

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**DENOMINACIÓN DEL MÓDULO****ÍNDICE:**

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
 - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
 - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
 - 7.1 Procedimiento de evaluación.
 - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
- 9 Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- 10 Materiales didácticos para uso de los alumnos.
- 11 Actividades complementarias y extraescolares
- 12 Plan de contingencia.
- 13 Información al alumnado

Programación, elaborada por:	
Nombre	Sara Vilorio Alonso
Cargo	Profesora del módulo
Fecha	13/10/2022

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: *Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.*

Nivel: *Ciclo Formativo Grado Medio*

Duración del módulo: *96 horas*

RD u ORDEN:

Real Decreto 452/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN de 1 de abril de 2011, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios para la Comunidad Autónoma de Aragón.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

- ñ) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- o) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.
- p) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener una cultura de actualización e innovación.
- q) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) 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.
- t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- u) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA nº 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**DENOMINACIÓN DEL MÓDULO*****Criterios de evaluación:***

- 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.
- b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del elaborador de productos alimenticios.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

RA nº 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.***Criterios de evaluación:***

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del elaborador de productos alimenticios.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.***Criterios de evaluación:***

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**DENOMINACIÓN DEL MÓDULO**

- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

RA nº 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.***Criterios de evaluación:***

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

RA nº 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.***Criterios de evaluación:***

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

g) 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 Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

RA nº 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña explotación agropecuaria, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa del sector.

RA nº 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Jardinería y Floristería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) 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 de botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

El departamento de FOL considera que los contenidos mínimos serán:

Búsqueda activa de empleo:

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- **La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.**
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- **Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**
- **Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**
- Definición y análisis del sector profesional del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- Yacimientos de empleo.
- **Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.**
- **Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.**
- **Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.**
- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- **Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.**
- Equipos en el sector forestal según las funciones que desempeñan.
- **La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación. Técnicas de trabajo en grupo.**
- **La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo.**
- Reuniones de trabajo.
- **Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.**
- **Métodos para la resolución o supresión del conflicto.**
- **La negociación como vía de solución de conflictos.**

Contrato de trabajo:

- **El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.**
- **Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.**
- **El contrato de trabajo. Contenido.**
- **Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.**
- **Derechos y deberes derivados de la relación laboral.**
- **El tiempo de trabajo y de descanso.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- El salario.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores.
- El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del título
- El conflicto colectivo. La huelga.
- Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

- La Seguridad Social.
- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización.
- Situaciones protegibles. Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
- El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en el sector.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo
- Técnicas de prevención.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- **Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.**
- **Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.**
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- **Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.**
- **Señalización de seguridad.**
- **El control de la salud de los trabajadores.**
- **Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.**
- **Primeros auxilios.**

Estos contenidos se organizarán en las siguientes **unidades didácticas**

UNIDAD 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. CONCEPTOS BÁSICOS.

1. Evaluación de riesgos profesionales:

- **Valoración de la relación entre trabajo y salud.**
- **El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.**
- **La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.**
- **Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo**
- Técnicas de prevención.

2. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- **Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.**
- **Señalización de seguridad.**

UNIDAD 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. LEGISLACIÓN Y ORGANIZACIÓN

1. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- **Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.**
- **Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.**
- **Representación de los trabajadores en materia preventiva.**
- **Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.**
- Gestión de la prevención en la empresa.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- **Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.**
- 2. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:**
- **El control de la salud de los trabajadores.**

UNIDAD 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

1. Evaluación de riesgos profesionales:

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- **Riesgos específicos en el sector forestal.**

UNIDAD 4. EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS

1. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- **Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.**
- Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

2. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- **Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.**
- **Primeros auxilios.**

UNIDAD 5. DERECHO DEL TRABAJO

- **El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.**
- **Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.**
- **Derechos y deberes derivados de la relación laboral.**

UNIDAD 6. EL CONTRATO DE TRABAJO

- **El contrato de trabajo. Contenido.**
- **Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.**

UNIDAD 7. LA JORNADA DE TRABAJO

- **El tiempo de trabajo y de descanso.**
- **Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.**

UNIDAD 8. EL SALARIO Y LA NÓMINA

- **El salario.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

UNIDAD 9. MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO

- **Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.**

UNIDAD 10. PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES

- **Representación de los trabajadores.**
- **El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**
- **El conflicto colectivo. La huelga.**

UNIDAD 11. SEGURIDAD SOCIAL Y DESEMPLEO

1. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

- **La Seguridad Social.**
- **Estructura del Sistema de la Seguridad Social.**
- **Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización.**
- **Situaciones protegibles. Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.**

UNIDAD 12. ORIENTACIÓN LABORAL

1. Búsqueda activa de empleo:

- **La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.**
- **Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.**
- **Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**
- **Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**
- **Definición y análisis del sector profesional del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**
- **Yacimientos de empleo.**
- **Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.**
- **Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.**
- **Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.**
- **El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones**

UNIDAD 13. EQUIPOS DE TRABAJO, CONFLICTO Y NEGOCIACIÓN.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- **Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Equipos en el sector agropecuario según las funciones que desempeñan.
- **La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación. Técnicas de trabajo en grupo.**
- **La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo.**
- Reuniones de trabajo.
- **Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.**
- **Métodos para la resolución o supresión del conflicto.**
- **La negociación como vía de solución de conflictos.**

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.

Unidades didácticas programadas:

Unidad	Título	Horas programadas	
	Presentación del módulo y evaluación inicial	2	
1ª Evaluación	1	Prevención de riesgos laborales: conceptos básicos.	6
	2	Prevención de riesgos laborales: legislación y organización.	5
	3	Prevención de riesgos laborales: factores de riesgo y su prevención.	9
	4	Emergencias y primeros auxilios	7
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Total 1ª Evaluación:	31
2ª Evaluación	5	Derecho del trabajo	5
	6	El contrato de trabajo	6
	7	La jornada de trabajo	4
	8	El salario y la nómina	12

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

ó n		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	Total 2ª Evaluación:		30
3ª E v a l u a c i ó n	9	Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	7
	10	Participación de los trabajadores	3
	11	Seguridad Social y desempleo	10
	12	Orientación laboral	10
	13	Equipos de trabajo, conflicto y negociación	2
		Horas de repaso (para los primeros)	9
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	6
	Total 3ª Evaluación:		47
Total curso:		108	

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO**5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.****5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

Objetivo o) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

Objetivo r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

Objetivo s) 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.

