



***ESCUELA SUPERIOR DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO.  
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN  
DEL MÓDULO PROFESIONAL  
3133 OPERACIONES AUXILIARES DE  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA***

***CURSO: 2021/2022***

# PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

## Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input checked="" type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distanci
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

JUAN JULIÁN FERNÁNDEZ GARCÍA

## Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

**3133 OPERACIONES AUXILIARS DELA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

## Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 1INABO2DA ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA
- de Turismo:

## Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. D. JUAN CARLOS SÁNCHEZ ANDRÉS

## Objetivos del Módulo

### Finalidad global de la Programación

La finalidad global de la programación es proporcionar una formación profesional básica para los futuros profesionales que, se inician en la formación profesional de la panadería y pastelería, para que, tengan la competencia necesaria. Para ello, nos basaremos en la fijación de los siguientes objetivos:

1. Identificar las materias primas y productos auxiliares, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, recepción, preparación, almacenaje y distribución. Evitando mermas y daños.
2. Preparar la zona de trabajo tanto los elementos mecánicos como materias primas. Además, reponer la zona de trabajo de todos los géneros y productos que, sean necesarios para el trabajo diario. Así mismo, comunicar la superior las disfunciones o anomalías observadas en la puesta a punto de la zona de trabajo.
3. Identificar la necesidad de manipulación previa de las materias primas y productos, reconocer sus características de preelaboración y/o regeneración.
4. Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorar su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones pasteleras que, se van a ejecutar ó preparar dichas materias para el envasado y/o conservación.
5. Conservar preelaboraciones y elaboraciones, utilizando los distintos métodos como refrigeración, envase al vacío, etc.
6. Envasar, embalar y etiquetar, los productos de panadería y pastelería destinados a la venta.
7. Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias para resolver problemas y tomar decisiones. Actuar siempre de forma saludable y respetando el entorno social y medioambiental.

## Contenidos

### Desarrollados en unidades didácticas

Las 150 horas de este módulo serán repartidas en 10 unidades didácticas y en los siguientes trimestres:

Primer trimestre:

Unidad nº 1: El Almacén..... 10 horas.

Unidad nº 2: Aprovisionamiento del almacén.....	10 horas.
Unidad nº 2: Recepción de mercancías y gestión de entradas.....	10 horas.
Unidad nº 3: Control y recepción de las materias primas.....	20 horas.
Unidad nº 4: Cumplimiento de la normativa higiénico alimentaria I.....	10 horas.
Segundo trimestre:	
Unidad nº5: Etiquetado y clasificación de las mercancías.....	10 horas.
Unidad nº6: Almacenaje de productos y mercancías.....	20 horas.
Unidad nº 7 Operaciones básicas de control de existencias.....	20 horas.
Unidad nº 8 Cumplimiento de la normativa higiénico alimentaria II.....	10 horas.
Tercer trimestre:	
Unidad nº 9: Preparación de pedidos y expedición de mercancías.....	15 horas.
Unidad nº 10: Transporte de mercancías.....	15 horas.
Aclaración: En el tercer trimestre hay menos unidades didácticas y horas, debido a la F.C.T., de los alumnos.	

## Tratamiento de los temas transversales

Los temas transversales son contenidos con los que, se pretende preparar al alumnado para vivir en sociedad de forma crítica y responsable, para lograr su formación integral. Por ello, estarán presentes de forma directa o indirecta en el desarrollo de todos los módulos profesionales del ciclo formativo, las normas higienico sanitarias, respeto a las diferencias, sociedad y diferencia cultural.

Se reforzará en el aula taller:

- Uniformidad, puntualidad y saber estar en el puesto de trabajo.
- Trabajo en equipo, respeto a los demás.
- Potenciación de actitudes de solidaridad y compañerismo.
- Supervisión rigurosa de la higiene, tanto a nivel de aseo personal como desde el punto de vista del manipulador de alimentos.
- Cumplimiento exhaustivo del APPCC establecido en el centro educativo.
- Gestión de residuos (RRR).
- Apoyo a los compañeros de otras culturas, nacionalidades o con diferente nivel educativo.
- Igualdad entre sexos: a través de la cooperación y fomento de la igualdad en el aprendizaje entre alumnos y alumnas

## Temporalización de los contenidos

Se encuentran temporalizado en el apartado contenidos.

# Actividades Complementarias y Extraescolares

## Extraescolares

## Complementarias

## Recursos Metodológicos

La metodología a seguir es de tres tipos:

- I. Conceptual.
- II. Procedimental.
- III. Actitudinal.

