado informáticamente la documentación asociada a la recepción de los pedidos online o presenciales	2,86%
	f) Se ha supervisado la documentación de los pedidos, albarán y carta de portes, entre otros, garantizando que corresponde a la demanda del cliente.	2,86%
	g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución por los clientes de un producto expedido en función de las condiciones acordadas y la responsabilidad de las partes.	2,86%
<p>RA3. Supervisa la gestión de impuestos y obligaciones fiscales asociados a las operaciones de compraventa de comercios alimentarios aplicando la normativa fiscal vigente y los</p>	a) Se ha cumplimentado los libros obligatorios, voluntarios y de contabilidad del comercio alimentario, actualizando sus datos en tiempos y forma requeridos.	2,86%
	b) Se ha supervisado la cumplimentación de los modelos del Impuesto del Valor Añadido (IVA), para su tramitación a Hacienda, teniendo en cuenta el gravamen según el tipo de producto, calendario fiscal y modelo de empresa, entre otros.	2,86%
	c) Se han cumplimentado declaraciones y liquidaciones del IVA del negocio alimentario,	2,86%

<p>procedimientos de elaboración, presentación y conservación.</p> <p>20%</p>	según normativa vigente y en los plazos establecidos	
	d) Se han valorado las peculiaridades del Recargo de Equivalencia relacionándolo con el comercio alimentario.	2,86%
	e) Se han realizado las obligaciones informativas a Hacienda en relación con las operaciones efectuadas periódicamente.	2,86%
	f) Se ha supervisado los pagos del Impuesto de las Personas Físicas (IRPF) e Impuesto de Sociedades (IS), en función de su forma jurídica.	2,86%
	g) Se han realizado las obligaciones laborales habituales en el comercio alimentario.	2,86%
<p>RA4.Planifica la tesorería del comercio alimentario, identificando los parámetros que permiten realizar previsiones de tesorería, y realizando los cálculos oportunos.</p> <p>20%</p>	a) Se ha planificado el calendario de cobros y pagos del comercio alimentario, en función de las necesidades, compromisos y obligaciones de pago de un comercio alimentario.	2,86%
	b) Se han realizado las previsiones de tesorería teniendo en cuenta los gastos e ingresos y las contingencias de la actividad comercial.	2,86%
	c) Se han calculado los costes financieros reales de un comercio alimentario, riesgos de gestión de cobro y negociación de efectos comerciales, comparando tipos de interés y amortizaciones.	2,86%
	d) Se han calculado los costes anuales de personal y seguridad social del pequeño comercio, en función del convenio sectorial y tasas de cotización.	2,86%
	e) Se han calculado los gastos generales de suministro energético, seguros, equipamiento, entre otros, estimando sus costes y relacionándolos con la actividad comercial.	2,86%
	f) Se ha comprobado diariamente que las ventas efectuadas tienen correspondencia con los ingresos en metálico o tarjeta bancaria.	2,86%

	g) Se ha supervisado la organización de los documentos físicos y digitales, utilizados en la compraventa de mercancías del comercio alimentario en función del proceso a seguir en su gestión y los requisitos formales que deben cumplir.	2,86%
RA5. Supervisa el resultado económico de las ventas, controlando desviaciones y estableciendo acciones correctoras 20%	a) Se ha analizado la rentabilidad de las ventas de productos alimentarios, en función del precio de venta y del margen de beneficio.	2,86%
	b) Se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento de los mismos.	2,86%
	c) Se ha planificado el control presupuestario, identificando problemas potenciales y gestionando de forma más efectiva los recursos del comercio alimentario en un período determinado.	2,86%
	d) Se han calculado las desviaciones en función de ingresos, gastos, precio y mano de obra, entre otros, comparando los resultados presupuestados con los reales y valorado si las desviaciones son positivas o negativas.	2,86%
	e) Se han analizado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre el volumen de ventas previsto y el real, atendiendo a causas internas, externas o aleatorias y en su caso establecido las medidas correctoras necesarias.	2,86%
	f) Se ha reinvertido el beneficio obtenido en mejoras relativas a la ampliación y gama de productos, servicios de atención al cliente y al comercio electrónico, entre otros, según porcentaje y plan de negocio previsto.	2,86%
	g) Se han establecido métodos de control de los precios de venta justificando las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.	2,86%

Logística de un comercio alimentario

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>RA1. Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.</p> <p style="text-align: center;">20%</p>	a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.	2.85%
	b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos.	2.85%
	c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío.	2.85%
	d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamientos) Se ha supervisado el registrado informático asociado a la documentación de la recepción de mercader	2.85%
	e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimenticios transportados por los medios de transporte externo utilizados.	2.85%
	f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras.	2.85%
	g) Se ha supervisado el registrado informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.	2.85%
<p>RA2. : Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en</p>	a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos.	2.85%

almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía		
	b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos.	2.85%
	c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso.	2.85%
	d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.	2.85%
20%		

	e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.	2.85%
	f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.	2.85%
	g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.	2.85%
RA3. Determina las condiciones	a) Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos..	2.55%

<p>que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto.</p>	<p>b) Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios</p>	<p>2.55%</p>
---	--	--------------

<p>20%</p>	<p>c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional-, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria.</p>	<p>2.55%</p>
	<p>d) Se han determinado las características y requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías.</p>	<p>2.55%</p>
	<p>e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir.</p>	<p>2.55%</p>
	<p>f) Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas</p>	<p>2.55%</p>
	<p>h) Se han cumplido las medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales en las actividades de embalaje y desembalaje de productos alimentarios.</p>	<p>2.55%</p>

	g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución de un producto expedido.	2.55%
RA4. Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario. 20%	a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provisión.	2.85%
	b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa.	2.85%
	c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas.	2.85%
	d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén	2.85%
	e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.	2.85%

	f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén.	2.85%
	g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacional	2.85%
RA5. Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad. 20%	a) Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios.	2.85%
	b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén.	2.85%
	c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén	2.85%
	d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidentes más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios	2.85%

	e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias.	2.85%
	f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimenticios.	2.85%
	g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios	2.85%

COMERCIO ELECTRÓNICO EN NEGOCIOS ALIMENTARIOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
<p>RA 1: Elabora planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios, aplicando las nuevas formas de relación con el público objetivo y las estrategias digitales existentes.</p> <p>20%</p>	a) Se ha aplicado al comercio electrónico la estructura y contenido de un plan de marketing, adaptándolo a la planificación y necesidades de la empresa.	2,85 %
	b) Se han establecido distintas estrategias de comercio electrónico, determinadas en el plan de marketing.	2,85 %
	c) Se han seleccionado los agentes que intervienen en los canales de distribución online, en función de sus características y operatividad.	2,85 %
	d) Se ha posicionado el comercio alimentario online en buscadores, servidores de aplicaciones de mapas o de geolocalización, y en buscadores de comparación de precios.	2,85 %
	e) Se han establecido dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, atendiendo a las sugerencias y consultas que mejoran la calidad de la empresa.	2,85 %
	f) Se han establecido objetivos e indicadores del rendimiento del tráfico de la página web, en función de la segmentación de mercado incluida en el plan de marketing.	2,85 %
	g) Se ha estimado el coste de acciones de marketing online según el presupuesto establecido de la empresa.	2,85 %
<p>RA 2: Constituye una tienda online de productos alimentarios, aplicando plantillas informáticas.</p>	a) Se han definido la estructura básica del comercio alimentario online y sus elementos, relacionándolos con la actividad comercial a la que se destinan.	2,22 %
	b) Se ha integrado el comercio alimentario online en un comercio físico ya existente.	2,22 %
	c) Se ha inscrito la tienda online en el registro correspondiente y en su caso en el habilitado para la creación de empresas de estudiantes, a fin de realizar	2,22 %

