



# **Orientacions als centres educatius per a organitzar el cicle formatiu de grau mitjà de Comercialització de Productes Alimentaris**

Promocions 2020-2022 i posteriors



## 1. Dades del títol

Títol		Grau
Tècnic/a en comercialització de productes alimentaris		GM
Reial decret 189/2018, de 6 d'abril		
<b>Família professional</b>	Comerç i Màrqueting	
<b>Competència General</b>	La competència general d'aquest títol consisteix a desenvolupar activitats comercials en establiments alimentaris físics i en línia, relacionades amb la planificació comercial, la gestió de la logística d'emmagatzematge, la distribució i la reposició de productes alimentaris, la supervisió de les seccions de venda d'aliments peribles i no peribles, i d'atenció comercial a clients i proveïdors; seguint criteris de qualitat i actuant segons la normativa de prevenció de riscos, seguretat alimentària i protecció del consumidor.	

## 2. Competències professionals, personals i socials

- Realitzar l'anàlisi de viabilitat tècnica, econòmica i financera per constituir i posar en marxa un petit establiment comercial alimentari.
- Supervisar accions administratives, comercials i fiscals, i planificar la tresoreria d'acord amb la normativa vigent per gestionar un petit establiment físic i en línia de productes alimentaris.
- Establir protocols i aplicar objectius estratègics fixats en el pla de negoci per a determinar la línia d'actuació comercial del petit comerç alimentari.
- Establir estratègies de plans de màrqueting en el comerç alimentari per potenciar les vendes i fidelitzar els clients.
- Supervisar el muntatge i l'exposició d'elements atractius i publicitaris, i d'aliments peribles i no peribles, en els punts de venda, per incentivar les compres.
- Gestionar la logística de comerços alimentaris físics i en línia per garantir la coordinació dels proveïdors i el subministrament d'aliments, el nivell d'existències i la distribució.
- Supervisar la manipulació i la conservació dels productes alimentaris segons les seves característiques per garantir les condicions higienicosanitàries i de prevenció de riscos laborals, i de seguretat alimentària.
- Supervisar l'obtenció de porcions de productes alimentaris frescos, i l'elaboració de derivats de carns i peixos, en funció de la peça, la destinació culinària i la demanda del client, seguint les condicions requerides de qualitat i de seguretat alimentària.
- Supervisar l'atenció comercial i la venda de productes alimentaris de forma física o en línia, adaptades a les característiques de cada producte i a les necessitats del client, aplicant la normativa de protecció del consumidor.

- j) Coordinar i gestionar un comerç alimentari en línia per aconseguir els objectius previstos en els plans de màrqueting digital.
- k) Gestionar informàticament la documentació associada a l'activitat d'un petit comerç alimentari, físic i en línia, per donar la resposta a les necessitats i demandes del client i als objectius de l'empresa.
- l) Gestionar en anglès les relacions amb clients, usuaris o consumidors, realitzant el seguiment de les operacions, per assegurar el nivell de servei prestat.
- m) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius, actualitzant-ne els coneixements, utilitzant els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació.
- n) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seva competència, organitzant i desenvolupant el treball assignat, cooperant o treballant en equip amb altres professionals en l'entorn de treball.
- o) Resoldre de forma responsable les incidències relatives a la seva activitat, identificant les causes que les provoquen, dins l'àmbit de la seva competència i autonomia.
- p) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.
- q) Aplicar els protocols i les mesures preventives de riscos laborals i protecció ambiental durant el procés productiu per evitar danys en les persones i en l'entorn laboral i ambiental.
- r) Aplicar procediments de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tothom en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.
- s) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i el funcionament d'una petita empresa i tenir iniciativa en la seva activitat professional.
- t) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb el que estableix la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.
- u) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector.