Objetivo u) Identificar formas de intervención en situaciones colectivas, analizando el proceso de toma de decisiones, para liderar en las mismas.

Competencia q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

Competencia r) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Competencia s) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.1. PRL: conceptos básicos.				
Objetivo: ñ) Identificar Los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.				
Competencia profesional: m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA nº 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.</p> <p>RA nº 7. Aplica las medidas de</p>	<p>5. a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.</p> <p>5. b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.</p> <p>5. c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.</p> <p>5. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico en</p>	<p>5.a.1) Se ha identificado el concepto de accidente de trabajo desde el punto de vista de la prevención de riesgos laborales, distinguiéndolo del concepto desde el punto de vista de la Seguridad Social</p> <p>5.a.2) Se ha valorado la necesidad de conocer el origen de los accidentes de trabajo</p> <p>5.b.1) Se ha distinguido el concepto de condición de trabajo y factor de riesgo</p> <p>5.b.2) Se ha vinculado la existencia de factores de riesgo a la aparición de daños.</p>	<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la relación entre trabajo y salud. - El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo. - Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo - Técnicas de prevención. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 1 y 2 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir los conceptos básicos en materia de PRL - Otros supuestos contemplados

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p>	<p>Aprovechamiento y Conservación del Medio Natural.</p> <p>5. f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en Aprovechamiento y Conservación del Medio Natural.</p> <p>5. g) 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 técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p> <p>7. a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus</p>	<p>5.c.1) Se han distinguido los distintos tipos factores de riesgo.</p> <p>5.f.1) Se han identificado las medidas de prevención y protección que pueden aplicarse en función de las condiciones de trabajo del puesto relacionado con el perfil profesional.</p> <p>5.g.1) Se han distinguido los distintos tipos de daños que se producen por la existencia de riesgos.</p> <p>5.g.2) Se han establecido las diferencias principales entre el accidente de trabajo y la enfermedad profesional</p> <p>5.g.3) Se han identificado los requisitos para que un accidente sea considerado laboral desde el punto de vista de la Seguridad Social</p> <p>5.g.4) Se han identificado los requisitos para que una enfermedad sea considerada laboral desde el punto de vista de la Seguridad Social</p> <p>5.g.5) Se han identificado otros daños relacionados con el trabajo (patologías no específicas)</p>	<p>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</p> <p>– Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.</p> <p>– Señalización de seguridad.</p>	<p>como accidente de trabajo</p> <p>- Diferencia entre accidente de trabajo y enfermedad profesional</p> <p>- Identificar enfermedades profesionales relacionadas con su perfil profesional</p> <p>- Distinguir patologías no específicas y su relación con la actividad profesional</p> <p>- Diferencia entre medidas de prevención, protección colectiva e individual</p> <p>- Conocer la señalización</p>
--	--	---	--	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

	<p>consecuencias en caso de que sean inevitables.</p> <p>7. b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</p>	<p>7.a.1) Se han distinguido los conceptos de prevención, protección colectiva y protección individual</p> <p>7.a.2) Se ha determinado la prioridad de establecer medidas de prevención y protección por parte de la empresa</p> <p>7.b.1) Se han identificado los distintos tipos de señalización de seguridad en función de su significado</p> <p>7.b.2) Se ha analizado la señalización de seguridad necesaria en un puesto de trabajo relacionado con su perfil profesional</p>	<p>relacionada con su sector.</p>
--	--	---	-----------------------------------

U.D.2. La prevención de riesgos laborales: legislación y organización

Objetivo: ñ) Identificar Los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

Competencia profesional: m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA nº 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.</p> <p>RA nº 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</p>	<p>5. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.</p> <p>6. a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <p>6. b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.</p> <p>6. c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</p> <p>6. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</p> <p>6. e) Se ha valorado la importancia de la existencia de</p>	<p>6.a.1) Se ha identificado la legislación básica en materia de prevención de riesgos laborales</p> <p>6.a.2) Se han analizado los derechos y obligaciones de empresa y trabajadoras/es en materia de prevención de riesgos laborales</p> <p>6.b.1) Se han definido las responsabilidades de la empresa en la gestión de la prevención.</p>	<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. <p>Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. - Representación de los trabajadores en materia preventiva. - Gestión de la prevención en la empresa. - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. - Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención. <p>Evaluación de riesgos profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 1 y 2 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Derechos y deberes en materia de PRL - Modalidades de gestión de la prevención en la empresa - Participación de los trabajadores en materia de PRL - Contenido del plan preventivo - RETO 5 EUROS

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>RA nº 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Elaboración de Productos Alimentarios.</p>	<p>un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.</p> <p>6. f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p> <p>7. e) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</p>		<p>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El control de la salud de los trabajadores. 	
--	---	--	--	--

U.D.3. PRL: factores de riesgo y su prevención

Objetivo: ñ) Identificar Los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

Competencia profesional: m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>RA nº 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p>	<p>7. a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.</p> <p>7. b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</p>	<p>7.a.1) Se han distinguido los conceptos de prevención, protección colectiva y protección individual</p> <p>7.a.2) Se ha determinado la prioridad de establecer medidas de prevención y protección por parte de la empresa</p> <p>7.b.1) Se han identificado los distintos tipos de señalización de seguridad en función de su significado</p> <p>7.b.2) Se ha analizado la señalización de seguridad necesaria en un puesto de trabajo relacionado con su perfil profesional</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales. - Riesgos específicos en la industria alimentaria. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 3 y 4 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saber clasificar los factores de riesgo atendiendo a su origen. - Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse. - Conocer las medidas de prevención y protección a aplicar frente a cada uno de los factores de riesgo. - Conocer los riesgos
---	---	---	---	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

				específicos asociados al sector forestal y saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse.
--	--	--	--	---

U.D.4. Emergencias y primeros auxilios

Objetivo: ñ) Identificar Los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