20%	transacciones económicas y monetarias, emitir facturas y abrir cuentas bancarias.	
	d) Se ha creado una web de comercio alimentario, adaptándola al público al que va dirigido y a los sistemas de acceso virtual.	2,22 %
	e) Se han aplicado las características requeridas en los diseños responsables, amigables y usables de tiendas online, teniendo en cuenta la condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos.	2,22 %
	f) Se han alojado los archivos componentes del sitio web en servidores propios o ajenos, según criterios de operatividad.	2,22 %
	g) Se ha seleccionado plataformas de código abierto, plantillas y diseños acordes con el negocio alimentario de la tienda online.	2,22 %
	h) Se han instalado dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat y redes sociales, entre otros, en función de la atención a preguntas frecuentes, problemas del cliente, instrucciones de uso en pagos, sugerencias y quejas.	2,22 %
	i) Se han definido las medidas requeridas para las transacciones seguras, aplicando la legislación vigente en materia de protección del consumidor.	2,22 %
RA 3: Gestiona la recepción de pedidos, su entrega y cobro, elaborando presupuestos, distribuyendo productos y realizando el seguimiento bancario.	a) Se han recepcionado los pedidos online atendiendo al orden de llegada, tiempo de entrega, tipo de producto y ofertas.	2,5 %
	b) Se ha elaborado el presupuesto de pedidos de alimentos, atendiendo online la petición del cliente, el tipo de producto y el precio u oferta.	2,5 %
	c) Se ha comunicado el presupuesto y las condiciones de entrega del producto, verificando que cumple lo demandado por el cliente, y en su caso subsanado deficiencias.	2,5 %

20%	d) Se ha cobrado online el pedido de alimentos mediante el medio de pago indicado en la página web, empleando los canales que garanticen la seguridad de la operación.	2,5 %
	e) Se ha ordenado la distribución y seguimiento del envío y entrega del pedido al cliente en los plazos y lugar acordado, empleando los medios de distribución adecuados a la operación.	2,5 %
	f) Se ha diseñado una estrategia de reembolsos, atendiendo a devoluciones del cliente o errores en la entrega.	2,5 %
	g) Se ha efectuado el seguimiento bancario de la venta online, comprobando que los ingresos por las ventas y devoluciones de los pedidos enviados se han realizado, y en su caso subsanado deficiencias.	2,5 %
	h) Se ha comprobado que las ventas realizadas a través de intermediarios se han cobrado de acuerdo a las condiciones pactadas.	2,5 %
RA 4: Realiza el mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online, actualizando la información de la página web y atendiendo al cliente de forma inmediata.	a) Se han actualizado los ficheros que componen las páginas web, valorando nuevos productos, tendencias del mercado, promociones y gustos del cliente, entre otros y utilizando programas específicos de inclusión de textos, imágenes y sonido.	2,5 %
	b) Se han elaborado fichas de productos y catálogos electrónicos y posicionados en web de comparación de precios, facilitando su lectura y comprensión.	2,5 %
	c) Se han enviado los ficheros web actualizados al servidor de Internet mediante programas especializados en esta tarea.	2,5 %
	d) Se ha actualizado el diseño de la web, buscando su eficiencia y rentabilidad comercial.	2,5 %
	e) Se han mejorado los enlaces, estructura y búsquedas de la página web capaces de generar tráfico orientado a la oferta, facilitando la navegación por la tienda online.	2,5 %
20%		

	f) Se ha atendido al cliente en su consulta en tiempo real a través de los dispositivos instalados.	2,5 %
	g) Se han actualizado las bases de datos de clientes, productos y precios relacionadas con la actividad comercial.	2,5 %
	h) Se han valorado las acciones de mantenimiento realizadas, en función de la respuesta recibida por parte del cliente.	2,5 %
<p>RA 5: Valora el rendimiento del comercio electrónico alimentario, analizando los datos de tráfico, resultado del negocio y aplicando e instrumentos de evaluación.</p> <p>20%</p>	a) Se han aplicado las medidas de mejora del rendimiento de campañas publicitarias online, en función del aumento del tráfico de visitas al sitio web y el volumen de ventas del comercio electrónico.	2,85 %
	b) Se han valorado los indicadores de rendimiento del tráfico en el comercio electrónico y su impacto, utilizando herramientas de analíticas web, gratuitas y de pago.	2,85 %
	c) Se ha relacionado las ratios principales de análisis del retorno de inversiones en publicidad online con el resultado de las ventas del comercio electrónico alimentaria.	2,85 %
	d) Se ha valorado la satisfacción de las personas compradoras online, calculando la tasa de fidelización.	2,85 %
	e) Se ha evaluado la trazabilidad de la distribución de los productos al cliente, modificando la planificación de las rutas de reparto, el tiempo acordado, los recursos humanos, estado de entrega del producto, entre otros.	2,85 %
	f) Se han valorado los medios de pago utilizados, atendiendo a las características de la tienda online de alimentación y los gastos bancarios generados.	2,85 %
	g) Se ha valorado la rentabilidad económica de la tienda online, comparando el volumen de negocio generado con los gastos de distribución, personal y publicidad, entre otros.	2,85 %

ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABI I (IPEI) 1º IT

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. 20%	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	2,57%
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.	2,57%
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.	2,57%
RA 2: Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales. 20%	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	2,57%

	b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.	2,57%
	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	2,57%
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	2,57%
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	2,57%

	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.	2,57%
--	--	--------------

	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.	2,57 %
	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.	2,57 %
	i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.	2,57 %
RA 3: Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. 20%	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	2,57 %
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	2,57 %
	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	2,57 %
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	2,57 %
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	2,57 %
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	2,57 %

	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	2,5 7%
RA 4: Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. 20%	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	2,5 7%
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	2,5 7%
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.	2,5 7%
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	2,5 7%
	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	2,5 7%
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	2,5 7%
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.	2,5 7%
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	2,5 7%
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.	2,5 7%

	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.	2,5 7%
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.	2,5 7%

RA 5: Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. 20%	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	2,5 7 %
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.	2,5 7 %
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	2,5 7 %
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	2,5 7 %
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	2,5 7 %

	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad.	2,5 7 %
	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	2,5 7 %
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	2,5 7 %
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.	2,5 7 %

EIE 2° TIT

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	UNIDADES	PONDERACIÓN
RA1.- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales. 25%	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.	Unidad 1	8,33%
	b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.	Unidad 1	8,33%
	c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.	Unidad 1	8,33%
	d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» dedicada al <u>sector</u>.	Unidad 1	8,33%
	e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector.	Unidad 1	8,33%
	f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	Unidad 1	8,33%
	g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes	Unidad 1	8,33%
	necesarios para desarrollar la actividad empresarial.		
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	Unidad 1	8,33%	
i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del sector, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.	Unidad 2	8,33%	

	j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.	Unidad 6	8,33%
	k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.	Unidad 1	8,33%
	l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	Unidad 1, 2 y 4	8,33%
	a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.	Anexo Funciones básicas de la empresa	9,10%
RA2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el	b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.	Unidad 3	9,10%
	c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.	Unidad 3	9,10%
	d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme relacionada con la del sector	Unidad 3	9,10%
entorno de actuación e incorporando valores éticos	e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.	Unidad 3	9,10%
	f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	Unidad 3	9,10%

25%	g) Se ha elaborado el balance social de una empresa del sector, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.	Unidad 3	9,10%
	h) Se han identificado prácticas que incorporan valores éticos y sociales en empresas del sector	Unidad 3	9,10%
	i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» del sector	Unidad 9	9,10%
	j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial	Unidad 3	9,10%
	k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial	Unidad 8	9,10%
	a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	Unidad 6	11,11%
	b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.	Unidad 6	11,11%
RA3.- Realiza las actividades para la constitución y	c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	Unidad 6	11,11%
puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».	Unidad 6	11,11%
	e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector.	Unidad 8	11,11%

25%	f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.	Unidad 6, 8, 9 y 10	11,11%
	g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».	Unidad 10	11,11%
	h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.	Unidad 6	11,11%
	i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.	Unidad 5 y 7	11,11%
RA4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme»	Unidad 8	11,11%
	b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.	Unidad 9	11,11%
	c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.	Unidad 9	11,11%
	d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector	Unidad 10	11,11%
	e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal		11,11%
	f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter		11,11%

	comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme», han descrito los circuitos que la documentación recorre en la empresa		
	g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.		11,11%
	h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración del proyecto de simulación empresarial de aula.		11,11%
	i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto		11,11%

Criterios de calificación.