### **3. Capacitats clau**

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

#### 4. Qualificacions professionals

<b>QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL</b>	
<b>Qualificació completa</b>	<b>Denominació UC</b>
Activitats de gestió del petit comerç CM_2-0631_2	<b>UC_2-0239-11_2</b> Realitzar la venda de productes i/o serveis a través dels diferents canals de comercialització.
	<b>UC_2-1792-11_2</b> Gestionar la prevenció de riscos laborals en petits negocis
	<b>UC_2-2105-11_2</b> Organitzar i animar el punt de venda d'un petit comerç
	<b>UC_2-2104-11_2</b> Impulsar i gestionar un petit comerç de qualitat
	<b>UC_2-2106-11_2</b> Garantir la capacitat de resposta i proveïment del petit comerç
<b>Qualificació incompleta</b>	<b>Denominació UC</b>
Activitats de venda CM_2-085_2	<b>UC_2-0241-11_2</b> Executar les accions del servei d'atenció al client, consumidor i usuari
Organització i gestió de magatzems CM_2-318_3	<b>UC_2-1015_11_2</b> Gestionar i coordinar les operacions del magatzem.
Cuina HT_2-093_2	<b>UC_2-0260-11_2</b> Preelaborar i conservar tota classe d'aliments

#### 5. Objectius generals

- Elaborar plans d'empresa per a petits comerços d'alimentació valorant les oportunitats de negoci de l'entorn, les formes de finançament i els requeriments legals exigits per realitzar anàlisis de viabilitat tècnica, econòmica i financera.
- Realitzar operacions de gestió de petits establiments alimentaris, físics i en línia, aplicant procediments segons les característiques de l'empresa i d'acord amb la normativa vigent per supervisar les accions administratives, comercials i fiscals, i planificar la tresoreria.
- Determinar la línia comercial del petit negoci alimentari analitzant els productes que s'oferiran, els preus de venda, i les empreses proveïdores per establir protocols i aplicar objectius estratègics fixats en el pla de negoci.
- Analitzar les eines de potenciació de les vendes en el comerç alimentari, físic i en línia, per al desenvolupament d'estratègies de màrqueting.

- e) Determinar activitats de promoció de productes alimentaris per establir estratègies de fidelització de clients.
- f) Analitzar les estratègies de distribució d'aliments i d'elements atractius i publicitaris en comerços alimentaris per a organitzar i dinamitzar el punt de venda.
- g) Crear espais atractius determinant la ubicació de lineals i expositors necessaris en les activitats de promoció per supervisar el muntatge en els punts de venda.
- h) Coordinar i seleccionar proveïdors d'aliments, negociant les ofertes i les condicions d'abastament.
- i) Organitzar el subministrament, l'emmagatzematge i la conservació de productes alimentaris, per gestionar la logística de comerços alimentaris físics i en línia.
- j) Determinar protocols d'aplicació de les normes de qualitat i seguretat alimentària, protecció del consumidor i de prevenció de riscos laborals i ambientals, per a la manipulació dels productes alimentaris.
- k) Analitzar i supervisar l'aplicació de les tècniques d'especejament i tall de carns, peixos i fruites en funció de la destinació culinària.
- l) Analitzar i supervisar l'aplicació de les tècniques d'elaboració de derivats carnis en funció de l'ús culinari.
- m) Analitzar i supervisar l'aplicació de les tècniques de marinada i assaonament de peixos a fi de supervisar l'elaboració de derivats de peixos.
- n) Determinar línies d'actuació en l'assessorament de productes alimentaris, i d'atenció al client, utilitzant diferents canals de comunicació, presencial o en línia, per supervisar l'atenció comercial.
- o) Gestionar la venda en línia de productes alimentaris, atenent telemàticament els clients, mantenint la pàgina web i supervisant la distribució dels productes.
- p) Elaborar i gestionar documents comercials emprats en la gestió comercial i administrativa d'establiments alimentaris, utilitzant programes específics.
- q) Identificar expressions i regles de comunicació en anglès, tant de paraula com per escrit, per gestionar en anglès les relacions amb clients, usuaris o consumidors.
- r) Analitzar i utilitzar els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació per aprendre i actualitzar els coneixements, reconeixent les possibilitats de millora professional i personal, per adaptar-se a diferents situacions professionals i laborals.
- s) Desenvolupar treballs en equip i valorar-ne l'organització, participant amb tolerància i respecte, i prendre decisions col·lectives o individuals per actuar amb responsabilitat i autonomia.
- t) Adoptar i valorar solucions creatives davant problemes i contingències que es presenten en el desenvolupament dels processos de treball per resoldre de forma responsable les incidències de la seva activitat.
- u) Aplicar tècniques de comunicació, adaptant-se als continguts que es transmetran, a la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.
- v) Analitzar els riscos ambientals i laborals associats a l'activitat professional, relacionant-los amb les causes que els produeixen, per fonamentar les mesures preventives que s'adoptaran, i aplicar els protocols corresponents per evitar danys en un mateix, en les altres persones, en l'entorn i en el medi ambient.
- w) Analitzar i aplicar les tècniques necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tothom.
- x) Aplicar i analitzar les tècniques necessàries per millorar els procediments de qualitat del treball en el procés d'aprenentatge i del sector productiu de referència.

