

## 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	M <sup>a</sup> Ángeles Cabrerizo Sanz
Cargo	Profesora del módulo
Fecha	10/10/2022

## 1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

**Nivel:** 1º curso

**Duración del módulo:** 96 horas, distribuyéndose en 3 horas semanales.

### Legislación:

RD 451/2010, de 16 de abril por el que se establece el Título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas. BOE 20/05/2010.

ORDEN de 27 de abril de 2011 de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria para la Comunidad Autónoma de Aragón. BOA 01/06/2011.

## 2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

El módulo de FOL contribuye a alcanzar los objetivos fundamentales de la LOMLOE-LOE. La formación profesional está enfocada, principalmente, a **preparar al alumno para su incorporación al mercado de trabajo, y su inserción en la sociedad como ciudadano con valores democráticos**, por ello la legislación marca para todos los ciclos formativos el objetivo de que los alumnos dispongan del mayor número de conocimientos, de herramientas y de recursos que les ayuden a alcanzar este fin de inserción laboral y de integración en la sociedad en general; el logro de este objetivo se consigue a través del módulo de **Formación y Orientación Laboral, transversal a todos los ciclos formativos**.

Los cambios en la especialidad de FOL y sus módulos, refunden el módulo de FOL y RET y sus objetivos, aumentando el módulo de FOL de 65 a 96 h, desapareciendo RET (65h) y REQT (65h) en los títulos que se impartía, y manteniendo el mismo contenido en laboral y prevención de riesgos, con la diferencia de que el módulo FOL LOE, equivale al título de nivel básico de técnico de prevención de riesgos laborales, realizando en esta programación un esfuerzo en la adaptación, los manuales y material didácticos carecen de una adaptación total, aunque sean manuales LOE, y es difícil impartir los contenidos que antes ocupaban 130 h, en 96 h.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de procesos y calidad en la industria alimentaria.

• La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes **OBJETIVOS GENERALES** del ciclo formativo:

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa identificando los roles y responsabilidades de los componentes del grupo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) 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.

o) 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.

p) 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.

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

r) 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.

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

Y las siguientes **COMPETENCIAS**:

l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.

m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

- n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- ñ) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- q) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- s) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