Los criterios de calificación que se exponen a continuación constituirán los aspectos sobre los cuales vamos a calificar y valorar al alumnado que cursa el CFGM de Comercialización de Productos Alimentarios Y CFGM de Comercio de productos alimentarios. En el apartado anterior viene establecido el peso otorgado a cada criterio de evaluación en correspondencia a los resultados de aprendizaje.

La calificación de cada módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco. En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua.

1. Se calificará de manera positiva con nota numérica igual o superior a 5 siempre que haya superado todos los Resultados de Aprendizaje impartidos hasta la fecha de la evaluación, y en esa nota se hará una media aritmética de cada uno de los RAs impartidos habiendo calculado la nota de cada RA según los pesos expresados en la tabla de evaluación de cada RA.

2. Si la nota de algún RA es negativa en el momento de la evaluación, se expresará en la calificación el entero menor a 5 más cercano a la media aritmética de todos los RAs impartidos de esta manera se expresa que para superar el módulo han de superarse todos y cada uno de los resultados de aprendizajes especificados en la Orden.

Este sistema de calificación será usado en cada una de las tres evaluaciones parciales así como en la final.

Al final de cada evaluación, el alumnado que será conocedor de su progreso en todo momento, tendrá posibilidad de demostrar la adquisición de los aprendizajes no superados previamente mediante la realización de pruebas personalizadas. El resultado de estas pruebas puede derivar en el cambio de la nota negativa que supone la evaluación negativa de cada RA.

Aquellos alumnos que tengan este módulo profesional no superado mediante evaluación parcial a finales de mayo, tendrán la obligación de asistir a las clases y continuar con las

actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de 2024.

En segundo curso, aquellos alumnos que tengan este módulo profesional no superado mediante evaluación parcial antes de la realización de la FCT, tendrá la obligación de asistir a las clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de 2024.

NO se repetirán exámenes o actividades al alumnado con posterioridad a su realización, aunque el motivo de no asistencia al mismo esté debida y documentalmente justificado. El alumnado tendrá derecho a la realización de los exámenes o actividades de recuperación o mejora de calificaciones en el periodo comprendido entre el 1 de junio la fecha anterior a la sesión de evaluación final que se realizarán en la segunda quincena de junio. Las pruebas escritas o actividades de recuperación se realizarán sobre aquellos Criterios de Evaluación con calificaciones inferiores a 5 incluidos en Resultados de Aprendizaje que no hayan alcanzado la calificación de 5 y que por lo tanto no estén superados.

Promoción del alumnado

1. El alumnado que supere todos los módulos profesionales del primer curso promocionará a segundo curso.
2. Con los alumnos y alumnas que no hayan superado la totalidad de los módulos profesionales de primer curso, se procederá del modo siguiente: a) Si la carga horaria de los módulos profesionales no superados es superior al 50% de las horas totales del primer curso, el alumno o alumna deberá repetir sólo los módulos profesionales no superados y no podrá matricularse de ningún módulo profesional de segundo curso. b) Si la carga horaria de los módulos profesionales no superados de primer curso es igual o inferior al 50% de las horas totales, el alumno o alumna podrá optar por repetir sólo los módulos profesionales no superados, o matricularse de éstos y de módulos profesionales de segundo curso, utilizando la oferta parcial, siempre que la carga horaria que se curse no sea superior a 1.000 horas lectivas en ese curso escolar y el horario lectivo de dichos módulos profesionales sea compatible, permitiendo la asistencia y evaluación continua en todos ellos.

Para este curso, no tenemos alumnos en 2º curso con módulos pendientes de primer curso.

5. Actividades Complementarias y Extraescolares previstas.

Las actividades programadas para el presente curso por el Departamento de Comercio – Marketing y FOL son las que se recogen en las siguientes tablas:

Actividades Complementarias	Fecha	Grupos
AULA DE EMPRENDIMIENTO: Visita a la empresa Liderpapel situada en Málaga.	Diciembre de 2024	1º y 2º CPA
AULA DE EMPRENDIMIENTO: Taller de Dinámicas de Grupo con Realidad Virtual, impartido por Techmakers, S.L.	Diciembre de 2024	1º y 2º CPA
AULA DE EMPRENDIMIENTO: Visita a la empresa La Antequerana en Antequera.	27 de noviembre 2024	1º y 2º CPA
Celebración del día de Andalucía	21 de febrero	1º y 2º CPA
Festival de Expresión Corporal	Segundo trimestre	1º y 2º CPA 1º y 2º Bachillerato (Economía y Empresa y Diseño de modelos de Negocio)
Proyectos del Departamento de Orientación		1º y 2º CPA

		1º y 2º Bachillerato (Economía y Economía de la Empresa)
Actividades planteadas por CADE de Álora		1º y 2º CPA

- Visitas técnicas, excursiones y salidas al pueblo

Actividad	Fecha	Grupo
Excursión Estudio de la tipología de los comercios en Málaga capital	Primer trimestre	1º CPA 1º Bachillerato (Economía)
Visitas a establecimientos comerciales de Álora	Primer Trimestre	1º CPA 2º AC
Visita San Miguel, Ikea o Leroy Merlín, Palacio de Ferias y Congresos, Centro Comercial Abierto (Plaza Mayor) de Málaga.	Por determinar	1º y 2º CPA 1º Bachillerato (Economía)
Visita a PYMES de la provincia de Málaga	Según disponibilidad de las empresas	1º y 2º CPA 1º Bachillerato
Visita a empresas colaboradoras FCT	Segundo trimestre	2º CPA

6. Contribución a Planes y Proyectos.

11.2.- Otros Planes y Proyectos del Centro.

Nuestro alumnado participará en las actividades que organice el centro siempre que sea posible. La principal colaboración es la realización del Mercadillo Solidario, ya que toda la organización y puesta en marcha es desempeñada por el alumnado de CFGM de

Comercialización de Productos Alimentarios.

No podemos olvidar la colaboración con el resto de proyectos como ecoescuela, escuela espacio de paz, el plan de igualdad, siempre presente en nuestra labor docente, entre otros.

7. Normativa

LEYES GENERALES:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional**
- **Ley Orgánica de 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE).**
- **Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.**
- **Ley 17/2007 de 10 de diciembre (LEA)**

ORGANIZACIÓN DE LOS CENTROS:

- **Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- **Orden de 20 de agosto de 2010**, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
- **Decreto 301/2009, de 14 de julio**, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios.
- **Orden de 14 de julio de 1998**, por la que se regulan las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitarios.

FORMACIÓN PROFESIONAL

ORDENACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL:

- **Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio**, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- **Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre**, que regula el Catálogo Nacional de

- las Cualificaciones Profesionales.
- **Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre**, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema educativo.
- **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre**, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo.
- **Resolución de 26 de junio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

DESARROLLO CURRICULAR:

-Real decreto 189/2018 , de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en comercialización de productos alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo.

-Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

EVALUACIÓN:

- **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **ORDEN de 19 de julio de 2010**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Instalaciones de Telecomunicaciones.
- **Real Decreto 1632/2009, de 30 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Instalaciones de Telecomunicaciones y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ANEXO I. OBJETIVOS, CONTENIDOS Y MÓDULO ASOCIADO A LA LIBRE CONFIGURACIÓN.

OBJETIVOS A ALCANZAR EN LAS HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN.

El trabajo con el alumnado en las horas de libre configuración en 2º curso de Técnico o Técnica en Comercialización de Productos Alimentarios quedará asociado al módulo “Preparación y Acondicionamiento de Producto Fresco y Transformado”, en concreto los siguientes RA:

MÓDULO	RA	C. EVALUACIÓN	% DE LA CALIFICACIÓN DE LIBRE CONFIGURACIÓN
PREPARACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTO FRESCO Y TRANSFORMADO	RA1: Supervisa y realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.	a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.	2,22%
		b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénicosanitaria y de prevención de riesgos laborales.	2,22%
		c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal.	2,22%
		d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación.	2,22%
		e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.	2,22%

		f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.	2,22%
		g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente.	2,22%
		h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.	2,22%
		h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.	2,22%
	RA 2: Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.	a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros.	2,50%
		b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.	2,50%
		c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario.	2,50%
		d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizado su conservación, fresca y atractivo visual.	2,50%

		e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.	2,50%
		f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente.	2,50%
		g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.	2,50%
		h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.	2,50%
	RA 3: Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.	2,85%
		b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros.	2,85%
		c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras.	2,85%
		d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.	2,85%
		e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación.	2,85%
		f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente.	2,85%

		g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.	2,85%
RA 4: Supervisa la preparación y el asesoramiento de productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo.		a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto.	2,85%
		b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas.	2,85%
		c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a sus características.	2,85%
		d) Se ha supervisado la preparación de tablas de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros).	2,85%
		e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros.	2,85%
		f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros), posibilidades de consumo y destino culinario.	2,85%
		g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario	2,85%

<p>RA 5: Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando el tipo de productos con su etiquetado y características del envase.</p>	<p>a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos.</p>	<p>2,50%</p>
	<p>b) Se ha dispuesto la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos de productos alimenticios.</p>	<p>2,50%</p>
	<p>c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas.</p>	<p>2,50%</p>
	<p>d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios.</p>	<p>2,50%</p>
	<p>e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos.</p>	<p>2,50%</p>
	<p>f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras.</p>	<p>2,50%</p>
	<p>g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización.</p>	<p>2,50%</p>

		<p>h) Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.</p>	<p>2,50%</p>
--	--	--	--------------

MÓDULO 1708

SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

1. Información general del título

El módulo profesional de *Sostenibilidad aplicada al sistema productivo*, es transversal a todos los ciclos de Grado Medio y Superior, en el nuevo currículo de Ciclos Formativos.

Datos generales:

- Módulo Profesional: *Sostenibilidad aplicada al sistema productivo*.
- Código: 1708.
- Duración: 30 horas.
- Equivalencia en créditos ECTS (en ciclos formativos de grado superior): 3.

2. Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación del módulo:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.	a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible. b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales. c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030. d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización. e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo. f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.
2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.	a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales. b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica. c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos. d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales. e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.
3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.	a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza. b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS. c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.
4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.	a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual. b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular. c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

	<p>d) Se han aplicado principios de ecodiseño.</p> <p>e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.</p> <p>f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.</p>
5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.	<p>a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.</p> <p>b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.</p> <p>c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.</p> <p>d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.</p> <p>e) Se han aplicado principios de ecodiseño.</p> <p>f) Se han aplicado estrategias sostenibles.</p> <p>g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.</p> <p>h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.</p> <p>i) Se ha aplicado la normativa ambiental.</p>
6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.	<p>a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.</p> <p>b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.</p> <p>c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.</p> <p>d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.</p> <p>e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.</p>

3. Unidades didácticas del módulo 1708 *Sostenibilidad aplicada al sistema productivo* y su relación con los objetivos curriculares del módulo

UNIDAD DIDÁCTICA	Horas	Trim.	Peso	RA asociados (RD 659/2023 de 18 de julio)
UD1. La sostenibilidad y sus retos.	6	1	17,1 %	<p>RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.</p> <p>RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.</p>
UD2. Las metas de la sostenibilidad: los ODS.	6	1	17,1 %	<p>RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.</p> <p>RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.</p>
UD3. Empresa y medio ambiente: los aspectos ASG.	4	2	11,5 %	<p>RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.</p> <p>RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.</p>

UD4. Diseño y producción sostenible.	8	2	22,9 %	RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios. RA4. Propone productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular. RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.
UD5. Midiendo la sostenibilidad.	6	3	17,1 %	RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución. RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.
UD6. El plan de sostenibilidad y otros documentos.	5	3	14,3 %	RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos. RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.
TOTAL DE HORAS	35		100%	Se han cubierto todos los resultados de aprendizaje del módulo.

4. Ponderación de cada RA (acorde con la tabla anterior)

Resultado de aprendizaje	Ponderación sobre el total del curso
RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.	33 %
RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.	18 %
RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.	18 %
RA4. Propone productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.	7 %
RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.	14 %
RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.	10 %
TOTAL	100%

ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD - IPE (CFGB)

Contenidos IPE	Trimestre	Horas unidad
Unidad 1. Autoconocimiento y habilidades personales	3º	11
Unidad 2. Habilidades sociales I	3º	9
Unidad 3. Habilidades sociales II	3º	9
Unidad 4. Itinerarios académicos y profesionales en el entorno sociolaboral actual	2º	11
Unidad 5. La búsqueda de empleo	2º	13
Unidad 6. Toma de decisiones e itinerario personal	2º	13
Guía de prevención de riesgos laborales	1º	30
TOTAL HORAS: 96		

Unidad de trabajo 1: Autoconocimiento y habilidades personales		Temporalización: 10 horas	
Contenido	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
1. Autoconocimiento 1.1. Autoconcepto 1.2. Autoestima. 1.2.1. La autoestima positiva.	1. Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades. 16.7%	1. a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	Actividades 6 y 7 página 17. Apartados 1.1. Rasgos de personalidad y 1.2. Aptitudes personales y habilidades de la guía para el plan de itinerario personal presentada en la unidad 6.

<p>1.3. Autopercepción.</p> <p>2. Habilidades personales</p> <p>2.1. Autonomía personal y responsabilidad.</p> <p>2.2. Capacidad de autocrítica.</p> <p>2.3. Iniciativa personal.</p> <p>2.4. Creatividad.</p> <p>2.4.1. Los tipos de creatividad</p> <p>2.5. Seguridad y confianza en uno mismo.</p> <p>2.6. Perseverancia</p> <p>3. Estrategias para enfrentarse al fracaso.</p> <p>4. Análisis personal.</p> <p>4.1. Matriz DAFO personal</p> <p>4.2. Estrategias de afrontamiento.</p>	<p>Competencias</p> <p>1. Autonomía en la realización de las actividades y retos profesionales.</p> <p>2. Innovación en la organización del trabajo.</p> <p>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.</p> <p>4. Trabajo en equipo.</p> <p>5. Resolución actividades propuestas.</p> <p>6. Fomento de la comunicación.</p>	<p>1. b) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.</p>	<p>Actividades 1, 2 y 3 página 11.</p> <p>Actividad 8 página 18.</p> <p>Actividad 9 página 19.</p> <p>Actividad 10 página 21.</p> <p>Actividad 13, 15 y 16 página 27.</p> <p>Actividades 3, 4, 5, 6, 7 y 8 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 30</p> <p>Reto profesional 2 página 34: <i>Herramienta de autoanálisis: La ventana de Johari.</i></p>
		<p>1. c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.</p>	<p>Actividades 4 y 5 página 13.</p> <p>Actividad 14 página 27.</p> <p>Actividades 1 y 2 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 30</p>
		<p>1. d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento.</p>	<p>Actividad 12 página 24.</p> <p>Actividad 9 y 10 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 30</p> <p>Apartados 1.3. Análisis DAFO personal de la guía para el plan de itinerario personal presentada en la unidad 6.</p>
		<p>1. e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.</p>	<p>Actividad <i>Evalúo mis competencias: Tarea de autoanálisis</i> página 31.</p> <p>Reto profesional 1 página 32: <i>Mi rueda de la vida.</i></p> <p>Apartados 1.3. Análisis DAFO personal de la guía para el plan de</p>

			itinerario personal presentada en la unidad 6.
--	--	--	--

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades de adiestramiento y de aplicación, tanto individuales como de grupo a lo largo del desarrollo de la unidad.
5. Resolución de las actividades finales, los retos profesionales y solución de un test de autoevaluación.
6. Realización de pruebas y controles periódicos.