I. Conceptual basada en el aprendizaje y estudio teórico de la materia. Para ello, seguiremos el libro de texto << Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria >> de Juan José Ciera Benedicho y Nuria Pérez Oreja. Si bien, este libro no contiene todas las unidades didácticas de su estudio. No obstante, el resto del contenido, esto es, el resto de unidades didácticas, será proporcionado por el profesor vía telemática que, tendrán que traer a clase.

En cada unidad didáctica, el profesor llevará a cabo una introducción y explicación de ella. Además, en cada unidad didáctica se fijarán los contenidos conceptuales del módulo. Para ello, el profesor se apoyará en el libro de texto y unidades didácticas portadas por el profesor arriba señaladas.

II. La parte procedimental será desarrollada en el almacén del centro un día a la semana (Los lunes), con cuatro periodos lectivos y un periodo lectivo un día a la semana en el aula taller ( Los martes).

Por otro lado, con el fin de que, dichas actividades sean más efectivas se dividirán a los alumnos en 4 subgrupos (4/5 alumnos por grupos) que, irán rotando dentro de una estructura de contenido procedimental organizada, como: Almacén, recepción de productos y materias primas, operaciones básicas de control de existencias y preparación de pedidos y expedición de mercancías.

En cada uno de estos subgrupos se realizarán las distintas tareas correspondientes al dominio de las distintas unidades didácticas. Para ello, el profesor hará una explicación y una demostración que, aclare y fije los conceptos fundamentales. Posteriormente se procederá a la realización de la práctica por parte de los alumnos.

Los alumnos irán rotando cada semana por cada uno de estos subgrupos.

3. En parte actitudinal se trabajarán los aspectos relacionados con la aspsia personal, limpieza y desinfección de las instalaciones y cámaras de conservación, etc.

Por otra parte, en el tercer trimestre y con motivo de la F.C.T., para aquellos alumnos que, no puedan asistir a la misma por diferentes motivos, se procederá de igual forma.

Asistencia a clase.

Durante el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje en las aulas técnicas (prácticas), es requisito imprescindible asistir con la uniformidad reglamentaria completa y el equipamiento requerido, así como el libro,

fichs o apuntes proporcionado por el profesor, para la realización de las prácticas. Esta absolutamente prohibido el uso de cualquier tipo de ornamentos corporales en las partes visibles del cuerpo (anillos, pulseara, pendientes y piercings), además de acatar con lo estipulado en el NOF y la Normativa Higiénico-sanitaria.

Su incumplimiento impedirá la asistencia a clase y se contabilizará como falta no justificada. En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (portátiles, tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorización del profesor. Una vez comenzada la clase el alumno no podrá incorporarse a la misma. En el caso anterior, el alumno deberá hacer un trabajo que, el profesor indicará, en una zona apartada del aula taller, siendo supervisado de vez en cuando.

Dado que, la modalidad de enseñanza de los ciclos formativos es de carácter presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para poder seguir matriculado en el mismo. La Orden 2694/2009, estipula el número de faltas de inasistencia no justificadas para la anulación de matrícula, siendo el 15% de las misma la que da lugar a su anulación. Para este módulo corresponde a faltar de forma injustificada veintitrés horas.

Finalmente, para aquellos alumnos/as con problemas de aprendizaje, se les reforzará de forma individual o en parejas, según el caso. Para ello, se realizará la adaptación oportuna, siempre que, se disponga del recurso temporal y profesional que, se requiera.

## Materiales

Libro de clase.

- Textos especializados: Libros, revistas, artículos...
- Espacios: aula-taller, aula, economato, almacén, biblioteca, aula de informática.
- Materias primas, productos alimentarios, envases y productos auxiliares.
- Maquinaria y utillaje propios del área.
- Aulas de ordenadores con conexión a Internet, cuando sea necesario.
- Cuaderno diario del alumno.
- Fotocopias de temas concretos.
- Equipos audiovisuales e informáticos.

## Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

### Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

Para este supuesto, seguiré con una metodología similar a la que, he descrito en el proceso presencial, pero apoyada con medios tecnológicos.

### Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

- I. El estudio de la parte conceptual se procederá de la siguiente forma:
  - a) Repaso general de los temas vistos para aquellos alumnos que, no hayan superado las unidades didácticas vistas.
  - b) Avance en el estudio de las diferentes unidades didácticas para aquellos alumnos que, hayan superado las diferentes unidades didácticas vistas.
  - c) Realización de una o varias actividades del libro que, indique el profesor.
- II. La parte procedimental se llevará a cabo a través de las siguientes plataformas:
  - a) Realización de un PowerPoint con fotografías y textos de la recepción de mercancías de su domicilio, el almacenaje de estos, el etiquetado y codificación de mercancías, almacenaje de los productos y mercancías y operaciones básicas de control de existencia. Hasta donde se haya llegado con el estudio de las diferentes unidades didácticas.
  - b) No obstante, para aquellos alumnos que, no puedan realizar esta fase por problemas materiales o mecánicos, deberán realizar un mapa de flujos de las tareas descritas en el apartado a).
- III. La parte actitudinal se valorará el esmero en la presentación de los trabajos.

### Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

Google Suite, Bloc del profesor, WhatsApp, Housparty y Skpe, según la mejor disposición que se explica en el apartado siguiente.

## Evaluación

### Criterios de la Evaluación Ordinaria

Los contenidos de evaluación a evaluar en cada uno de los diferentes trimestres son los siguientes:

- a) En el apartado conceptual se realizará una ó varias pruebas escritas que, evalúe las diferentes unidades didácticas dadas a lo largo del trimestre, así mismo, en este apartado se incluiren las especificaciones o aclaraciones que, el profesor haga.
- b) En el apartado procedimental podrá realizarse una o varias pruebas que, pueden ser TEÓRICO - PRÁCTICA y se utilizarán los siguientes criterios: Organización, preelaboración, ejecución, mantenimiento adecuado de las elaboraciones realizadas, terminación y presentación, recogida y limpieza.
- c) En el apartado actitudinal se tendrá en cuenta aspectos relevantes como pulcritud en el aseo personal, asistencia a clase, sociabilidad, trabajo en equipo, respeto y afán de superación.
- d) Encomienda de trabajos. aquí se tendrá especial atención al dominio del objeto del trabajo, al análisis del DAFO, estructura y presentación.

Así mismo, para superar la evaluación se deben aprobar todos y cada uno de los apartados anteriores, si un apartado no está superado con un 5, la evaluación estará suspensa, aunque el resto de apartados estén superados, para superar la evaluación deben estar superados todos los apartados.

Por otra parte, para aquellos alumnos que, alcancen un 15% de faltas de asistencia acumuladas, sean justificadas o no, y no haya dado lugar a la anulación de matrícula, el alumno se examinará de toda la materia (teórica y práctica)

Finalmente, el resultado de la nota se obtendrá se sumar los porcentajes de cada uno de los apartados anteriormente descritos, salvo en los casos de que, los alumnos hayan superado el 15 % de las faltas.

**NOTA IMPORTANTE:** si un alumno es sorprendido copiando en las diferentes pruebas tanto teóricas como prácticas, se considerará como suspenso, y por tanto, deberá ir a recuperación. Así mismo, si un alumno es sorprendido con cualquier dispositivo electrónico (teléfono móvil, tableta, pinganillo, etc), ocurrirá lo mismo que lo descrito en el apartado anterior.

Cabe subrayar que, los alumnos que suspendan la actitud deberán realizar una serie de trabajos sociales de carácter educativo escolar de los que, serán evaluados posteriormente.

Nota: En el caso de que, se llegue a un confinamiento y no se pueda asistir al centro para hacer un examen, este se realizará vía telemática, esto es, por classroom.

#### FASE DE RECUPERACIÓN DEL PROCESO ORDINARIO

Para aquellos alumnos que no hayan superado los criterios anteriormente mencionados en su fase ordinaria, habrá una fase de recuperación antes de la evaluación del trimestre siguiente de los apartados no superados. Esta fase de recuperación se tendrán en cuenta los mismo criterios analizados anteriormente, salvo la actitud.

Por lo tanto, en la fase de recuperación intervendrán los mismos criterios anteriormente mencionados, salvo para la actitud que, el alumno deberá realizar un trabajo social educativo del que será evaluado posteriormente. Así mismo, para superar esta fase de recuperación se deben aprobar todos los apartados anteriores con un 5, siendo el resultado el que de sumar los distintos porcentajes.

Nota: En el caso de que, se llegue a un confinamiento y no se pueda asistir al centro para hacer un examen, este se realizará vía telemática, esto es, por classroom.

### **Criterios de Calificación Ordinaria** (*Actividad lectiva presencial en el centro.*)

Los contenidos se calificarán por su triple vertiente, siendo el valor asignado:

a) Parte conceptual. El valor total de esta parte es: 25%.

Las pruebas escritas se puntúan de 0 a 10. Al resultado de dicha prueba se le aplicará el 25% de la nota.

b) Parte procedimental, El valor de esta parte es: 50%.

En esta fase se valorará tanto la práctica diaria como la prueba o pruebas propuestas por el profesor. Para ello, se tendrá en cuenta los siguientes aspectos: Organización y puesta a punto (5%), ejecución (10 %), pulcritud en el mantenimiento de la ejecución (10 %), terminación (10%), presentación (5%), recogida (5 %) y limpieza (5%).