- y) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.
- z) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.
- aa) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.

## 6. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos del professorat
MP1 Constitució de petits negocis alimentaris	132	PS 510
MP2 Mercadotècnia del comerç alimentari	99	PS 510
MP3 Dinamització del punt de venda en comerços alimentaris	99	PT 621
MP4 Atenció comercial en negocis alimentaris	99	PS 510
MP5 Seguretat i qualitat alimentaria en el comerç	99	PT601/ PT614/ especialista
MP6 Preparació i condicionament de productes frescos i transformats	165	PT601/PT614/ especialista
MP7 Logística de productes alimentaris	132	PT621
MP8 Comerç electrònic en negocis alimentaris	99	PT621
MP9 Ofimàtica aplicada al comerç alimentari	132	PT621
MP10 Gestió d'un comerç alimentari	99	PS 510
MP11 Anglès	99	PS Anglès/ PS 510*/ PT 621*
MP12 Formació i orientació laboral	66	PS 505
MP13 Síntesi de comercialització de productes alimentaris	231	PS 510/ PT 621/ PT 601/PT 614/ especialista
	33	PS 505
MP14 Formació en centres de treball.	416	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en l'ORDRE ENS/163/2017, de 21 de juliol.

\*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

## 7. Correspondència d'unitats de competència i mòduls professionals

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-2104-11_2: Impulsar i gestionar un petit comerç de qualitat	Constitució de Petits Negocis Alimentaris

UC_2-0239-11_2: Realitzar la venda de productes i/o serveis a través dels diferents canals de comercialització*	Atenció Comercial en Negocis Alimentaris
UC_2-0241-11_2: Executar les accions del servei d'atenció al client, consumidor i usuari*	
UC_2-0260-11_2: Preelaborar i conservar tota classe d'aliments	Preparació i Condicionament de Productes Frescos i Transformats
UC_2-2106-11_2: Garantir la capacitat de resposta i proveïment del petit comerç*	Logística de Productes Alimentaris
UC_2-1015-11_2: Gestionar i coordinar les operacions de magatzem*	
UC_2-1792-11_2: Gestionar la prevenció de riscos laborals en petits negocis*	

\* Es requerirà aportar les unitats de competència simultàniament per a la correspondència establerta.

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

<b>Mòduls professionals</b>	<b>Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya</b>
Constitució de Petits Negocis Alimentaris	UC_2-2104-11_2: Impulsar i gestionar un petit comerç de qualitat
Dinamització del Punt de Venda en Comerços d'Alimentació*	UC_2-2105-11_2: Organitzar i animar el punt de venda d'un petit comerç
Comerç Electrònic en Negocis Alimentaris*	
Atenció Comercial en Negocis Alimentaris*	UC_2-0239-11_2: Realitzar la venda de productes i/o serveis a través dels diferents canals de comercialització UC_2-0241-11_2: Executar les accions del servei d'atenció al client, consumidor i usuari
Comerç Electrònic en Negocis Alimentaris*	
Logística de Productes Alimentaris*	UC_2-2106-11_2: Garantir la capacitat de resposta i proveïment del petit comerç UC_2-1015-11_2: Gestionar i coordinar les operacions de magatzem UC_2-1792-11_2: Gestionar la prevenció de riscos laborals en petits negocis UC_2-0260-11_2: Preelaborar i conservar tota classe d'aliments
Seguretat i Qualitat Alimentaria en el Comerç*	
Preparació i Condicionament de Productes Frescos i Transformats *	