Metodología

Se utilizará una metodología activa y participativa, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende favorecer la colaboración, cooperación y la motivación de los alumnos y alumnas mediante el uso de:

- Lectura inicial de la situación de partida que sirve de introducción a la unidad. A través de la lectura y análisis de la situación se intentarán detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno y alumna como producto de su experiencia diaria y personal y el debate, coloquio en las tareas propuestas. Esta situación será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la misma a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad. El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. La exposición de contenidos se alternará con el trabajo individual de los alumnos desarrollando las actividades propuestas a lo largo de cada unidad. Estas actividades sirven para comprobar, comprender y afianzar los contenidos desarrollados en cada epígrafe. Estas actividades se realizan bajo la supervisión del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará a sus alumnos las ayudas necesarias.
- Trabajo de los alumnos sobre las actividades de recapitulación finales de cada unidad a través del análisis de la situación de partida resuelta y un reto profesional resuelto y la realización del test “evalúo mis conocimientos” y de las actividades de la sección “Evalúo mis competencias”.
- Realización de dos retos profesionales “Mi rueda de la vida” y “la Ventana de Johari”.
- Puede alternarse con la elaboración del plan de itinerario personal propuesto en la unidad 6 empezando a diseñar el apartado 1 de la guía para el plan de itinerario personal.

La intervención del profesorado va encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento, de su quehacer como estudiante y en la

aplicación práctica a un plan de itinerario personal enfocado a los ámbitos personal, académico y profesional. El profesor guía al alumnado en su proceso de aprendizaje, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, recoger información y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje. En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumnado la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

Recursos TIC

Recursos para el profesorado ofrecidos a través de la página web de EDITEX y blinklearning

- Libro de texto digital Editorial Editex.
- Presentación PPT.
- Solucionario.
- Evalúo mis conocimientos.
- Actividades de repaso interactivas.
- Generador de pruebas.

Enlaces para ampliar contenidos:

- Test de autoconcepto de Rosenberg. <https://www.psicoactiva.com/tests/test-rosenberg.htm>

Vídeos:

- Habilidades para la vida. <https://www.youtube.com/watch?v=UE1ZK6ca-gM>

Unidad de trabajo 2: Habilidades sociales I		Temporalización: 8 horas	
Contenido	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación

<p>1. Importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.</p> <p>2. Comunicación.</p> <p>2.1. El proceso de comunicación.</p> <p>2.2. Tipos de comunicación y técnicas de presentación oral y escrita.</p> <p>2.2.1. Comunicación verbal.</p> <p>2.2.2. Comunicación no verbal.</p> <p>2.3. Barreras en la comunicación: dificultades y soluciones.</p> <p>2.3.1. Barreras semánticas.</p> <p>2.3.2. Barreras físicas.</p> <p>2.3.3. Barreras personales o psicológicas.</p> <p>2.3.4. Barreras fisiológicas.</p> <p>2.3.5. Soluciones para superar barreras en la comunicación.</p>	<p>2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo. 16,7%</p> <p>Competencias</p> <p>1. Autonomía en la realización de las actividades y retos profesionales.</p> <p>2. Innovación en la organización del trabajo.</p> <p>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.</p> <p>4. Trabajo en equipo.</p> <p>5. Resolución actividades propuestas.</p> <p>6. Fomento de la comunicación.</p>	<p>2. a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.</p>	<p>Actividad 1 página 39.</p> <p>Actividades 11 y 12 página 53.</p> <p>Actividades 3, 9 y 10</p> <p><i>Evalúo mis conocimientos</i> página 56</p> <p>Actividades 1 y 4</p> <p><i>Evalúo mis competencias</i> página 57</p> <p>Reto profesional 1 página 58: <i>Mejora tus habilidades sociales.</i></p> <p>Reto profesional 2 página 59: <i>Protejo mi imagen personal en internet.</i></p> <p>Continuación apartado 1.2. Aptitudes personales y habilidades y 1.3. Análisis DAFO personal de la guía para el plan de itinerario personal presentada en la unidad 6.</p>
		<p>2. b) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones de manera asertiva en las relaciones con otras personas, diferenciándolas de conductas agresivas y/o pasivas.</p>	<p>Actividades 8 y 9 página 48.</p> <p>Actividad 10 página 50.</p> <p>Actividades 2, 6 y 8</p> <p><i>Evalúo mis conocimientos</i> página 56.</p> <p>Actividad 3 <i>Evalúo mis competencias</i> página 57</p>

<p>3. Gestión emocional y asertividad.</p> <p>3.1. Inteligencia emocional.</p> <p>3.2. La asertividad.</p> <p>3.3. Relación entre gestión emocional y asertividad.</p> <p>4. Escucha activa y empatía.</p> <p>4.1. Escucha activa.</p> <p>4.2. Empatía.</p> <p>5. Herramientas digitales e interacción con los demás.</p> <p>5.1. Ventajas e inconvenientes.</p> <p>5.2. Uso y abuso.</p> <p>5.3. Huella, identidad y reputación digitales.</p>		<p>2. c) Se han puesto en práctica técnicas de presentación, orales y escritas, para una comunicación efectiva y afectiva valorando su importancia como recurso personal para la empleabilidad.</p>	<p>Actividades 2, 3 y 4 página 41.</p> <p>Actividad 5 página 42.</p> <p>Actividad 6 página 43.</p> <p>Actividad 7 página 45.</p> <p>Actividades 1, 4, 5 y 7</p> <p><i>Evalúo mis conocimientos</i> página 56</p> <p>Actividades 1, 2, 5 y 6</p> <p><i>Evalúo mis competencias</i> página 57</p>
---	--	---	---

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades de adiestramiento y de aplicación, tanto individuales como de grupo a lo largo del desarrollo de la unidad.
5. Resolución de las actividades finales, los retos profesionales y solución de un test de autoevaluación.
6. Realización de pruebas y controles periódicos.

Metodología

Se utilizará una metodología activa y participativa, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende favorecer la colaboración, cooperación y la motivación de los alumnos y alumnas mediante el uso de:

- Lectura inicial de la situación de partida que sirve de introducción a la unidad. A través de la lectura y análisis de la situación se intentarán detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno y alumna como producto de su experiencia diaria y personal y el debate, coloquio en las tareas propuestas. Esta situación será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la misma a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad. El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. La exposición de contenidos se alternará con el trabajo individual de los alumnos desarrollando las actividades propuestas a lo largo de cada unidad. Estas actividades sirven para comprobar, comprender y afianzar los contenidos desarrollados en cada epígrafe. Estas actividades se realizan bajo la supervisión del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará a sus alumnos las ayudas necesarias.
- Trabajo de los alumnos sobre las actividades de recapitulación finales de cada unidad a través del análisis de la situación de partida resuelta y un reto profesional resuelto y la realización del test “Evalúo mis conocimientos” y de las actividades de la sección “Evalúo mis competencias”.
- Realización de dos retos profesionales “Mejora tus habilidades sociales” y “Protejo mi imagen personal en internet”.
- Puede alternarse con la elaboración del plan de itinerario personal propuesto en la unidad 6 continuando con la elaboración del apartado 1 de la guía para el plan de itinerario personal.