Competencia profesional: m) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>RA nº 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</p> <p>RA nº 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p>	<p>6. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una explotación agropecuaria.</p> <p>7. c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.</p> <p>7. d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.</p>	<p>6.g.1) Se han definido las partes de las que consta el plan de emergencias.</p> <p>6.g.2) Se han identificado los distintos tipos de emergencia que pueden darse en el lugar de trabajo</p> <p>6.g.3) Se han identificado las funciones de los integrantes del equipo de emergencia de una empresa</p> <p>7.c.1) Se han determinado los principios generales de actuación en un accidente.</p> <p>7.c.2) Se han determinado las actuaciones a llevar a cabo en el soporte vital básico</p> <p>7.c.3) Se han determinado otras técnicas de primeros auxilios frente a otras emergencias como hemorragias, quemaduras, etc.</p> <p>7.c.4) Se han identificado los medios de transporte básicos de heridos y el contenido del botiquín.</p>	<p>TEORÍA</p> <p>Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. – Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector. <p>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia. – Primeros auxilios. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 3 y 4 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exposición power point sobre primeros auxilios por grupos. - Conocer las partes de las que consta el plan de emergencias. - Saber aplicar técnicas de soporte vital básico y otras técnicas de primeros auxilios.
--	--	---	--	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

U.D.5. Derecho del trabajo

Objetivo: s) 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.

Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndola s en los diferentes contratos de trabajo.	<p>3. a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.</p> <p>3. b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</p> <p>3. c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</p>	<p>3.a.1) Se han analizado los requisitos básicos para que una relación sea considerada laboral</p> <p>3.a.2) Se han identificado las relaciones laborales especiales y excluidas</p> <p>3.a.3) Se han analizado las fuentes del derecho laboral y sus principios de aplicación</p> <p>3.b.1) Se han identificado los principales órganos judiciales laborales</p> <p>3.c.1) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral</p>	<p>Contrato de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral. - Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas. - Derechos y deberes derivados de la relación laboral. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 5, 6 y 7. (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de los requisitos básicos de la relación laboral - Clasificación de las normas según el principio de jerarquía normativa

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

		3.c.2) Se ha analizado el poder de vigilancia y disciplinario que tiene la empresa y sus limitaciones		<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de los principios de interpretación y aplicación del Derecho Laboral. - Reconocimiento de los derechos y deberes derivados de las relaciones laborales.
--	--	---	--	---

U.D.6. El contrato de trabajo

Objetivo: s) 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.

Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</p>	<p>3. d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.</p> <p>3. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</p> <p>3. j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.</p>	<p>3.d.1) Se han identificado los elementos básicos de un contrato</p> <p>3.d.2) Se han identificado las distintas modalidades de contratación actuales y sus principales características</p> <p>3.d.3) Se han identificado las características de la contratación de las ETT</p> <p>3.j.1) Se ha analizado la figura jurídica del TRADE</p> <p>3.j.2) Se han identificado nuevas formas de trabajo más flexibles, como el teletrabajo</p>	<p>Contrato de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El contrato de trabajo. Contenido. - Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 5, 6 y 7. (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de modalidades de contratos - Características y requisitos de los distintos tipos de contrato de trabajo - Análisis de los contenidos disponibles en las páginas web de los organismos oficiales en materia laboral - Identificación de las características de la contratación de las ETT
---	---	--	--	---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

				- Análisis de las características del TRADE
U.D.7. La jornada de trabajo				
<p>Objetivo: s) 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>Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.</p>				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndola s en los diferentes contratos de trabajo.</p>	<p>3. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</p> <p>3. j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.</p>	<p>3.e.1) Se ha analizado la regulación de la jornada de trabajo.</p> <p>3.e.2) Se han identificado los descansos y permisos a los que tiene derecho la plantilla.</p> <p>3.e.3) Se han identificado las principales medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar y la igualdad de género en las empresas</p> <p>3.j.1) Se ha analizado la figura jurídica del TRADE</p>	<p>Contrato de trabajo:</p> <p>– El tiempo de trabajo y de descanso.</p> <p>– Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.</p>	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 5, 6 y 7. (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <p>- Identificación de los límites de la jornada, fiestas, vacaciones, descansos y permisos.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

		3.j.2) Se han identificado nuevas formas de trabajo más flexibles, como el teletrabajo		<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de los mecanismos de conciliación de la vida laboral y familiar. - Valoración de los límites de la jornada como mecanismo para conciliar la vida familiar y laboral.
U.D.8. El salario y la nómina				
<p>Objetivo: s) 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>Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.</p>				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndola s en los diferentes contratos de trabajo.</p> <p>RA nº 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones</p>	<p>3. g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.</p> <p>4. e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.</p>	<p>3.g.1) Se ha analizado la estructura básica del salario y sus elementos.</p> <p>3.g.2) Se han identificado las garantías básicas del salario.</p> <p>3.g.3) Se han interpretado los diferentes elementos de un recibo de salarios</p> <p>3.g.4) Se han elaborado un recibo de salarios de una nómina sencilla</p> <p>3.g.5) Se ha interpretado lo establecido en el convenio colectivo en relación al salario</p>	<p>Contrato de trabajo:</p> <p>– El salario.</p>	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 8 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de los elementos del salario: salario base y complementos - Garantías del salario: casos prácticos sencillos sobre inembargabilidad del SMI - Garantías del salario: casos prácticos sencillos sobre FOGASA - Interpretación de la nómina - Confeccionar recibos de nómina sencillos
---	--	--	---	---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

				- Determinación de las bases de cotización del trabajador y la empresa.
--	--	--	--	---

U.D.9. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo

Objetivo: s) 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.

Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las	3. f) Se han identificado las causas y efectos de la	3.f.1) Se han identificado las causas y efectos de la	TEORÍA Contrato de trabajo:	EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</p>	<p>modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.</p>	<p>modificación del contrato de trabajo.</p> <p>3.f.2) Se han identificado las causas y efectos de la suspensión del contrato de trabajo.</p> <p>3.f.3) Se han identificado las causas y efectos de la extinción del contrato de trabajo.</p> <p>3.f.4) Se ha definido el procedimiento para recurrir un despido y los posibles efectos del mismo</p> <p>3.f.5) Se han interpretado los elementos de un finiquito</p> <p>3.f.6) Se ha interpretado lo establecido en el convenio colectivo en relación a la modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo</p>	<p>– Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</p>	<p>unidad 9 y 10 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Causas y efectos de la modificación del contrato de trabajo en un caso simulado - Causas y efectos de la suspensión del contrato de trabajo en un caso simulado - Causas y efectos de la extinción del contrato de trabajo en un caso simulado
---	---	--	--	---

U.D.10. Participación de los trabajadores

Objetivo: s) 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.

Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</p>	<p>3. h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.</p> <p>3. i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título de técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p>	<p>3. h.1) Se han analizado los dos modelos de representación de trabajadoras/es en la empresa: sindical y unitaria.</p> <p>3.h.2) Se han identificado los requisitos exigidos y las garantías de los representantes de las trabajadoras/es</p> <p>3.h.3) Se han determinado los requisitos básicos y los efectos de una huelga.</p> <p>3.h.4) Se ha valorado la solución extrajudicial de conflictos como una vía de acuerdo.</p> <p>3.i.1) Se ha identificado el convenio colectivo aplicable al sector profesional</p> <p>3.i.2) Se ha identificado los ámbitos de aplicación del convenio colectivo aplicable</p> <p>3.i.3) Se ha definido la diferencia entre un convenio colectivo de empresa y de sector.</p>	<p>Contrato de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Representación de los trabajadores. - El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. - El conflicto colectivo. La huelga. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 9 y 10 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinción entre la representación unitaria de la sindical. - Análisis sobre las causas y los efectos de una huelga ilegal - Análisis de un convenio colectivo del sector profesional.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

U.D.11. Seguridad Social, empleo y desempleo				
Objetivo: s) 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.				
Competencia profesional: n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
RA nº 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	<p>4. a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</p> <p>4. b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.</p> <p>4. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.</p> <p>4. d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.</p>	<p>4.a.1) Se han identificado las funciones y objetivos del sistema de seguridad social.</p> <p>4.a.2) Se ha identificado la estructura del sistema de seguridad social.</p> <p>4.f.1) Se han identificado las prestaciones básicas de la seguridad social.</p> <p>4.f.2) Se han identificado los requisitos y las características de las prestaciones por incapacidad temporal y desempleo</p> <p>4.g.1) Se han identificado los requisitos y las situaciones que</p>	<p>TEORÍA</p> <p>Seguridad Social, Empleo y Desempleo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Seguridad Social. - Estructura del Sistema de la Seguridad Social. - Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización. - Situaciones protegibles. Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo. 	<p>EXAMEN O PRUEBA ESCRITA de la unidad 11 (60%)</p> <p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinación de los requisitos para ser beneficiario de determinadas prestaciones - Cálculo de prestaciones sencillas por

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

	<p>4. f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.</p> <p>4. g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.</p> <p>4. h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.</p>	<p>dan origen a la prestación por desempleo.</p> <p>4.g.2) Se han identificado los requisitos y las situaciones que dan origen al subsidio por desempleo.</p>		<p>incapacidad temporal</p> <p>- Cálculo de prestaciones sencillas por desempleo</p>
U.D.12. Orientación laboral				
<p>Objetivo: p) Identificar Y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener una cultura de actualización e innovación.</p> <p>Competencia profesional: o) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.</p>				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>RA nº 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.</p>	<p>1. 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>1. b) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional del productor agropecuario.</p> <p>1. c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.</p> <p>1. d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</p> <p>1. e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.</p> <p>1. f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los</p>	<p>1.b.1) Se han identificado los itinerarios formativos del sistema reglado, con especial atención a la FP</p> <p>1.c.1) Se han identificado las actitudes y aptitudes necesarias para realizar adecuadamente las funciones relacionadas con su perfil profesional</p> <p>1.e.1) Se han identificado las técnicas más habituales de búsqueda de empleo.</p> <p>1.e.2) Se ha elaborado una carta de presentación y un curriculum vitae.</p> <p>1.e.3) Se ha preparado adecuadamente ante una entrevista tipo.</p> <p>1.e.4) Se han valorado las redes sociales como herramienta de búsqueda de empleo.</p> <p>1.g.1) Se han analizado las propias competencias personales y profesionales</p>	<p>TEORÍA</p> <p>Búsqueda activa de empleo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional. - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. - Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. - Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. - Definición y análisis del sector profesional del técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. - Yacimientos de empleo. - Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector. - Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. 	<p>FICHAS DE CLASE (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de las competencias personales y sociales del alumnado - Análisis de las competencias más demandadas en el sector - Búsqueda de ofertas de empleo - Análisis del taller del INAEM - Elaboración de un currículum y un portfolio - Role-playing de una entrevista de trabajo
--	--	---	--	---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

	<p>sectores profesionales relacionados con el título.</p> <p>1. g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p>		<p>– Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.</p> <p>– El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones</p>	
--	--	--	--	--

U.D.13. Equipos de trabajo, conflicto y negociación

Objetivo: o) Describir los roles de cada uno de los componentes del grupo de trabajo, identificando en cada caso la responsabilidad asociada, para la organización del mismo.

Competencia: o) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y aprendizaje.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
<p>RA nº 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución</p>	<p>2. a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del elaborador de productos alimenticios.</p>	<p>2.c.1) Se han identificado las fases de formación de equipos.</p> <p>2.c.2) Se han determinado distintos tipos de trabajo en equipo.</p> <p>2.c.3) Se ha identificado el funcionamiento eficaz y eficiente de un equipo.</p>	<p>TEORÍA</p> <p>Gestión del conflicto y equipos de trabajo:</p> <p>– Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.</p>	<p>COMPETENCIAS PARA EL EMPLEO (40%)</p> <p>- Contratos de equipo y asignación de roles</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<p>de los objetivos de la organización.</p>	<p>2. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.</p> <p>2. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</p> <p>2. d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</p> <p>2. e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</p> <p>2. f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</p> <p>2. g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</p>	<p>2.d.1) Se han definido distintos roles dentro de un equipo de trabajo y las funciones de cada uno</p> <p>2.f.1) Se han identificado las causas más habituales de conflicto.</p> <p>2.f.2) Se han distinguido distintos tipos de conflicto.</p> <p>2.g.1) Se ha definido el proceso negociador en un conflicto.</p>	<p>– Equipos en el sector agropecuario según las funciones que desempeñan.</p> <p>– La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación. Técnicas de trabajo en grupo.</p> <p>– La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo.</p> <p>– Reuniones de trabajo.</p> <p>– Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.</p> <p>– Métodos para la resolución o supresión del conflicto.</p> <p>– La negociación como vía de solución de conflictos.</p>	<p>- Prácticas en equipo a lo largo de todo el curso</p> <p>- Gestión del conflicto a través del uso de contratos de equipo.</p> <p>- Dinámicas de grupo.</p>
--	---	---	--	---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