**3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CONTENIDOS MÍNIMOS**

<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>	<b>Contenidos</b> <i>Duración: 96 horas</i>
<b>RA1. SELECCIONA OPORTUNIDADES DE EMPLEO, IDENTIFICANDO LAS DIFERENTES POSIBILIDADES DE INSERCIÓN Y LAS ALTERNATIVAS DE APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</li> <li>▪ Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico.</li> <li>▪ Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.</li> </ul>	<p><b>BÚSQUEDA ACTIVA DE EMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.</li> <li>▪ Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.</li> <li>▪ Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Procesos y calidad de la industria alimentaria.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico.</li> <li>▪ Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.</li> <li>▪ Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.</li> <li>▪ Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Procesos y calidad de la industria alimentaria.</li> <li>▪ Definición y análisis del sector profesional del título. Yacimientos de empleo.</li> <li>▪ Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.</li> <li>▪ Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.</li> <li>▪ Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.</li> <li>▪ El proceso de toma de decisiones: fases y factores que intervienen.</li> </ul>
<p><b>RA2. APLICA LAS ESTRATEGIAS DEL TRABAJO EN EQUIPO Y VALORA SU EFICACIA Y EFICIENCIA PARA LA CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS DE LA ORGANIZACIÓN.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del técnico.</li> <li>▪ Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.</li> <li>▪ Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</li> <li>▪ Se han valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</li> <li>▪ Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</li> <li>▪ Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</li> </ul>	<p><b>GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización.</li> <li>▪ Equipos en la industria del mecanizado según las funciones que desempeñan.</li> <li>▪ La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación.</li> <li>▪ Técnicas de trabajo en grupo.</li> <li>▪ La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles.</li> <li>▪ El liderazgo.</li> <li>▪ Reuniones de trabajo.</li> <li>▪ Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Métodos para la resolución o supresión del conflicto.</li> <li>▪ La negociación como vía de solución de conflictos.</li> </ul>
<p><b>RA3. EJERCE LOS DERECHOS Y CUMPLE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS RELACIONALES LABORALES, RECONOCIÉNDOLA S EN LOS DIFERENTES CONTRATOS DE TRABAJO.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.</li> <li>▪ Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</li> <li>▪ Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</li> <li>▪ Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinado colectivos.</li> <li>▪ Se han determinado los factores clave en la regulación del tiempo de trabajo y de descanso.</li> <li>▪ Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</li> <li>▪ Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.</li> <li>▪ Se han analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.</li> </ul>	<p><b>CONTRATO DE TRABAJO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El Derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.</li> <li>▪ Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.</li> <li>▪ El contrato de trabajo. Contenido</li> <li>▪ Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.</li> <li>▪ Derechos y deberes derivados de la relación laboral.</li> <li>▪ El tiempo de trabajo y de descanso.</li> <li>▪ El salario.</li> <li>▪ Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</li> <li>▪ Representación de los trabajadores.</li> <li>▪ El convenio colectivo. Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional correspondiente.</li> <li>▪ El conflicto colectivo. La huelga.</li> <li>▪ Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.</li> <li>▪ Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título correspondiente.</li> <li>▪ Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.</li> <li>▪ Se han analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.</li> <li>▪ Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título correspondiente.</li> </ul>	
<p><b>RA4. DETERMINA LA ACCIÓN PROTECTORA DEL SISTEMA DE LA SEGURIDAD SOCIAL ANTE LAS DISTINTAS CONTINGENCIAS CUBIERTAS, IDENTIFICANDO LAS DISTINTAS CLASES DE PRESTACIONES.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</li> <li>▪ Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.</li> <li>▪ Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.</li> <li>▪ Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.</li> <li>▪ Se han identificado en un supuesto las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.</li> </ul>	<p><b>SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Seguridad Social</li> <li>▪ Estructura del Sistema de la Seguridad Social.</li> <li>▪ Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> <li>▪ Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.</li> <li>▪ Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos.</li> <li>▪ Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.</li> </ul>	
<p><b>RA5. EVALÚA LOS RIESGOS DERIVADOS DE SU ACTIVIDAD, ANALIZANDO LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y LOS FACTORES DE RIESGO PRESENTES EN SU ENTORNO LABORAL.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.</li> <li>▪ Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.</li> <li>▪ Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.</li> <li>▪ Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo.</li> <li>▪ Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.</li> <li>▪ Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional correspondiente.</li> <li>▪ 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 correspondiente.</li> </ul>	<p><b>EVALUACIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>▪ Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.</li> <li>▪ El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.</li> <li>▪ La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.</li> <li>▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.</li> <li>▪ Riesgos específicos en la industria alimentaria.</li> <li>▪ Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden</li> </ul>

		<p>derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El accidente de trabajo y la enfermedad profesional.</li> <li>▪ Otras patologías derivadas del trabajo.</li> <li>▪ Técnicas de prevención.</li> </ul>
<p><b>RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</li> <li>▪ Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>▪ Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.</li> <li>▪ Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional correspondiente.</li> <li>▪ Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (PYME).</li> </ul>	<p><b>Planificación de la prevención de riesgos en las empresas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales</li> <li>▪ Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>▪ Representación de los trabajadores en materia preventiva</li> <li>▪ Gestión de la prevención en la empresa.</li> <li>▪ Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>▪ Planificación de la prevención en la empresa.</li> <li>▪ Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li> <li>▪ Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme”.</li> </ul>

<p><b>RA7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral correspondiente.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar las consecuencias en caso de que sean inevitables.</li> <li>▪ Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</li> <li>▪ Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.</li> <li>▪ Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.</li> <li>▪ Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.</li> <li>▪ Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</li> </ul>	<p><b>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li> <li>▪ Señalización de seguridad.</li> <li>▪ El control de la salud de los trabajadores</li> <li>▪ Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.</li> <li>▪ Primeros auxilios.</li> </ul>
---	--	--