\* La correspondència establerta exigeix l'aportació simultània dels mòduls professionals.

## 8. Organització del currículum en unitats formatives

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els mòduls professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLD), i les unitats formatives:

Mòdul professional	Hores mín.	Hores HLD	Hores totals	Unitats formatives	Hores
MP1 Constitució de petits negocis alimentaris	132		132	UF1. Emprenedoria i constitució de petits establiments alimentaris	44
				UF2. Gestió econòmica d'un petit establiment alimentari	88
MP2 Mercadotècnia del comerç alimentari	99		99	UF1 Màrqueting i recerca d'informació	33
				UF2. Polítiques comercials i pla de màrqueting	66
MP3 Dinamització del punt de venda en comerços alimentaris	66	33	99	UF 1: Organització de l'espai comercial i gestió de l'àrea expositiva.	22
				UF 2: Aparadorisme: muntatge i manteniment d'aliments peribles i no peribles.	22
				UF 3: Accions promocionals i muntatge d'elements decoratius en el punt de venda.	22
MP4 Atenció comercial en negocis alimentaris	99		99	UF 1 Comunicació comercial bàsica	33
				UF 2: Atenció al client i organització comercial	33
				UF 3: Atenció comercial als proveïdors	33
MP5 Seguretat i qualitat alimentària en el comerç	99		99	UF1: El pla de neteja , sistemes de seguretat i control	44
				UF2: Procediments sanitaris i ambientals en la manipulació d'aliments	55
MP6 Preparació i condicionament de productes frescos i transformats	132	33	165	UF1: Preparació per a la venda de carn, productes càrnics, aus i derivats	44
				UF2: Preparació per a la venda de peix i productes derivats del peix	33
				UF3: Preparació per a la venda de fruites i verdures	11
				UF4: Preparació per a la venda de productes de xarcuteria, preparació i assessorament de productes gourmet.	22
				UF5: Preparació per a la venda de pa, pastisseria i confiteria	22
MP7 Logística de productes alimentaris	132		132	UF 1: Recepció, organització, seguretat i higiene en el magatzem de productes alimentaris.	55
				UF 2: Expedició de productes alimentaris.	33
				UF 3: Inventari i gestió d'estocs de productes alimentaris.	44
MP8 Comerç electrònic en negocis alimentaris	99		99	UF1 Creació de la botiga virtual	22
				UF2 Gestió de les vendes en mitjans electrònics	22
				UF3 Planificació i rendiment del comerç electrònic	55

MP9 Ofimàtica aplicada al comerç alimentari	99	33	132	UF1 Edició digital de textos i material publicitari	33
				UF2 Gestió de fulls de càlcul i bases de dades	33
				UF3 Aplicacions de gestió en el petit comerç	33
MP10 Gestió d'un comerç alimentari	99		99	UF1 Gestió de la compra-venda	50
				UF2. Procés administratiu comptable i fiscal	49
MP11 Anglès	99		99	UF1 Anglès tècnic	99
MP12 Formació i orientació laboral.	66		66	UF1 Incorporació al treball	33
				UF2 Prevenció de riscos laborals	33
MP13 Síntesi	264		264	UF1 Síntesi	264
MP14 Formació en centres de treball.	416		416		416
Total	1901	99	2000		

Assignació horària de professorat:

<b>Mòduls professionals</b>	<b>Grup ≤ 20 alumnes</b>	<b>Desdoblament (%)</b>	<b>Grup &gt; 20 alumnes</b>
MP1 Constitució de petits negocis alimentaris	132		132
MP2 Mercadotècnia del comerç alimentari	99	50%	148
MP3 Dinamització del punt de venda en comerços alimentaris	99	100%	198
MP4 Atenció comercial en negocis alimentaris	99	100%	198
MP5 Seguretat i qualitat alimentària en el comerç	99	100%	198
MP6 Preparació i condicionament de productes frescos i transformats	165	100%	330
MP7 Logística de productes alimentaris	132	50%	198
MP8 Comerç electrònic en negocis alimentaris	99	100%	198
MP9 Ofimàtica aplicada al comerç alimentari	132	100%	264
MP10 Gestió d'un comerç alimentari	99		99
MP11 Anglès	99		99
MP12 Formació i orientació laboral.	66		66

		<b>Grup ≤ 20 alumnes</b>	<b>Grup &gt; 20 alumnes</b>
MP13 Síntesi	PS510	112	158
	PT621/PT601/PT614/ESP	185	370
	PS505	33	33

## 9. Hores de lliure disposició

Tota la informació sobre la distribució de les hores de lliure disposició es troba en aquest enllaç:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/modelcurricular/>

## 10. Distribució orientativa de mòduls professionals

### *Distribució del cicle formatiu*

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics. Cadascun dels cursos acadèmics incorporarà una hora de tutoria amb el grup d'alumnes, hora que no està inclosa en el currículum del cicle formatiu.

Per a fomentar la coparticipació de les empreses en el desenvolupament del cicle formatiu mitjançant els mòduls professionals de Síntesi i de Formació en Centres de Treball es proposa un segon curs on es realitzaran els esmentats mòduls professionals de Síntesi i FCT.

En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar-la abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Per a facilitar la incorporació dels alumnes a la formació professional dual mitjançant un contracte per a la formació i l'aprenentatge, s'ha de tenir en compte una distribució de mòduls professionals de forma que el temps dedicat a l'activitat formativa no sigui inferior al 25% de la jornada màxima anual prevista en el conveni col·lectiu durant l'any de duració del contracte.

### *Distribució de l'horari lectiu ordinari*

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs.

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls professionals.

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

<b>Curs 1r</b>			
<b>Mòduls professionals</b>	<b>Hores mínimes</b>	<b>HLD</b>	<b>Hores totals</b>
MP1 Constitució de petits negocis alimentaris	132		132
MP2 Mercadotècnia del comerç alimentari	99		99
MP3 Dinamització del punt de venda en comerços alimentaris	66	33	99
MP4 Atenció comercial en negocis alimentaris	99		99

MP7 Logística de productes alimentaris	132		132
MP9 Ofimàtica aplicada al comerç alimentari	99	33	132
MP11 Anglès	99		99
MP12 Formació i orientació laboral	66		66
Total	792	66	858
Tutoria	33		33
Total primer curs	825		<b>891</b>

<b>Curs 2n</b>			
<b>Mòduls professionals</b>	<b>Hores mínimes</b>	<b>HLD</b>	<b>Hores totals</b>
MP5 Seguretat i qualitat alimentaria en el comerç	99		99
MP6 Preparació i condicionament de productes frescos i transformats	132	33	165
MP8 Comerç electrònic en negocis alimentaris	99		99
MP10 Gestió d'un comerç alimentari	99		99
MP12 Síntesi	264		264
Total	693	33	726
Tutoria	33		33
Total segon curs	726		<b>759</b>
MP12. Formació en centres de treball			416

## 11. Mòdul professional de síntesi

El mòdul professional de Síntesi s'inclou a tots els cicles formatius de grau mitjà i ha de permetre la integració dels continguts impartits al llarg del cicle, globalitzant i relacionant, i si escau completant, aquells continguts susceptibles de mostrar, al final del cicle formatiu, el grau d'assoliment dels objectius generals del cicle.