6.1. Principios metodológicos generales.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

6.2. Aspectos metodológicos de la programación.

La metodología del módulo de Formación y Orientación Laboral seguirá los siguientes principios:

- Activa, para que el alumnado sea el sujeto-agente de su propio aprendizaje.
- Individualizada, para atender la diversidad del alumnado.
- Flexible: eligiendo las estrategias más adecuadas en cada caso y evaluando y mejorando el proceso.
- Contextualizada, para entroncar el aprendizaje del alumnado con la realidad cercana.
- Socializadora, para preparar al alumnado en su futuro laboral y personal. El aprendizaje es una construcción social e individual. Por ello, se debe propiciar una interacción docente-alumnado y una interacción alumnado-alumnado.
- Creativa, para estimular el potencial creativo del alumnado.

6.3. Finalidad metodológica.

El alumnado, en su proceso de enseñanza-aprendizaje va a acercarse paulatinamente al mundo laboral, por lo que se le deberá motivar para que valore la aportación de este módulo a la comprensión de esa realidad, tanto si decide optar por el autoempleo y poner en marcha su propia idea de negocio, como si pretende trabajar por cuenta ajena.

Al igual que el curso pasado, las competencias transversales serán especialmente trabajadas, gracias al desarrollo del proyecto de transformación del modelo metodológico en FP, “Elaboramos Para Alimentar tu futuro”, aprobado en junio de 2021 con el fin de ser desarrollado durante este curso y donde se verán implicados todos los módulos de primer curso del ciclo. Tal y como se indica en dicho proyecto, se trabajará con la metodológica de Aprendizaje Colaborativo basado en Retos (ACbR).

Se van a proponer 4 retos, vinculados a la elaboración de alimentos, donde el alumnado en grupos de trabajo deberá establecer cuáles son los procedimientos a seguir y estableciendo las necesidades en cuanto a material, materia prima, etc. Posteriormente se realizarán las actividades, conforme a la planificación establecida por los alumnos. Los productos alimenticios podrán ser elaborados mediante el método tradicional o bien aplicando alguna novedad en el proceso, valorando la introducción de un componente digital siempre que sea posible. Incluso se podría plantear la elaboración de un nuevo producto.

Los retos que se propondrán son los siguientes:

- Primer trimestre: Reto 0 o inicial “5 euros” duración de 4-5 días.
- Segundo trimestre: Reto 1 “conserva vegetal MELADA/GARDENIERS” duración 2 semanas.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Tercer trimestre: Reto 2 “Preparado cárnico ALDELIS” duración 2 semanas y reto 3 “Postre lácteo PARDINA” duración 2 semanas.

Para el desarrollo de los retos todos los módulos van a tener que estar coordinados.

6.4. Otros aspectos metodológicos.

A la hora de impartir el módulo, se seguirán, con carácter general, las siguientes actuaciones:

- Presentación del módulo de FOL, explicando sus características, contenidos, resultados de aprendizaje que debe adquirir el alumnado, la metodología y criterios de evaluación que se van a aplicar.
- Con carácter general, al inicio de cada unidad didáctica, se hará una introducción de la misma, que muestre los conocimientos y aptitudes previas de cada estudiante y del grupo en general, comentando entre todos los resultados, para detectar las ideas preconcebidas y despertar interés hacia el tema. Posteriormente se pasará a explicar los distintos contenidos de carácter teórico, intercalando actividades de apoyo, como pueden ser comentarios de textos o resolución de casos prácticos.
- Se intentará comenzar cada sesión con un breve resumen de la clase anterior, resolviendo dudas y relacionando lo anterior con el contenido nuevo que se va a tratar.
- Se fomentará el uso diverso los materiales y tipo de actividades empleadas y trabajando la educación en valores a través de la metodología.
- Se intentará seguir una didáctica práctica y participativa, a pesar del evidente contenido teórico del módulo, haciendo hincapié en no solo en los conceptos teóricos, sino también en los más prácticos y en las competencias personales y sociales del ciclo formativo.
- El alumnado trabajará tanto de forma individual como en grupo, fomentando el aprendizaje cooperativo.
- Por otro lado, atendiendo a las características y necesidades del grupo, se podrán implementar otras metodologías como el aprendizaje invertido (flipped classroom), la gamificación, etc.
- Se fomentará el uso de las nuevas tecnologías (Internet, presentaciones digitales, Google Classroom, etc.) para hacer más dinámicas las clases y mostrar al alumnado la utilidad de incorporar la investigación y tecnología a su quehacer diario.
- Procuraremos que el alumnado realice determinadas actividades en casa para reforzar sus conocimientos y para que se acostumbre a una rutina de trabajo positiva para su futuro profesional.
- Se tendrán en cuenta los contenidos similares impartidos en otros módulos del ciclo formativo, tratando de establecer una coordinación entre el equipo educativo que dote de cohesión al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Por otro lado, se tendrán en consideración las orientaciones metodológicas establecidas para el módulo en la Orden que regula el título:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo.
- La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

7.1.1. *Evaluación inicial*

En base a lo establecido en la normativa, durante el primer mes del curso escolar se realizará una evaluación inicial del alumnado, con el fin de valorar sus conocimientos previos respecto al módulo, así como las distintas características que puedan tener relevancia sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación inicial se realiza a través de un cuestionario elaborado por el departamento de FOL, y estará relacionada con los contenidos del módulo.

7.1.2. *Procedimientos de evaluación continua del alumnado*

El alumnado será evaluado con el sistema de evaluación continua y se realizará a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, valorando el trabajo realizado y las actividades desarrolladas diariamente, así como el nivel alcanzado respecto de los objetivos que han de conseguirse con el presente módulo. Se tendrá en cuenta la trayectoria conseguida a lo largo de toda la evaluación. Para ello se utilizarán los siguientes instrumentos:

- **Pruebas escritas:** se llevará a cabo al menos un examen por evaluación de los contenidos vistos en el aula. Las pruebas podrán consistir en preguntas cortas, tipo test, preguntas de desarrollo y/o casos prácticos, a través de los cuáles el alumno tendrá que definir, establecer las principales características, analizar o distinguir los elementos de los diferentes contenidos de la unidad. En cada una de las preguntas del examen se indicará el valor de la misma.