#### **4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN.**

##### **4.1.- CONTENIDOS Y SU DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

El departamento de FOL considera que los contenidos mínimos serán:

##### **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 Procesos y calidad en la industria alimentaria.**
- **Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.**
- Definición y análisis del sector profesional del título.
- 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

#### **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 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.**
- **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.**
- 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.**

Es un contenido mínimo de FOL y la LOE, la actitud positiva de respeto a los temas transversales y respeto a los derechos y deberes de un Estado Social y Democrático de Derecho, priorizando como tema transversal la igualdad.

Estos contenidos se organizarán en las siguientes unidades didácticas:

- 1. Historia del Derecho del trabajo.**
  - **La relación laboral.**
  - **Fuentes del Derecho del trabajo.**
  - **Derechos y deberes laborales.**
  - Poder de dirección y disciplinario.
  - Tribunales Laborales.
- 2. El contrato de trabajo.**
  - **Modalidades de contratación laboral.**
  - Las empresas de trabajo temporal.
  - Nuevas formas flexibles de organización del trabajo
- 3. La jornada de trabajo.**
  - **El horario de trabajo**
  - Horas Extraordinarias.
  - Reducción de jornada.
  - Permisos retribuidos.
  - Vacaciones y festivos.
  - Planes de igualdad.
- 4. El salario y la nómina.**
  - **El salario.**
  - Garantías del salario.
  - **La nómina.**
- 5. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.**
  - **Modificación del contrato.**
  - **Suspensión del contrato.**
  - **Extinción del contrato.**
  - **El finiquito.**

**6. Participación de los trabajadores en la empresa. Sindicación y negociación colectiva.**

- La libertad sindical.
- **La representación de los trabajadores: unitaria y sindical.**
- Los sindicatos.
- **El convenio colectivo: análisis de un convenio colectivo.**
- Los conflictos colectivos.
- El derecho de reunión.

**7. Seguridad social y desempleo.**

- **La Seguridad Social: estructura.**
- **Prestaciones de la Seguridad Social.**
- **Desempleo.**

**8. La prevención de riesgos: nociones básicas. Factores de riesgo y su prevención.**

- Concepto de salud.
- **Factores de riesgo laborales.**
- Factores de riesgo laborales derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo laborales derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo laborales derivados de la carga.
- Factores de riesgo laborales derivados de la organización del trabajo Factores de riesgo laboral.
- **Daños a la salud del trabajador.**
- **Medidas de prevención y protección de riesgos laborales.**

**9. La prevención de riesgos: legislación y organización.**

- Legislación sobre prevención de riesgos.
- **Organización y gestión de la prevención en la empresa.**
- Participación de los trabajadores en la prevención.

**10. Emergencias y primeros auxilios**

- **El Plan de emergencias y de evacuación en entornos de trabajo.**
- **Primeros auxilios.**
- Soporte vital básico
- **Actuación frente a otras emergencias.**
- Traslado de accidentados.
- Botiquín de primeros auxilios.

**11. Orientación profesional.**

- **Nuestra carrera profesional: formación permanente.**
- **Autoanálisis personal y profesional.**
- **Itinerarios formativos y profesionalizadores.**
- **Plan de acción para la búsqueda empleo.**
- **Oportunidades de empleo y aprendizaje en Europa.**
- **Instrumentos de búsqueda de empleo.**
- La carta de presentación.
- El currículum vitae.
- La entrevista de trabajo.
- La marca personal o personal branding.

