



## Comunidad de Madrid

### DICTAMEN DE LA COMISIÓN PERMANENTE (CP 5/2019) SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO DEL CONSEJO DE GOBIERNO, POR EL QUE SE ESTABLECE PARA LA COMUNIDAD DE MADRID EL PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

D. Rafael Carbonell Peris

Presidente

D. José M<sup>a</sup> de Ramón Bas

Vicepresidente

D.<sup>a</sup> María Eugenia Alcántara Miralles

D<sup>a</sup>. Guadalupe Bragado Cordero

D. José Miguel Campo Rizo

D. Laureano Cuevas Muñoz

D<sup>a</sup>. Isabel Galvín Arribas

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> del Carmen Morillas Vallejo

D. Miguel Muñoz García

D. Javier Pérez-Castilla Álvarez

D. Ismael Sanz Labrador

D. José Manuel Arribas Álvarez

Secretario

### DICTAMEN 9/2019

La Comisión Permanente del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, en reunión celebrada el día 26 de marzo de 2019, a la que asisten las Sras. y Sres. Consejeros relacionados al margen, ha emitido, aprobándose por mayoría, el siguiente Dictamen sobre el:

*“Proyecto de decreto del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en comercialización de productos alimentarios”*



## 1. ANTECEDENTES

El presente proyecto de decreto, tiene como objeto establecer el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de *Técnico en comercialización de productos alimentarios*. En él se incluyen los módulos profesionales del ciclo formativo, el currículo, la organización y distribución horaria, los espacios y equipamientos así como aspectos relacionados con los requisitos de titulación del profesorado.

Los antecedentes normativos se encuentran en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y la Formación Profesional, en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación; en el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo y 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 sus enseñanzas mínimas.

El Consejero de Educación, Juventud y Deporte de la Comunidad de Madrid, en virtud del artículo 2.1 de la Ley 12/1999, de 29 de abril, de creación del Consejo Escolar de la Comunidad de Madrid, modificado por el artículo 29 de la Ley 9/2010, de 23 de diciembre, ha solicitado a este Consejo la emisión del correspondiente dictamen sobre el proyecto de *decreto del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en comercialización de productos alimentarios*.

## 2. CONTENIDO

El presente proyecto de decreto presenta una estructura que consta las siguientes partes:

- 1) **Preámbulo justificativo.**
- 2) **Parte articulada**, que consta de ocho artículos:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Artículo 2. *Referentes de la formación.*

Artículo 3. *Módulos profesionales del ciclo formativo*

Artículo 4. *Currículo.*

Artículo 5. *Adaptación del currículo al entorno educativo, social y productivo.*





## Comunidad de Madrid

Artículo 6. *Organización y distribución horaria.*

Artículo 7. *Profesorado.*

Artículo 8. *Definición de espacios y equipamientos.*

### 3) Disposiciones

Disposición adicional primera. *Autonomía pedagógica de los centros educativos.*

Disposición derogatoria única.

Disposición final primera. *Implantación del nuevo currículo.*

Disposición final segunda.- *Habilitación para el desarrollo normativo.*

Disposición final tercera.- *Entrada en vigor.*

### 4) Anexos

Anexo I.- **Relación de los contenidos y duración de los módulos profesionales del currículo que se imparten en el centro educativo**

Anexo II.- **Módulos profesionales incorporados por la Comunidad de Madrid**

Anexo III.- **Organización académica y distribución horaria semanal**

Anexo IV.- **Especialidades y titulaciones del profesorado con atribución docente en el módulo profesional incorporados al ciclo formativo por la Comunidad de Madrid.**

Anexo V.- **Espacios y equipamientos mínimos.**

## 2. OBSERVACIONES<sup>1</sup>

### I. OBSERVACIONES MATERIALES

No se contemplan.

<sup>1</sup> Las propuestas de adición aparecen en **negrita** y *cursiva* en el texto, y las de supresión se incorporan directamente a la redacción que se sugiere, advirtiéndolo al principio de cada observación con un asterisco (\*).





## **II. OBSERVACIONES ORTOGRÁFICAS, ERRATAS Y SUGERENCIAS DE MEJORA DE LA REDACCIÓN**

### **1ª Observaciones generales al proyecto de decreto:**

- Se sugiere el uso de minúsculas al referirse a las administraciones educativas y a “dicha administración educativa”.
- - Se sugiere unificar el criterio de utilización de mayúsculas o minúsculas al referirse a la formación profesional.

### **2º Observación. A la estructura del articulado.**

Se sugiere el uso de negrita al nombrar los artículos, las disposiciones adicionales y las disposiciones finales.

### **3ª Observación. Al artículo 3.**

Los módulos profesionales que constituyen el currículo del ciclo formativo de grado medio “Comercialización de Productos Alimentarios”, son los siguientes:

a) Los recogidos en el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril:

1607. Mercadotecnia del comercio alimentario.

1610. Seguridad y calidad alimentaria en el comercio

1608. Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación. 

(...)

### **4ª Observación. Anexo I: Al Módulo Profesional 01: Mercadotecnia del comercio alimentario.**





## Comunidad de Madrid

### - Al apartado 3. Punto 5:

- Precio de venta al público. Cálculo del escandal\*lo. Cálculo de fijación de precios. Margen comercial. Componentes y Cálculo. Punto muerto. Tendencia del mercado. Fluctuaciones del mercado

### - Al apartado 5:

- Índices y ratios económico+- financieros.