En función de las circunstancias y características del grupo, estas pruebas podrán realizarse de forma presencial o vía telemática, mediante pruebas orales o escritas.

La copia en alguno de los exámenes conllevará el suspenso automático de la prueba.

- **Actividades prácticas:** se realizarán actividades donde el alumnado ponga en práctica lo aprendido en el aula, utilizando las fuentes de información y recursos necesarios para ello como casos prácticos, análisis de noticias y/o exposiciones públicas de los trabajos realizados. Algunos exámenes podrán ser sustituidos o completados con la realización de trabajos. Se entregará un guion al alumnado en el que se indicará los aspectos que deben desarrollarse y el valor de los mismos, así como el porcentaje que representa dicha actividad en la calificación de la evaluación.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

Sólo se recogerán y evaluarán las actividades entregadas en la fecha acordada, salvo que el retraso en la entrega se deba a causas justificadas. Asimismo, la copia en alguna de las actividades prácticas conllevará el suspenso automático de las mismas.

Por otro lado, el profesorado aportará **material actual relacionado con el módulo** para su debate crítico en clase (artículos de prensa, reformas o noticias actuales, material audiovisual relacionado, etc.) que será valorado a través de las aportaciones del alumnado en la clase, y/o la elaboración de comentarios sobre dicho material.

- **Registros** (basados en la observación y anotación periódica) para valorar las competencias para el empleo del alumnado, que contribuyan a alcanzar las competencias personales y sociales establecidas en la Orden que regula el título. En concreto, se valorará la responsabilidad en el trabajo, la iniciativa y autonomía, la participación en el trabajo en equipo y las habilidades comunicativas del alumnado.

7.1.3. Pérdida de la evaluación continua del alumnado

En base a lo establecido en la Orden de 26 de octubre de 2009, el alumnado que supere en más del 15% las faltas de asistencia del total del módulo, podrá ser suspendido de su derecho a evaluación continua, con las excepciones que contempla la norma. El módulo consta de 96 horas. El 15% son 14,4 horas, por lo que el alumno que falte a 15 sesiones de 50 minutos perderá el derecho a la evaluación continua. A estos efectos, 2 retrasos equivalen a una falta de asistencia. Se entenderá que ha existido retraso en la entrada a clase cuando el/la docente haya pasado lista y el/la estudiante no se encuentre en el interior del aula.

En el caso de perder su derecho a evaluación continua, el alumnado deberá examinarse de todos los contenidos de la asignatura en la convocatoria ordinaria de junio. Será requisito indispensable para superar el módulo presentar de forma adecuada las actividades prácticas o trabajos adicionales encomendados por el profesorado.

7.1.4. Procedimiento de evaluación para el alumnado con conciliación del aprendizaje con la vida laboral

Al alumnado que no pueda asistir a clase debido a su actividad profesional y tenga concedida la "conciliación del aprendizaje con la vida laboral", se le proporcionará un seguimiento a través de Google Classroom u otros cauces de comunicación establecidos al comenzar el curso.

En cuanto al procedimiento de evaluación, se establecerán tareas y actividades prácticas que fomenten el aprendizaje progresivo del módulo. Asimismo, el profesorado realizará exámenes/pruebas evaluables parciales durante el curso.

En todo caso, el alumnado deberá realizar todos los trabajos y exámenes trimestrales que se planteen y será responsable de informarse de fechas y contenidos de las pruebas de evaluación y trabajos propuestos. Los criterios y las pruebas de evaluación serán los mismos que para el resto del alumnado.

7.1.5. Procedimiento de recuperación

El alumnado que no logre superar una determinada evaluación será orientado mediante las premisas oportunas para la superación de la misma, incidiendo en aquellos contenidos que presenten mayor dificultad de comprensión y aprendizaje. Se debe tener en cuenta lo siguiente:

- En la convocatoria oficial de junio 1, se hará una recuperación de los aspectos no superados de la misma.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Las actividades prácticas, trabajos y ejercicios obligatorios deberán entregarse de forma adecuada para recuperar los aspectos pendientes del módulo, tanto en las posibles recuperaciones hechas durante el curso como en las convocatorias ordinarias de junio 1 y 2.
- El alumnado con contenidos/criterios de evaluación pendientes se examinará en la convocatoria ordinaria de junio 1 de la evaluación correspondiente, guardando las evaluaciones que, en su caso, tuviese aprobadas. La convocatoria ordinaria de junio 2 comprenderá los contenidos de todo el módulo
- Si no se consiguiera recuperar el módulo en la convocatoria ordinaria de junio 1, el alumnado deberá asistir a las clases de recuperación y refuerzo establecidas en el periodo de recuperación y realizar las tareas que le sean demandadas. Asimismo, deberá examinarse de todo el módulo en la convocatoria ordinaria de junio 2.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.2.1. Aspectos a tener en cuenta a la hora de calificar al alumnado

- Pruebas escritas/ exámenes: (puntuación de 1 a 10)

En cada pregunta o ejercicio se valorará, además del contenido del mismo, el uso de un vocabulario adecuado, el orden y la coherencia de la respuesta y los procedimientos utilizados para llegar al resultado final.

Se realizará como mínimo un examen en cada evaluación. La copia en algún examen supondrá la calificación del mismo con un 1.

En caso de que el alumnado no asista el día fijado para los exámenes de cada evaluación, deberá presentarse a la recuperación correspondiente. En caso de que el alumnado no se presente al examen establecido en convocatoria oficial se le considerará no evaluado, salvo que su ausencia se deba a un motivo de fuerza mayor debidamente acreditado.

- Trabajos y actividades prácticas: (puntuación de 1 a 10)

Los trabajos y actividades prácticas se evaluarán atendiendo a la adecuación al contenido, creatividad, organización, vocabulario y presentación, tanto escrita como oral en caso de que deba exponerse ante el grupo. Se valorará positivamente el uso de fuentes de información adicionales. La copia en alguno de ellos conllevará su calificación con 1 punto y no se aceptarán trabajos pasada la fecha de entrega.