- 12. **Equipos de trabajo.**
  - **Equipo de trabajo.**
  - Formación de los equipos.
  - **Eficacia y eficiencia en el trabajo en equipo.**
  - **Participación en los equipos.**
  - Los procesos de influencia del grupo.
  - El liderazgo.
  - Dinámicas de trabajo en equipo.
  -
- 13. **Conflicto y negociación.**
  - **El conflicto.**
  - **El origen de los conflictos laborales.**
  - **Tipos de conflicto.**
  - **Resolución de conflictos laborales.**
  - ¿Cómo prevenir el conflicto?
  - **Resolución de conflictos y negociación.**
  - Fases de negociación.
  - Consejos para negociar.
  - Tácticas negociadoras.

#### 4.2 DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

TRIMESTRE	UT	TÍTULO	Horas programadas
	0	Presentación curso y programación, evaluación inicial	1
1	1	Derecho del Trabajo.	6
	2	El contrato de trabajo.	6
	3	El salario y la nómina	10
	13	Equipos de trabajo	4
	12	Orientación profesional (I)	2
		Exámenes y resolución de dudas	
		TOTAL 1ª EVALUACIÓN	29
2	4	La jornada de trabajo.	6

	5	Modificación, suspensión y extinción del contrato.	9
	6	Participación de los trabajadores en la empresa Sindicación y negociación colectiva.	5
	14	Conflicto y negociación en la empresa	4
	12	Orientación profesional (II)	4
		Exámenes y resolución de dudas	1
		<b>TOTAL 2ª EVALUACIÓN</b>	<b>29</b>
<b>3</b>	7	Seguridad Social y desempleo	6
	8	Prevención de Riesgos laborales: conceptos básicos.	8
	9	Prevención de Riesgos laborales: legislación y organización.	6
	10	Factores de riesgo y su prevención	6
	11	Emergencias y primeros auxilios	4
		Exámenes y resolución de dudas	3
		Horas de repaso J2	10
		<b>TOTAL 3ª EVALUACIÓN</b>	<b>43</b>
TE TRANSVERSALES	<b>Destacamos la igualdad</b>		

La secuenciación está pensada para impartir el módulo de FOL en 1<sup>er</sup> curso de Ciclos Formativos (de septiembre a junio), ajustando la programación a tres evaluaciones.

En la UT 0 Presentación del módulo: se realizará una explicación en el aula de los objetivos a alcanzar en FOL, temporalización de los contenidos, criterios evaluación y calificación que se van a aplicar, metodología y recursos a emplear. Esta información será subida a classroom para la consulta de los alumnos. También se realizará una prueba inicial.



## 5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES

### 5.1- OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

#### Objetivos y competencias transversales a todas las unidades didácticas.

- o) 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.
- r) 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.
- t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### COMPETENCIAS:

- j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.
- n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- ñ) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

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

## 5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

Las UD 8 y 11 y las UD 13 y 14 se han agrupado en los cuadros siguientes.

U.D.1 Derecho del trabajo				
<b>Objetivo:</b> Apartado 5.				
<b>Competencia profesional:</b> o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 3.-  Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	3. a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo. 3. b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.	<b>3.a.1) Saber distinguir cuándo se trata de una relación laboral o no laboral</b> <b>3.a.2) Conocer las fuentes del derecho laboral y sus principios de aplicación</b> <b>3.b.1) Conocer cuáles son los principales órganos judiciales laborales</b> <b>3.c.1) Reconocer qué derechos y obligaciones laborales tienen los trabajadores</b>	TEORÍA <b>1. Historia del Derecho del trabajo</b> <b>2. La relación laboral</b> <b>3. Fuentes del Derecho del trabajo</b> <b>4. Derechos y deberes laborales</b> <b>5. Poder de Dirección y disciplinario</b> <b>6. Tribunales Laborales</b>	Examen teórico-práctico de la unidad ACTIVIDADES 1. Analizar elementos de la relación laboral 2. Clasificar las normas según el principio de jerarquía normativa