La intervención del profesorado va encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento, de su quehacer como estudiante y en la aplicación práctica a un plan de itinerario personal enfocado a los ámbitos personal, académico y profesional. El profesor guía al alumnado en su proceso de aprendizaje, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, recoger información y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje. En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumnado la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

Recursos TIC

Recursos para el profesorado ofrecidos a través de la página web de EDITEX y blinklearning

- Libro de texto digital Editorial Editex.
- Presentación PPT.
- Solucionario.
- Evalúo mis conocimientos.
- Actividades de repaso interactivas.
- Generador de pruebas.

Enlaces para ampliar contenidos:

- Habilidades (soft skills) laborales más demandadas en 2025 según el Foro Económico Mundial. <https://www.silicon.es/las-10-habilidades-laborales-mas-demandadas-en-2025-2462317>
- Asertividad y test de Rathus. <https://www.folblog.com/asertividad-y-test-de-rathus/>

Vídeos:

- «Retroalimentación: La historia de la mariposa de Austin». <https://www.youtube.com/watch?v=fYjF6EavznA&t=15s>
- Barrera semántica en la comunicación: Splunge – Ferretería. <https://www.youtube.com/watch?v=jI2wSz2BvMM>
- Privacidad en las redes sociales. <https://www.youtube.com/watch?v=qmnhclKgVg0>

Unidad de trabajo 3: Habilidades sociales II		Temporalización: 8 horas	
Contenido	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
<p>1. Trabajo en equipo.</p> <p>1.1. Beneficios del trabajo en equipo.</p> <p>1.2. Formas de llevar a cabo el trabajo en equipo.</p> <p>1.3. La participación en el equipo.</p> <p>1.3.1. Tipos de roles de equipo.</p> <p>1.3.2. Asignación de roles.</p>	<p>2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo. 16,7%</p> <p>Competencias</p> <p>1. Autonomía en la realización de las actividades y retos profesionales.</p> <p>2. Innovación en la organización del trabajo.</p>	<p>2. d) Se han identificado los beneficios del trabajo en equipo, así como las diferentes formas de llevarlo a cabo.</p>	<p>Actividad 1 página 63.</p> <p>Actividades 2, 3 y 4 página 67.</p> <p>Actividad 5 página 68.</p> <p>Actividades 1, 2, 3, 4 y 5</p> <p><i>Evalúo mis conocimientos</i> página 80</p> <p>Actividades 1, 2 y 3</p> <p><i>Evalúo mis competencias</i> página 81.</p> <p>Reto profesional 1 página 82: <i>Somos astronautas.</i></p> <p>Reto profesional 2 página 84: <i>Cuadros rotos.</i></p>

<p>1.3.3. Importancia del líder en los equipos de trabajo.</p> <p>2. Gestión de conflictos de comunicación.</p> <p>2.1. Estilos para afrontar conflictos.</p> <p>2.2. Mediación, conciliación y arbitraje.</p> <p>2.3. Manejo de conflictos con inteligencia emocional.</p> <p>3. Negociación efectiva: método Harvard.</p> <p>3.1. Bases de la negociación.</p> <p>3.2. Tipos de negociación.</p> <p>3.3. Principios del método de negociación Harvard.</p> <p>3.4. Pasos en el proceso de negociación.</p>	<p>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.</p> <p>4. Trabajo en equipo.</p> <p>5. Resolución actividades propuestas.</p> <p>6. Fomento de la comunicación.</p>	<p>2. e) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.</p>	<p>Continuación apartado 1.2. Aptitudes personales y habilidades y 1.3. Análisis DAFO personal de la guía para el plan de itinerario personal presentada en la unidad 6.</p> <p>Actividad 6 página 69. Actividad 7 página 71. Actividad 8 página 73. Actividad 9 página 77. Actividades 6, 7, 8, 9 y 10 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 80. Actividad 4 <i>Evalúo mis competencias</i> página 81. Reto profesional 1 página 82: <i>Somos astronautas</i>. Reto profesional 2 página 84: <i>Cuadros rotos</i>.</p>
--	--	--	---

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades de adiestramiento y de aplicación, tanto individuales como de grupo a lo largo del desarrollo de la unidad.
5. Resolución de las actividades finales, los retos profesionales y solución de un test de autoevaluación.
6. Realización de pruebas y controles periódicos.

Metodología

Se utilizará una metodología activa y participativa, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende favorecer la colaboración, cooperación y la motivación de los alumnos y alumnas mediante el uso de:

- Lectura inicial de la situación de partida que sirve de introducción a la unidad. A través de la lectura y análisis de la situación se intentarán detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno y alumna como producto de su experiencia diaria y personal y el debate, coloquio en las tareas propuestas. Esta situación será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la misma a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad. El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. La exposición de contenidos se alternará con el trabajo individual de los alumnos desarrollando las actividades propuestas a lo largo de cada unidad. Estas actividades sirven para comprobar, comprender y afianzar los contenidos desarrollados en cada epígrafe. Estas actividades se realizan bajo la supervisión del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará a sus alumnos las ayudas necesarias.
- Trabajo de los alumnos sobre las actividades de recapitulación finales de cada unidad a través del análisis de la situación de partida resuelta y un reto profesional resuelto y la realización del test “evalúo mis conocimientos” y de las actividades de la sección “Evalúo mis competencias”.
- Realización de dos retos profesionales “Somos astronautas” y “Cuadros rotos”.
- Puede alternarse con la elaboración del plan de itinerario personal propuesto en la unidad 6 continuando con la elaboración del apartado 1 de la guía para el plan de itinerario personal.

La intervención del profesorado va encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento, de su quehacer como estudiante y en la aplicación práctica a un plan de itinerario personal enfocado a los ámbitos personal, académico y profesional. El profesor guía al alumnado en su proceso de aprendizaje, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, recoger información y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje. En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumnado la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

Recursos TIC

Recursos para el profesorado ofrecidos a través de la página web de EDITEX y blinklearning

- Libro de texto digital Editorial Editex.
- Presentación PPT.
- Solucionario.
- Evalúo mis conocimientos.
- Actividades de repaso interactivas.
- Generador de pruebas.

Enlaces para ampliar contenidos:

- Experimento sobre tipos de liderazgo. <https://www.youtube.com/watch?v=aHt2eODA02I>

Videos:

- Castellers, el mejor ejemplo de trabajo en equipo. <https://www.youtube.com/watch?v=J-Ves0F4dGM>
- Modelos de negociación Harvard. <https://www.youtube.com/watch?v=FaYKG0kPVck>

Unidad de trabajo 4: Itinerarios académicos y profesionales en el entorno sociolaboral actual		Temporalización: 10 horas	
Contenido	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
<p>1. Entorno sociolaboral.</p> <p>1.1. Situación actual del entorno sociolaboral.</p> <p>1.2. Modalidades de empleo.</p> <p>1.2.1. Empleo por cuenta ajena.</p> <p>1.2.2. Empleo por cuenta propia.</p> <p>1.3. Revolución digital y empleo.</p> <p>1.4. Yacimientos de empleo y demandas del</p>	<p>3. Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales. 16,7%</p> <p>Competencias</p> <p>1. Autonomía en la realización de las actividades y retos profesionales.</p> <p>2. Innovación en la</p>	<p>3. a) Se ha determinado la realidad del entorno sociolaboral actual.</p>	<p>Actividades 1, 2, 3 y 4 página 91.</p> <p>Actividades 5, 6, 7, 8 y 9 página 93.</p> <p>Actividades 10 y 11 página 97.</p> <p>Actividades 1, 2, 3, 4 y 5 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 113</p> <p>Actividades 1, 2 y 3 <i>Evalúo mis competencias</i> página 114.</p> <p>Reto profesional 1 página 115: <i>La idea emprendedora.</i></p>