La finalitat del mòdul professional de Síntesi és integrar les diverses funcions implicades en un procés, tenint en compte que un procés pot fer referència a la realització d'una activitat, la prestació d'un servei o l'obtenció d'un producte, mitjançant el plantejament d'un supòsit pràctic que impliqui l'aplicació dels coneixements corresponents a dos o més de les competències professionals contingudes en el títol.

### 11.1 Orientacions per a l'organització del mòdul professional de Síntesi

L'augment considerable d'hores curriculars del mòdul professional de Síntesi ha de permetre desenvolupar-lo mitjançant metodologies globalitzadores i actives d'aprenentatge. Es recomana utilitzar metodologies competencials, prioritàriament col·laboratives, basades en reptes, projectes o simulacions.

Es pot programar i dissenyar més d'un projecte/repte/simulació per tal d'interrelacionar els aprenentatges assolits en els diferents mòduls professionals del cicle formatiu i així completar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials incloses en el perfil professional del títol.

Es també mitjançant aquest mòdul professional que s'intensificarà la relació amb les empreses de l'entorn socioeconòmic del centre educatiu, ja que els projectes o reptes proposats als alumnes haurien de recollir propostes de les empreses o estar relacionats amb els àmbits de treball concrets d'aquestes.

Així, el mòdul professional de Síntesi permet treballar:

- Reptes plantejats per l'equip docent, de caràcter globalitzador
- Reptes plantejats a partir de propostes de les empreses
- Transferència de coneixement per respondre a necessitats concretes fixades per les empreses que aportin solucions innovadores
- Reptes que estiguin relacionats amb la creació del petit comerç realitzada per l'alumnat al *MP3 Gestió d'un petit comerç*

L'equip docent dissenyarà i proposarà les activitats a realitzar d'acord amb els resultats d'aprenentatge inclosos en el currículum del mòdul professional.

### **11.2 Distribució horària del mòdul professional de Síntesi**

El mòdul professional de Síntesi podrà tenir una distribució horària al llarg del segon curs o al final d'aquest.

L'assignació del mòdul professional de Síntesi es distribuirà entre el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu, inclòs el professorat de FOL, al que s'assignaran 33 hores de les 198 hores corresponents al mòdul professional.

## **12. Incorporació de la llengua anglesa al cicle formatiu**

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, d'acord amb el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuais tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres-, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
  - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
  - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.

- 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
- 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web.
- 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
- 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
- 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

### 13. Espais formatius

Espai formatiu	Superfície m <sup>2</sup> (30 alumnes)	Superfície m <sup>2</sup> (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	45	30	40%
Taller botiga d'alimentació <sup>(1)</sup>	90	60	35%
Taller magatzem alimentari <sup>(1)</sup>	45	30	25%

<sup>(1)</sup> Aquests espais poden ser substituïts per una botiga d'alimentació o un magatzem alimentari no ubicats al centre educatiu.

### 14. Mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral (FOL)

Tota la informació sobre aquests mòduls professionals es troba a la web de l'xtec per a cada família professional.

Família professional Comerç i màrqueting:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/titolsloe/comermarketing/>

### 15. Relació de les competències professionals, personals i socials, i els objectius generals amb els mòduls professionals.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.