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**

**CURSO 2022-2023**

	3. c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.	<b>3.c.2) Ser conscientes del poder de vigilancia y disciplinario que tiene la empresa</b>		3. Aplicar los principios de interpretación y aplicación del Derecho Laboral. 4. Reconocer los derechos y deberes derivados de las relaciones laborales
--	--	--	--	--

**U.D.2 El contrato de trabajo**

**Objetivo:** Apartado 5.

**Competencia profesional:** o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 3.-  Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo	3. d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.  3.k) Se han identificado las características	<b>3.d.1. Conocer los elementos básicos de un contrato</b> <b>3.d.2. Distinguir las distintas modalidades de contratación actuales</b> <b>3.d.3. Conocer las características de la contratación de las ETT</b> <b>3.k.1 Ser conscientes de las nuevas formas flexibles de contratación no laboral</b>	TEORÍA <b>1. El contrato de trabajo</b> <b>2. Modalidades de contratación</b> <b>3. Las empresas de trabajo temporal</b> <b>4. Nuevas formas flexibles de organización del trabajo</b>	Examen teórico-práctico de la unidad ACTIVIDADES 1. Identificación y clasificación de las modalidades de contratación 2. Utilizar páginas web relacionadas con la materia.

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

 1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la  
Industria Alimentaria

CURSO 2022-2023

	definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.			3. Determinar la modalidad contractual que se adapta a cada requerimiento empresarial. 4. Identificar las características de la contratación a través de las ETT 5. Reconocer las características del TRADE
--	--	--	--	---

## U.D.3 La jornada de trabajo

**Objetivo:** Apartado 5.1

**Competencia profesional:** o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 3.-  Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo	3. e) Se han determinado los factores clave en la regulación del tiempo de trabajo y de descanso 3. f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de	<b>3.e.1) Reconoce la diferencia entre jornada y horario, y sus distintos tipos.</b> <b>3.f.1) Conocer la regulación de la jornada de trabajo.</b>  <b>3.f.2) Conocer los descansos y permisos a los que tiene derecho un trabajador.</b>  <b>3.f.3) Identificar las medidas de conciliación laboral y familiar y la</b>	TEORÍA 1. <b>La jornada de trabajo</b> 2. <b>El horario</b> 3. <b>Horas Extraordinarias</b> 4. <b>Reducción de jornada</b> 5. <b>Permisos retribuidos</b> 6. <b>Vacaciones y festivos</b> 7. <b>Planes de igualdad</b>	Examen teórico práctico de la unidad ACTIVIDADES 1. Reconocer los límites de la jornada, las fiestas, vacaciones, descansos y permisos.

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**

**CURSO 2022-2023**

	<p>la vida laboral y familiar. j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título profesional</p>	<p><b>igualdad de género en las empresas</b></p> <p><b>3.j.1) Saber la relación existente entre convenio de empresa y de sector.</b></p>		<p>2. Identificar los mecanismos de conciliación de la vida laboral y familiar.</p> <p>3. Valorar los límites de la jornada como mecanismo para conciliar la vida familiar y laboral</p> <p>4. Actividad sobre convenio colectivo del sector</p>
--	---	--	--	--

<b>U.D.4 El salario y la nómina</b>				
<b>Objetivo:</b> Apartado 5.1				
<b>Competencia profesional:</b> o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, 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>
<p>RA 3.-</p> <p>Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo</p> <p>RA 4.-</p>	<p>h) 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</p>	<p><b>3.h.1) Conocer la estructura básica del salario.</b></p> <p><b>3.h.2) Conocer las garantías básicas del salario.</b></p> <p><b>3.h.3) Interpretar los diferentes elementos de un recibo de salarios</b></p>	<p><b>TEORÍA</b></p> <p>1. <b>El salario</b></p> <p>2. <b>Garantías del salario</b></p> <p>3. <b>La nómina</b></p>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p><b>ACTIVIDADES</b></p> <p>1. Interpretación de la nómina</p> <p>2. Confeccionar recibos de nómina</p>