Estas actividades podrán ser realizadas de forma individual o grupal, en función de cada caso. En los proyectos de grupo, la evaluación individual de cada estudiante tendrá en cuenta su aportación personal al proyecto y la autonomía y responsabilidad personal en la búsqueda de información y el análisis del proyecto.

- Competencias para el empleo: (puntuación de 1 a 10)

La participación en las actividades desarrolladas en el aula será evaluada a través de los siguientes aspectos:

Responsabilidad en el trabajo

- *Puntualidad en el trabajo.*
- *Rigurosidad en la aplicación y realización de las tareas*

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

<ul style="list-style-type: none"> - <i>Aprovechamiento del tiempo de trabajo</i> - <i>Cumplimiento y aceptación de las normas y responsabilidades asignadas</i> - <i>Uso del equipamiento, materiales y mobiliario con el debido cuidado</i>
Iniciativa y autonomía
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Argumenta las decisiones y muestra iniciativa en la ejecución de las actividades solicitadas.</i> - <i>Aporta ideas y propuestas nuevas.</i> - <i>Participa activamente en debates y pregunta en clase cuando lo estima necesario.</i> - <i>Toma decisiones y es autosuficiente ante la aparición de problemas o falta de recursos.</i>
Participación en el trabajo de equipo
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Colabora con el resto del equipo en la realización de las tareas.</i> - <i>Realiza y se responsabiliza de las partes de trabajo encomendadas</i>
Habilidades comunicativas
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se muestra tolerante, cordial, no discriminatorio y respetuoso con los demás.</i> - <i>Emplea adecuadamente las técnicas de comunicación verbal y escrita</i> - <i>Empatiza y muestra interés por detectar y comprender las necesidades particulares de los demás.</i>

En el apartado 5.2 de la presente programación didáctica se desarrollan, para cada unidad didáctica, el número y características de cada instrumento de calificación.

7.2.2. Cálculo de obtener la calificación del alumnado.

La calificación reflejará el carácter formativo de la evaluación, reflejando a lo largo de todo el curso su evolución en el proceso de enseñanza-aprendizaje. De esta forma, la calificación del alumnado estará compuesta por las puntuaciones obtenidas en los diferentes instrumentos de evaluación en los siguientes porcentajes:

Pruebas escritas/exámenes	60%
Trabajos, actividades prácticas y competencias para el empleo	40%

La calificación mínima para aprobar es de 5. Sin embargo, se requiere una calificación mínima de 4 en cada uno de los mencionados apartados para poder realizar la media y superar el módulo, ya que éste se entiende como un conjunto coherente e interrelacionado y como tal será calificado. Por tanto, cada

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

prueba escrita, trabajo o actividad práctica tendrá que tener una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 para poder realizar la media de todos los instrumentos de calificación y poder superar el módulo.

Cada evaluación deberá ser superada de forma independiente con una calificación mínima de 5 puntos, y la nota final se obtendrá mediante media aritmética de los resultados en las tres evaluaciones.

La nota de evaluación será la que resulte del siguiente redondeo: cuando el primer decimal de la nota global no alcance el 5, se despreciarán estas décimas para la nota, en el caso de alcanzar o superar el primer decimal el 5, la nota se ajustará a la unidad siguiente, salvo para conseguir el aprobado, que deberá alcanzar el 5 sin redondeos. En todo caso, la nota sin redondear será la considerada para el cálculo de la calificación final de curso. La calificación ordinaria del curso se obtendrá calculando la media de las tres evaluaciones. Aprobará el módulo quien obtenga una nota final igual o superior a 5 puntos (sin redondeos).

8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.

8.1. SEGUIMIENTO DE LA PRÁCTICA DOCENTE

El profesorado realizará mensualmente un seguimiento del cumplimiento de las programaciones didácticas en los diferentes grupos, verificando si la temporalización prevista en las mismas es ajustada al ritmo de aprendizaje del alumnado y registrando dicho seguimiento en el cuaderno del profesor/a. Además, se realizará un seguimiento de dicho cumplimiento en las reuniones de departamento, reflejándose en las actas correspondientes.

En caso de desajustes, se procederá a su análisis con el fin de lograr la impartición de todos los contenidos básicos previstos para este módulo. Para ello, se podrán establecer distintas acciones como la priorización de contenidos básicos, realización de trabajos de investigación por parte del alumnado, etc.

Por otro lado, también se realizará una evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje y de la actividad docente, a través de la búsqueda de un “feed-back” continuo con el alumnado, la observación diaria de la evolución del grupo y cuestionarios privados de reflexión sobre la práctica docente.

8.2. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

El proceso de enseñanza- aprendizaje tendrá en cuenta, en la medida de lo posible, factores tales como la edad, procedencia, localización geográfica, contacto con el mundo laboral, formación y por supuesto también los ritmos y capacidades de aprendizaje.

Dicha flexibilidad, derivada de la diversidad de aprendizaje, pasará fundamentalmente por el profesorado como medio de asesoramiento hacia al alumnado, que tratará de homogeneizar el grupo a través de sus observaciones, una acción repetida de explicación de conceptos, aclaración de dudas, explicaciones individualizadas, demostraciones más personalizadas, cambio de método seguido, uso de recursos didácticos con un mayor desglose de contenidos y, por último, repetición de procesos que un principio han sido mal ejecutados.

En el grupo, y fruto de la diversidad de intereses y ritmos en los aprendizajes, se llevarán a cabo actividades de apoyo, refuerzo o ampliación según las necesidades de cada situación. De forma concreta y continua se hará un seguimiento del rendimiento del alumnado, principalmente del que

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

presenta un ritmo de aprendizaje más lento, estableciendo si fuese necesario tutorías más personalizadas.

La metodología debe contemplar diversos ritmos en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, las siguientes actuaciones nos permitirán atender las diferencias individuales del alumnado:

- Diferenciar los elementos que resulten esenciales de aquellos que amplían o profundizan.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan.
- Proponer actividades complementarias afines a las actividades que se estén tratando.
- Interpretar los criterios de evaluación, aplicando los tipos de pruebas más adecuadas a los aspectos que se deseen evaluar, diferenciando los mínimos exigibles.