<p>mercado laboral.</p> <p>1.5. Emprendimiento e intraemprendimiento.</p> <p>1.5.1. Espíritu emprendedor.</p> <p>1.5.2. Diferencia entre emprendedor e intraemprendedor.</p> <p>2. Itinerarios académicos y profesionales.</p> <p>2.1. Orientación académica y profesional.</p> <p>2.2. Servicios de orientación.</p> <p>2.2.1. Orientación en el entorno educativo.</p> <p>2.2.2. Orientación en el entorno laboral.</p> <p>2.3. Itinerarios formativos.</p>	<p>organización del trabajo.</p> <p>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.</p> <p>4. Trabajo en equipo.</p> <p>5. Resolución actividades propuestas.</p> <p>6. Fomento de la comunicación.</p>	<p>3. b) Se han identificado los itinerarios académicos y profesionales afines a sus intereses y se han valorado las opciones que mejor se ajustan a sus perfiles profesionales y sus preferencias.</p>	<p>Actividades 12, 13 y 14 página 99.</p> <p>Actividad 15 página 101.</p> <p>Actividad 16 página 105.</p> <p>Actividades 17 y 18 página 108.</p> <p>Actividades 6, 7, 8 y 9 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 113.</p> <p>Actividades 4, 5 y 6 <i>Evalúo mis competencias</i> página 81.</p> <p>Reto profesional 2 página 116: <i>Diseña tu IKIGAI</i>.</p> <p>Apartado 2 Identificación de opciones educativas y profesionales alineadas con preferencias de la guía para el plan de itinerario personal presentada en la unidad 6.</p>
<p>2.3.1. Bachillerato.</p> <p>2.3.2. Formación profesional.</p> <p>2.3.3. Enseñanzas profesionales artísticas y deportivas.</p> <p>2.3.4. Universidad.</p> <p>2.3.5. Otras enseñanzas.</p> <p>2.3.4. Formación complementaria.</p> <p>3. Formación permanente.</p>		<p>3. c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.</p>	<p>Actividad 19 página 110.</p> <p>Actividad 10 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 113.</p>

3.1. Beneficios de la formación permanente en el entorno laboral.

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades de adiestramiento y de aplicación, tanto individuales como de grupo a lo largo del desarrollo de la unidad.
5. Resolución de las actividades finales, los retos profesionales y solución de un test de autoevaluación.
6. Realización de pruebas y controles periódicos.

Metodología

Se utilizará una metodología activa y participativa, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende favorecer la colaboración, cooperación y la motivación de los alumnos y alumnas mediante el uso de:

- Lectura inicial de la situación de partida que sirve de introducción a la unidad. A través de la lectura y análisis de la situación se intentarán detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno y alumna como producto de su experiencia diaria y personal y el debate, coloquio en las tareas propuestas. Esta situación será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la misma a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad. El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. La exposición de contenidos se alternará con el trabajo individual de los alumnos desarrollando las actividades propuestas a lo largo de cada unidad. Estas actividades sirven para comprobar, comprender y afianzar los contenidos desarrollados en cada epígrafe. Estas actividades se realizan bajo la supervisión del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará a sus alumnos las ayudas necesarias.
- Trabajo de los alumnos sobre las actividades de recapitulación finales de cada unidad a través del análisis de la situación de partida resuelta y un reto profesional resuelto y la realización del test “evalúo mis conocimientos” y de las actividades de la sección “Evalúo mis competencias”.
- Realización de dos retos profesionales “La idea emprendedora” y “Diseña tu IKIGAI”.
- Puede alternarse con la elaboración del plan de itinerario personal propuesto en la unidad 6 con la elaboración del apartado 2 Identificación de opciones educativas y profesionales alineadas con preferencias.

La intervención del profesorado va encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento, de su quehacer como estudiante y en la aplicación práctica a un plan de itinerario personal enfocado a los ámbitos personal, académico y profesional. El profesor guía al alumnado en su proceso de aprendizaje, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, recoger información y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje. En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumnado la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

Recursos TIC

Recursos para el profesorado ofrecidos a través de la página web de EDITEX y blinklearning

- Libro de texto digital Editorial Editex.
- Presentación PPT.
- Solucionario.
- Evalúo mis conocimientos.
- Actividades de repaso interactivas.
- Generador de pruebas.

Enlaces para ampliar contenidos:

- Ofertas de empleo público. <https://administracion.gob.es/>
- Transformación digital y nuevas formas de empleo. <https://www.economista.es/opinion-blogs/noticias/11481954/11/21/Transformacion-digital-y-nuevas-formas-de-empleo.html>
- Listado Forbes mejores empresas para trabajar. <https://forbes.es/listas/96716/las-50-mejores-empresas-para-trabajar-en-espana-2021/>
- Diccionario de profesiones. <https://www.educaweb.com/profesiones/>

Vídeos:

- Steve Jobs. Discurso en Stanford. https://www.youtube.com/watch?v=HHkJEz_HdTg
- Formación permanente. <https://www.youtube.com/watch?v=Jeb4BoUHg-0>

Unidad de trabajo 5: La búsqueda de empleo		Temporalización: 12 horas	
Contenido	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
<p>1. El proceso de búsqueda de empleo.</p> <p>1.1. Marca personal.</p> <p>1.2. Factores de empleabilidad</p> <p>2. Fuentes de información de acceso al empleo.</p> <p>3. Técnicas de búsqueda de empleo por cuenta ajena.</p> <p>4. Herramientas para optimizar la búsqueda de empleo.</p> <p>4.1. La carta de presentación.</p> <p>4.1.1. Tipos de carta.</p> <p>4.1.2. Modelos y estructura.</p> <p>4.2. <i>Curriculum vitae</i> (CV)</p> <p>4.2.1. Estructura.</p> <p>4.2.2. Tipos de <i>curriculum vitae</i>.</p> <p>4.2.3. Claves para elaborar el currículum</p> <p>4.3. Proceso de selección de</p>	<p>5. Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral. 16,7%</p> <p>Competencias</p> <p>1. Autonomía en la realización de las actividades y retos profesionales.</p> <p>2. Innovación en la organización del trabajo.</p> <p>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.</p> <p>4. Trabajo en equipo.</p> <p>5. Resolución actividades propuestas.</p> <p>6. Fomento de la comunicación.</p>	<p>5. a) Se ha analizado la búsqueda de empleo como un proceso.</p>	<p>Actividad 1 página 121. Actividades 1 y 2 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 142 Actividades 1, 2 y 3 <i>Evalúo mis competencias</i> página 114. Reto profesional página 144: <i>Diseño mi plan de búsqueda activa de empleo.</i></p>
		<p>5. b) Se han identificado las diferentes fuentes de información de acceso al empleo.</p>	<p>Actividades 3 y 4 página 127. Actividades 3 y 5 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 142. Actividad 2 <i>Evalúo mis competencias</i> página 143. Reto profesional página 144: <i>Diseño mi plan de búsqueda activa de empleo.</i></p>
		<p>5. c) Se han analizado las distintas técnicas utilizadas para la búsqueda de empleo por cuenta ajena.</p>	<p>Actividad 2 página 127. Actividad 1 <i>Evalúo mis competencias</i> página 143. Reto profesional página 144: <i>Diseño mi plan de búsqueda activa de empleo.</i></p>

<p>personal.</p> <p>4.3.1. Pruebas de selección.</p> <p>4.3.2. La entrevista de trabajo.</p> <p>5. Plan de acción en la búsqueda de empleo.</p>		<p>5. d) Se han puesto en práctica las diferentes herramientas que permitan una búsqueda de empleo óptima.</p>	<p>Actividad 6 página 132.</p> <p>Actividad 7 página 134.</p> <p>Actividad 8 página 135.</p> <p>Actividad 9 página 138.</p> <p>Actividades 4, 6, 7, 8, 9 y 10 <i>Evalúo mis conocimientos</i> página 142.</p> <p>Actividades 3 y 4 <i>Evalúo mis competencias</i> página 143.</p> <p>Reto profesional página 144: <i>Diseño mi plan de búsqueda activa de empleo.</i></p>
--	--	---	---

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades de adiestramiento y de aplicación, tanto individuales como de grupo a lo largo del desarrollo de la unidad.
5. Resolución de las actividades finales, los retos profesionales y solución de un test de autoevaluación.
6. Realización de pruebas y controles periódicos.