**TÍTOL: COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS**

		MÒDULS PROFESSIONALS											FORMACIÓ EN ECENTRES DE TREBALL		
		Constitució de petits negocis alimentaris.	Màrqueting del comerç alimentari.	Dinamització del punt de venda en comerços d'alimentació	Atenció comercial en negocis alimentaris.	Seguretat i qualitat alimentària en el comerç.	Preparació i condicionament de productes frescos i transformats.	Logística de productes alimentaris.	Comerç electrònic en negocis alimentaris.	Ofimàtica aplicada al comerç alimentari.	Gestió d'un comerç alimentari.	Anglès.		FOL	PROJECTE
C O M P E T È N C I E S  P R O F E S S I A L S  P E R S O N A L S  I	a) Realitzar anàlisi de viabilitat tècnica, econòmica i financera per a constituir i posar en marxa un petit establiment comercial alimentari.	x	x		x				x	x				x	x
	b) Supervisar accions administratives, comercials i fiscals, i planificar la tresoreria conforme a la normativa vigent per a gestionar un petit establiment físic i online de productes alimentaris.	x	x		x	x			x	x				x	x
	c) Establir protocols i aplicar objectius estratègics fixats en el pla de negoci per a determinar la línia d'actuació comercial del petit comerç alimentari.	x	x	x	x				x					x	x
	d) Establir estratègies de plans de màrqueting en el comerç alimentari per a potenciar les vendes i *fidelitzar als clients.		x	x			x		x					x	x
	e) Supervisar el muntatge i exposició d'elements atractius i publicitaris, i d'aliments peribles i no peribles, en els punts de venda, per a incentivar les compres.	x		x										x	x
	f) Gestionar la logística de comerços alimentaris físics i online, per a garantir la coordinació dels proveïdors i el subministrament d'aliments, nivell d'existències i distribució.				x			x	x	x				x	x
	g) Supervisar la manipulació i conservació dels productes alimentaris segons les seves característiques per a garantir les condicions higiènico-sanitàries i de prevenció de riscos laborals, i de seguretat alimentària.					x	x	x						x	x
	h) Supervisar l'obtenció de porcions de productes alimentaris frescos, i l'elaboració de derivats de carns i peixos, en funció de la peça, destí culinari i demanda del client, seguint les condicions requerides de qualitat i seguretat alimentària.					x	x							x	x
	i) Supervisar l'atenció comercial i la venda de productes alimentaris de forma física o online, adaptades a les característiques de cada producte i necessitats del client, aplicant la normativa de protecció del consumidor.	x	x	x	x		x		x					x	x
	j) Coordinar i gestionar un comerç alimentari online, per a aconseguir els objectius previstos en els plans de màrqueting digital.	x	x						x	x				x	x
	k) Gestionar informàticament la documentació associada a l'activitat d'un petit comerç alimentari, físic i online, per a donar la resposta a les necessitats i demandes del client i als objectius de l'empresa.	x	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x
	l) Gestionar en anglès les relacions amb clients, usuaris o consumidors, realitzant el seguiment de les operacions, per a assegurar el nivell de servei prestat.											x		x	x
	m) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius, actualitzant els seus coneixements, utilitzant els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS		MÒDULS PROFESSIONALS											FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL		
		Constitució de petits negocis alimentaris.	Marqueting del comerç alimentari.	Dinamització del punt de venda en comerços d'alimentació	Atenció comercial en negocis alimentaris.	Seguretat i qualitat alimentària en el comerç.	Preparació i condicionament de productes frescos i transformats.	Logística de productes alimentaris.	Comerç electrònic en negocis alimentaris.	Ofimàtica aplicada al comerç alimentari.	Gestió d'un comerç alimentari.	Anglès.		FOL	PROJECTE
O B J E C T I V S  G E N E R A L S	a) Elaborar plans d'empresa per a petits comerços d'alimentació valorant les oportunitats de negoci de l'entorn, les formes de finançament i els requeriments legals exigits a fi de realitzar anàlisi de viabilitat tècnica, econòmica i financera.	X	X		X				X		X			X	X
	b) Realitzar operacions de gestió de petits establiments alimentaris, físics i online, aplicant procediments segons característiques de l'empresa i conforme a la normativa vigent per a supervisar les accions administratives, comercials i fiscals, i planificar la tresoreria.	X	X		X	X			X		X			X	X
	c) Determinar la línia comercial del petit negoci alimentari analitzant els productes a oferir, preus de venda, i empreses proveïdores a fi d'establir protocols i aplicar objectius estratègics fixats en el pla de negoci.		X	X	X				X					X	X