8.3. ACTIVIDADES PARA RECUPERACIÓN DE EVALUACIONES PENDIENTES.

Con el fin de facilitar la superación de evaluaciones pendientes, se podrá solicitar al alumnado la elaboración de resúmenes, esquemas y/o ejercicios de cada unidad para afianzar conocimientos. Además, el profesorado podrá proporcionar actividades para recuperar la materia pendiente.

Durante el periodo de recuperación de junio, se establecerán actividades de atención y repaso para el alumnado que tenga pendiente el módulo de FOL. La asistencia a estas sesiones será obligatoria.

9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

El alumnado de segundo curso con el módulo de FOL pendiente deberá, en todo caso, realizar el examen correspondiente a la convocatoria oficial de pendientes. Asimismo, deberán entregarse, de forma adecuada, las actividades prácticas o trabajos encomendados por el profesorado.

El profesorado responsable del módulo de FOL podrá facilitar al alumnado con el módulo pendiente material de apoyo y ejercicios de repaso durante las dos primeras evaluaciones con el fin de aclarar las posibles dudas conceptuales y facilitar la adquisición de los contenidos mínimos del módulo. En todo caso, se prestará apoyo y orientación a todos los alumnos que así lo soliciten a lo largo del curso. Esta comunicación se realizará principalmente a través de Google Classroom y correo electrónico.

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

El libro de texto recomendado para el seguimiento del módulo es el editado por la editorial Tulibrodefp, con el título de FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL, por considerar que es el que mejor se adecua a las enseñanzas conducentes a adquirir las capacidades que se han de conseguir con el módulo de FOL. Además, con el objeto de proporcionar al alumnado un aprendizaje que resulte motivador y funcional, se usarán otros recursos como:

- Apuntes o anexos elaborados por el profesorado del departamento
- Noticias de prensa, revistas especializadas.
- Páginas web de distintos organismos (SEPE, Seguridad Social, Cipaj, IAF, IAM, etc.)
- Uso de las TIC en el aula. (Excel, Access, usos del blog en el aula.)
- El equipamiento normal de una de las aulas asignadas al ciclo.
- Libros especializados sobre los diferentes temas a que hace referencia el módulo.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Los textos legales a que se hace referencia en el desarrollo del módulo.
- Equipos informáticos conectados a Internet
- Aplicaciones informáticas de propósito general.
- Aplicaciones informáticas específicas para el módulo.
- Material de oficina (escritura, archivo, reproducción de documentos, etc.)
- Publicaciones periódicas de contenido general y de contenido especializado.

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
11.1. VISITA TÉCNICA

No se contemplan

11.2. JORNADA TÉCNICA O CONFERENCIA

ORIENTACIÓN LABORAL (INAEM)	
Lugar o empresa a visitar	En el centro educativo
Trimestre previsto de realización	3er trimestre
Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación	La intermediadora del INAEM realizará un taller sobre los servicios que realiza el INAEM y búsqueda de empleo
Resultados de aprendizaje relacionados con la actividad	RA 1
Instrumentos de calificación a aplicar	El alumnado deberá realizar un trabajo asociado a esta visita, que será calificado dentro del apartado de actividades prácticas

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DEL SECTOR	
Lugar o empresa a visitar	En el centro educativo
Trimestre previsto de realización	2º trimestre

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación	El sindicato CCOO llevará a cabo un taller en el que se analizarán los riesgos específicos del sector del ciclo formativo, así como las obligaciones de las empresas en materia de PRL
Resultados de aprendizaje relacionados con la actividad	RA 5, 6 y 7
Instrumentos de calificación a aplicar	El alumnado deberá realizar un trabajo asociado a esta visita, que será calificado dentro del apartado de actividades prácticas

12.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Ausencia prevista del profesorado:

Si la ausencia va a afectar tan solo una sesión de clase se intentará cambiar la hora con profesorado de otro módulo del ciclo.

En caso de que en esa hora hubiera algún profesor del Departamento de FOL de guardia, será el que acuda a sustituir al/la docente ausente. En esta situación, se procurará terminar las actividades que el grupo tuviese empezadas con anterioridad.

Cuando el/la docente tenga previsto faltar uno o varios días, cumplimentará las correspondientes hojas de guardia indicando las actividades que el alumnado deberá realizar en su ausencia, haciendo uso de la plataforma Google Classroom en la medida de lo posible.

Ausencia imprevista del profesorado:

En caso de que el/la docente no pueda prever su ausencia, el departamento será el responsable de hacer llegar al profesorado de guardia, a través de Jefatura de Estudios, las actividades que deberá hacer el alumnado mientras dure su ausencia.

Para ello, el departamento dispondrá de una serie de actividades y recursos con los que poder hacer frente a esta situación. Estas actividades se basarán principalmente en realizar los ejercicios correspondientes a cada tema del libro de texto. También se podrán realizar actividades de tipo “transversal” que afecten a varios resultados de aprendizaje.

A su vuelta, el/la docente titular del módulo o la persona designada para sustituirla reorganizará la distribución temporal de los contenidos para poder alcanzar todos los resultados de aprendizaje previstos en la programación.

Ausencia de un grupo elevado de alumnos

- Debida a alguna actividad extraescolar en la que no participen todo el alumnado: las/los estudiantes que queden en clase realizarán actividades de refuerzo o profundización, a criterio del profesorado del módulo.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

- Debida a acontecimientos imprevistos, tales como nevadas, averías de calefacción, etc.: se reorganizará la temporalización de los contenidos tratando de adaptarla a las horas disponibles. Se pedirá al alumnado la realización, en su domicilio, de las actividades que sean necesarias para poder alcanzar a final de evaluación o curso, los resultados de aprendizaje previstos.
- Debida a huelgas de alumnado: se impartirá la clase tal y como estuviera prevista para el alumnado que no hubieran ejercido su derecho a huelga, salvo en caso de pruebas de evaluación calificables.
- Debida a causas ajenas a su voluntad como enfermedad: si es posible, se mantendrá contacto con el/la estudiante por correo electrónico u otras herramientas telemáticas a solicitud de éste, indicándole los contenidos y ejercicios vistos en clase y resolviendo las posibles dudas que le vayan surgiendo.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica del módulo será comunicada al alumnado.

Las programaciones didácticas son publicadas en la web del centro.

Además, se publicará la presente programación didáctica en el Classroom del módulo, para que el alumnado tenga acceso a la misma permanentemente.