Metodología

Se utilizará una metodología activa y participativa, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende favorecer la colaboración, cooperación y la motivación de los alumnos y alumnas mediante el uso de:

- Lectura inicial de la situación de partida que sirve de introducción a la unidad. A través de la lectura y análisis de la situación se intentarán detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno y alumna como producto de su experiencia diaria y personal y el debate, coloquio en las tareas propuestas. Esta situación será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la misma a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad. El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. La exposición de contenidos se alternará con el trabajo individual de los alumnos desarrollando las actividades propuestas a lo largo de cada unidad. Estas actividades sirven para comprobar, comprender y afianzar los contenidos desarrollados en cada epígrafe. Estas actividades se realizan bajo la supervisión del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará a sus alumnos las ayudas necesarias.
- Trabajo de los alumnos sobre las actividades de recapitulación finales de cada unidad a través del análisis de la situación de partida resuelta y un reto profesional resuelto y la realización del test “Evalúo mis conocimientos” y de las actividades de la sección “Evalúo mis competencias”.
- Realización del reto profesional “Diseño mi plan de búsqueda activa de empleo”.

La intervención del profesorado va encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento, de su quehacer como estudiante y en la aplicación práctica a un plan de itinerario personal enfocado a los ámbitos personal, académico y profesional. El profesor guía al alumnado en su proceso de aprendizaje, planteando actividades en las que es necesario consultar diversas fuentes de información, recoger información y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje. En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumnado la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

Recursos TIC

Recursos para el profesorado ofrecidos a través de la página web de EDITEX y blinklearning

- Libro de texto digital Editorial Editex.
- Presentación PPT.
- Solucionario.
- Evalúo mis conocimientos.
- Actividades de repaso interactivas.
- Generador de pruebas.

Enlaces para ampliar contenidos:

- Qué es LinkedIn, para qué sirve y cómo funciona. <https://www.ciudadano2cero.com/linkedin-que-es-como-funciona>
- Portal EURES. https://eures.europa.eu/index_es

- Test DISC. <https://miperfiledisc.com/>

Videos:

- Entrenador de entrevistas FP - YouTube.
<https://www.youtube.com/playlist?list=PLB1ADD71B18AA9A8B>

Unidad de trabajo 6: Toma de decisiones e itinerario personal		Temporalización: 12 horas	
Contenido	Resultado de aprendizaje y competencias	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
<p>1. Toma de decisiones, meta profesional y plan de acción.</p> <p>1.1. El proceso de toma de decisiones.</p> <p>1.1.1. Factores que condicionan la elección de tu itinerario.</p> <p>1.1.2. Etapas del proceso de toma de decisiones.</p> <p>1.2. Meta profesional.</p> <p>1.3. Plan de acción.</p> <p>2. Plan de itinerario</p>	<p>4. Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.16,7%</p> <p>Competencias</p> <p>1. Autonomía en la realización de las actividades y retos profesionales.</p> <p>2. Innovación en la organización del trabajo.</p>	<p>4. a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada una de las opciones posibles.</p>	<p>Guía para el plan de itinerario personal: Paso 3 Tarea 13 Valoración de alternativas página 162.</p>
		<p>4. b) Se han analizado y seleccionado las opciones que más se ajustan a sus perfiles profesionales.</p>	<p>Guía para el plan de itinerario personal: Paso 1 Tarea 5 apartado 1.2. Aptitudes personales y habilidades página158. Paso 2 apartado 2.1. Test de orientación GR página161. Paso 4 Meta profesional y ocupaciones relacionadas página 164</p>

<p>personal.</p> <p>2.1. Características del plan de itinerario.</p> <p>2.2. Pasos del plan de itinerario.</p>	<p>3. Responsabilidad en el cumplimiento de las tareas encomendadas.</p> <p>4. Trabajo en equipo.</p> <p>5. Resolución actividades propuestas.</p> <p>6. Fomento de la comunicación.</p>	<p>4. c) Se ha realizado un proceso de toma de decisiones identificando el itinerario académico y profesional personal, a partir de sus preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.</p>	<p>Guía para el plan de itinerario personal: Paso 3. Perfil profesional, toma de decisiones y plan de acción página 162. Paso 5 Conclusiones página 166.</p>
--	--	--	--

Instrumentos de calificación

1. Observación directa del alumno o alumna: motivación, interés, actitudes, comportamiento, asistencia, etc.
2. Participación en clase: intervenciones sobre actividades y ejercicios propuestos, valorando su dedicación e interés.
3. Realización de actividades de adiestramiento y de aplicación, tanto individuales como de grupo a lo largo del desarrollo de la unidad.
5. Resolución de las actividades finales, los retos profesionales y solución de un test de autoevaluación.
6. Realización de pruebas y controles periódicos.

Metodología

Se utilizará una metodología activa y participativa, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende favorecer la colaboración, cooperación y la motivación de los alumnos y alumnas mediante el uso de:

- Lectura inicial de la situación de partida que sirve de introducción a la unidad. A través de la lectura y análisis de la situación se intentarán detectar las ideas previas, preconcepciones o esquemas alternativos del alumno y alumna como producto de su experiencia diaria y personal y el debate, coloquio en las tareas propuestas. Esta situación será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la misma a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad. El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado.
- Elaboración de la guía para el plan de itinerario personal.

La intervención del profesorado va encaminada a que el alumnado construya criterios sobre las propias habilidades y competencias en campos específicos del conocimiento, de su quehacer como estudiante y en la aplicación práctica a un plan de itinerario personal enfocado a los ámbitos personal, académico y profesional. El profesor guía al alumnado en su proceso de aprendizaje, planteando actividades en las que es necesario

consultar diversas fuentes de información, recoger información y, además, debe fomentar el rigor en el uso del lenguaje. En todas las actividades es conveniente reflexionar sobre lo realizado, recopilar lo que se ha aprendido, analizar el avance en relación con las ideas previas (punto de partida) y facilitar al alumnado la reflexión sobre habilidades de conocimiento, procesos cognitivos, control y planificación de la propia actuación, la toma de decisiones y la comprobación de resultados.

Recursos TIC

Recursos para el profesorado ofrecidos a través de la página web de EDITEX y blinklearning

- Libro de texto digital Editorial Editex.
- Presentación PPT.
- Solucionario.
- Evalúo mis conocimientos.
- Actividades de repaso interactivas.
- Generador de pruebas.

Enlaces para ampliar contenidos:

- Test de orientación GR (gran recorrido). <https://www.educaweb.com/orientacion/intereses-profesionales/>

Vídeos:

- ¿Cuál es tu objetivo profesional? <https://www.youtube.com/watch?v=I17h8S51V64>