Para hacer el cálculo de la nota de esta fase cada ítem tendrá un valor de 0 a 1 al que, se le aplicará el porcentaje descrito en el apartado anterior. Así, la nota final máxima de esta fase nos da el 50%.

c) Parte actitudinal. El valor de esta parte es: 25%

En este apartado se tendrá en cuenta los siguientes criterios: asepsia personal 0,25, compañerismo 0,25, afán de superación, 0,25, y sociabilidad y respeto 0,25. La calificación de cada ítem es de 1 a 10, a la nota obtenida por cada ítem se le irán sumando los siguientes, dando como máximo 2,5 puntos.

No obstante, partiendo de la premisa de la evaluación en positivo en relación con la actitud, se otorga directamente el valor máximo a todos los alumnos que, es el 25 %, y solamente se reflejara en el cuaderno del profesor las actitudes negativas que puedan disminuir esta nota.

La suma de los apartados a), b) c) darán como resultado la nota obtenida del alumno. Para calcular la media final será necesario que, el alumno supere cada una de las fases con un 5.

#### FASE DE RECUPERACIÓN DEL PROCESO ORDINARIO.

En este sub-apartado el alumno sólo tendrá que recuperar aquellos apartados suspensos de la fase ordinaria,



guarandole la nota de los apartados aprobados, utilizando los mismos criterios de calificación que en la fase ordinaria, salvo, la actitud, que será evaluada mediante la realización de un trabajo social educativo que (le haga comprender la necesidad de cumplimiento de la actitud que, no esta supera), se valorará de 1 a 10, contando el 25 % para el cálculo de la nota media.

## **Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática**

En todas las fases del procedimiento se tendrán en cuenta los siguientes elementos:

- Presentación 30 %
- Originalidad 20 %
- Contenido 30 %
- Valoración técnica profesional 20%

Por otro lado, para determinar la nota final del curso se tendrá en cuenta los siguiente:

-Los alumnos que hayan superado la segunda evaluación, al tratarse de evaluación continua, serán calificados de 5 a 10 puntos. Esta nota, representará el 80% del valor de la calificación.

-Los alumnos que, tengan una evaluación pendiente deberán realizar una prueba de superación de la evaluación. Superada esta prueba, se tomará el valor del 80% de la calificación.

Así mismo, para terminar de completar la nota restante, se tendrá en cuenta los siguiente:

- El trabajo y la actividad final solicitada que, tendrá un valor del 20 %.

## **Criterios de Calificación Extraordinaria**

En este apartado se trata de saber si el alumno ha alcanzado todos los conocimientos tanto conceptuales como procedimentales, al tratarse de una evaluación extraordinaria no entran en juego aspectos actitudinales ni encomiendas de trabajo. Por ello, los criterios a utilizar serán dos:

- a) Una prueba escrita que, evalua las diferentes unidades didácticas dadas a lo largo del curso, así mismo, en este apartado se incluire las especificaciones o aclaraciones que el profesor haya hecho a lo largo del curso.
- b) Una prueba práctica en la que, entrarán todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso y en las que, se utilizarán los siguientes criterios: Organización, preelaboración, ejecución, mantenimiento adecuado de las elaboraciones las pruebas de evaluación de esta fase seguiremos los siguientes instrumentos procesales:

Para la recuperación de la parte conceptual se realizará un ejercicio de carácter teórico/práctico de todo el módulo. El valor de esta prueba es del 40%

B) Para la recuperación de la parte procedimental se procederá de igual forma que en el apartado anterior. El valor de esta prueba es del 60%

C) Para superar esta fase deben estar superadas las dos partes anteriores. Los criterios de calificación serán los mismos que los de la fase ordinaria.

## **Mínimos exigibles** (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

Los identificados en la evaluación ordinaria con la nomenclatura:

- 1: a, b, d, e y f.
- 2: d y e.

3: a, d, e y f.

4: a, b, c, e y f.

5: b y c.

6: b y c.

7: b, c, d y e.

### **Fechas de las pruebas** (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

▪ Evaluación ordinaria: ABRIL

▪ Evaluación extraordinaria: JUNIO

### **Valoración final del alumnado**

1. CONCEPTO .....	carga parcial.....	25 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....	carga parcial.....	50 % de la carga total
3. ACTITUDES .....	carga parcial.....	25 % de la carga total
4. TRABAJOS .....	carga parcial.....	% de la carga total

## **Actividades formativas del módulo en la empresa**

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

## **Resultados de aprendizaje**

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

## **Bibliografía**

Operaciones auxiliares de almacenaje " Amelia De Diego Morillo", Editorial Paraninfo.