	d) Analitzar les eines de potenciació de les vendes en el comerç alimentari, físic i online, per al desenvolupament d'estratègies de marqueting.	X	X						X					X	X
	e) Determinar activitats de promoció de productes alimentaris, per a establir estratègies de fidelització de clients.		X	X			X		X					X	X
	f) Analitzar les estratègies de distribució d'aliments i elements atractius i publicitaris en comerços alimentaris per a organitzar i dinamitzar el punt de venda.		X	X										X	X
	g) Crear espais atractius determinant la ubicació de lineals i expositors necessaris en les activitats de promoció per a supervisar el muntatge en els punts de venda.	X	X	X										X	X
	h) Coordinar i seleccionar proveïdors d'aliments, negociant les ofertes i condicions de proveïment.	X	X		X				X					X	X
	i) Organitzar el subministrament, emmagatzematge i conservació de productes alimentaris, a fi de gestionar la logística de comerços alimentaris físics i online.	X						X			X			X	X
	j) Determinar protocols d'aplicació de les normes de qualitat i seguretat alimentària, protecció del consumidor i de prevenció de riscos laborals i ambientals, per a la manipulació dels productes alimentaris.			X	X	X	X	X	X					X	X
	k) Analitzar i supervisar l'aplicació de les tècniques d'especejat i cort de carns, peixos i fruites en funció de la destinació culinària.					X	X							X	X
	l) Analitzar i supervisar l'aplicació de les tècniques d'elaboració de derivats carnis en funció del seu ús culinari.					X	X							X	X
	m) Analitzar i supervisar l'aplicació de les tècniques de marinat i adob de peixos a fi de supervisar l'elaboració de derivats de peixos.					X	X							X	X
	n) Determinar línies d'actuació en l'assessorament de productes alimentaris, i d'atenció al client, utilitzant diferents canals de comunicació, presencial o online, per a supervisar l'atenció comercial.	X		X	X		X		X					X	X
O B J E C T I V S  G E N E R A L S	o) Gestionar la venda online de productes alimentaris, atenen telemàticament els clients, mantenint la pàgina web i supervisant la distribució dels productes.			X	X					X				X	X
	p) Elaborar i gestionar documents comercials empleats en la gestió comercial i administrativa d'establiments alimentaris, utilitzant programes específics.	X			X	X	X	X	X	X	X			X	X
	q) Identificar expressions i regles de comunicació en anglès, tant de paraula com per escrit, per a gestionar en anglès les relacions amb clients, usuaris o consumidors.										X			X	X
	r) Analitzar i utilitzar els recursos existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida i les tecnologies de la informació i la comunicació per a aprendre i actualitzar els seus coneixements, reconeixent les possibilitats de millora professional i personal, per a adaptar-se a diferents situacions professionals i laborals.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	s) Desenvolupar treballs en equip i valorar la seva organització, participant amb tolerància i respecte, i prendre decisions col·lectives o individuals per a actuar amb responsabilitat i autonomia.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
	t) Adoptar i valorar solucions creatives davant problemes i contingències que es presenten en el desenvolupament dels processos de treball, per a resoldre de forma responsable les incidències de la seva activitat.		X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X
	u) Aplicar tècniques de comunicació, adaptant-se als continguts que es transmetran, a la seva finalitat i a les característiques dels receptors, per a assegurar l'eficàcia del procés.	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
	v) Analitzar els riscos ambientals i laborals associats a l'activitat professional, relacionant-los amb les causes que els produeixen, a fi de fonamentar les mesures preventives que s'adoptaran, i aplicar els protocols corresponents per a evitar danys en un mateix, en les altres persones, en l'entorn i en el medi ambient.	X		X		X	X	X	X				X	X	X
	w) Analitzar i aplicar les tècniques necessàries per a donar resposta a l'accessibilitat universal i al «disseny per a tothom».	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
	x) Aplicar i analitzar les tècniques necessàries per a millorar els procediments de qualitat del treball en el procés d'aprenentatge i del sector productiu de referència.	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X
y) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per a realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.	X	X	X	X		X	X		X	X			X	X	
z) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per a participar com a ciutadà democràtic.		X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	