### 5ª Observación. Al Anexo I: Al Módulo Profesional 02: Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

#### - Al apartado 5:

##### Punto 6:

- Determinación del estado de los productos no perecederos: envasado\*, y fechas óptimas de consumo.

### 6ª Observación. Al Anexo I: Al Módulo Profesional 03: Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación.

#### - Al apartado 3:

##### Punto 4:

- Supervisión de limpieza y tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas. Mobiliario. Mostradores, armarios y cámaras frigoríficas. Tipos.

### 7ª Observación. Al Módulo Profesional 04: Ofimática aplicada al comercio alimentario.

#### - Al apartado 1:

##### Punto 4:

- Presentación de diapositivas comerciales alimentarias. Presentaciones publicitarias. Tratamiento del texto. Estilo. Imágenes y sonidos libres de derechos. Aplicaciones ofimáticas de presentaciones\*+:
- Diseño de diapositivas: en blanco, de título, con objetos.
- Transiciones: tipos, velocidad, sonido.





## Comunidad de Madrid

- Animaciones. Efectos.
- Integración de videos y sonidos libres de derechos.

### 8ª Observación. Al Módulo Profesional 06: Inglés

#### - Al apartado 4:

– Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos **\*. +:**

- Currículo vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail y burofax, entre otros.
- Terminología específica del área profesional.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo y estilo indirecto.

(...)

### 9ª Observación. Al Módulo Profesional 09: Constitución de pequeños negocios alimentarios.

#### - Al apartado 4:

- Análisis de viabilidad económica: Ratios de rentabilidad, solvencia, endeudamiento y liquidez **- . +:**
  - Cuentas Anuales, Balance de Situación, y Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
- (...)

### 10ª Observación. Al Módulo Profesional 10: Logística de productos alimentarios.

#### - Al apartado 2:

#### Punto 3:

– Supervisión **de** maquinaria, equipos y útiles de almacén. Productos pesados.

#### - Al apartado 4:

- 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.
- Cálculo de stocks:





## Comunidad de Madrid

- Seguridad\*,+ óptimo y mínimo.
- Pérdidas: conocida y desconocida.
- Merma: natural por deshidratación, física por deterioro\*, y por caducidad.

### 11ª Observación. Al Módulo Profesional 11: Atención comercial en negocios alimentarios.

#### - Al apartado 1:

##### Punto 6:

- Elaboración del argumentario de ventas. Puntos fuertes y débiles. Tipo y comportamiento del cliente\*,+:
  - Manual del personal de venta. Información interna, externa, comercial.
  - Argumentario: objetivos, contenido y estructura.

### 12ª Observación. Al Módulo Profesional (12): Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.

#### - Al apartado 1:

##### Punto 9:

- Exposición en mostradores de piezas, productos cárnicos y sus derivados: conservación **de la** frescura y atractivo visual.

#### - Al apartado 2:

##### Punto 4:

- Exposición en mostradores de pescados: conservación **de la** frescura y atractivo visual.

### 13ª Observación. Al Módulo Profesional 13: Comercio electrónico en negocios alimentarios.

#### - Al apartado 2:

##### Punto 2:

- Integración en comercios *online* ~~en~~ **de** comercios físicos.



**14ª Observación. Al Módulo Profesional 14: Gestión de un comercio alimentario.**

**- Al apartado 2:**

**Punto 5:**

- Supervisión de la documentación de pedidos: Órdenes de compra y pedido, albarán y carta de portes.

**- Al apartado 3:**

**Punto 6:**

- Valoración de las particularidades del Recargo de Equivalencia del comercio alimentario.

**15ª Observación. Al anexo II. Módulo Profesional: Productos cárnicos y derivados. A las orientaciones pedagógicas.**

“Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de las funciones correspondientes al perfil profesional del título, en cuanto que contribuye a formar vendedores con saberes más especializados y con mayor control y conocimiento del producto alimentario, dado que el mercado alimentario tiende actualmente a satisfacer la demanda de clientes con hábitos de consumo muy diversos que buscan productos cada vez más variados y elaborados. Además, la adquisición de competencias profesionales relacionadas con esta formación (Los productos alimentarios: identificación, características, variedades, propiedades y destino culinario) es considerada básica e imprescindible para la consecución de algunos de los objetivos generales establecidos para este ciclo formativo: “

(...)

**16ª Observación. Al anexo II. Módulo Profesional: Productos de la pesca y la acuicultura. A las orientaciones pedagógicas**

“Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de las funciones correspondientes al perfil profesional del título, en cuanto que contribuye a formar vendedores con saberes más especializados y con mayor control y conocimiento del producto alimentario, dado que el mercado alimentario tiende actualmente a satisfacer la demanda de clientes con hábitos de consumo muy diversos







## Comunidad de Madrid

que buscan productos cada vez más variados y elaborados. Además, la adquisición de competencias profesionales relacionadas con esta formación (Los productos alimentarios: identificación, características, variedades, propiedades y destino culinario) es considerada básica e imprescindible para la consecución de algunos de los objetivos generales establecidos para este ciclo formativo.”

(...)

Madrid, a 26 de marzo de 2019

Vº Bº  
EI PRESIDENTE

EL SECRETARIO

Rafael Carbonell Peris

José Manuel Arribas Álvarez



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1296330530382894419068