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**

**CURSO 2022-2023**

Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	trabajador y empresario.	<b>4.e.1.) Conoce las diferencias entre las bases de cotización del empresario y del trabajador</b>		
---	--------------------------	---	--	--

<b>U.D.5 Modificación, suspensión y extinción del contrato</b>				
<b>Objetivo:</b> Apartado 5.1				
<b>Competencia profesional:</b> o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente. v) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de 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>
RA 3.-  Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo	3. g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.	<p><b>3.g.1) Reconocer las causas por las que se puede modificar el contrato y sus efectos.</b></p> <p><b>3.g.2) Conocer las características básicas de los motivos de suspensión del contrato.</b></p> <p><b>3.g.3) Ser conscientes de las múltiples causas de extinción del contrato, profundizando en las causas de despido y sus consecuencias.</b></p>	<p><b>TEORÍA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Modificación del contrato</b></li> <li><b>Suspensión del contrato</b></li> <li><b>Extinción del contrato</b></li> <li><b>El finiquito</b></li> </ol>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p>ACTIVIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ejercicios sobre causas de modificación, suspensión y extinción.</li> <li>Supuestos de finiquitos.</li> </ol>

		<b>3.g.4) Reconocer e interpretar los elementos de un finiquito</b>		
--	--	---	--	--

<b>U.D.6 Participación de los trabajadores. Sindicación y negociación colectiva</b>				
<p><b>Objetivo:</b> Apartado 5.1  <b>Competencia profesional:</b>                      l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.                      r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.                      o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.</p>				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 3.-  Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo	i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	<p><b>3. i.1) Ser conscientes de los dos modelos de representación: sindical y unitaria.</b></p> <p><b>3.i.2) Conocer quiénes pueden ser los representantes de los trabajadores.</b></p> <p><b>3.i.3) Conocer los requisitos básicos y los efectos de una huelga general.</b></p> <p><b>3.i.4) Valorar la solución extrajudicial de conflictos como una vía de acuerdo.</b></p>	TEORÍA 1. <b>La libertad sindical</b> 2. <b>La representación unitaria</b> 3. <b>Los sindicatos</b> 4. <b>El convenio colectivo</b> 5. <b>Los conflictos colectivos</b> 6. <b>El derecho de reunión</b>	Examen teórico-práctico de la unidad ACTIVIDADES 1. Diferenciar la representación unitaria de la sindical. 2. Análisis de un convenio colectivo

--	--	--	--	--

U.D.7 Seguridad Social y desempleo				
<b>Objetivo:</b> Apartado 5.1 <b>Competencia profesional:</b> o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 4.- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	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. 4. b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. 4. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social. 4. d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del	<b>4.a.1) Conocer la estructura del sistema de seguridad social.</b> <b>4.b.1) Clasificar las contingencias de acuerdo a su actividad protectora</b> <b>4.c.1.) Diferenciar los regímenes y sus requisitos</b> <b>4.d.1.) Concretar las obligaciones de empresario y trabajador</b>  <b>4.f.1) Conocer las prestaciones básicas de la seguridad social.</b> <b>4.f.2) Conocer las características de las prestaciones por incapacidad temporal y desempleo</b> <b>4.g.1) Conocer los requisitos y las situaciones de desempleo.</b>	TEORÍA  <b>1. La Seguridad Social</b> <b>2. Prestaciones de la Seguridad Social</b> <b>3. Desempleo</b>	Examen teórico-práctico de la unidad  ACTIVIDADES  1. Cálculo de prestaciones: IT y desempleo.

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**

**CURSO 2022-2023**

	<p>sistema de Seguridad Social.</p> <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 en supuestos prácticos sencillos.</p> <p>4. h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.</p>			
--	--	--	--	--

**U.D.8 La prevención de riesgos: conceptos básicos y U.D.10 Factores de riesgo y su prevención**

**Objetivo:** Apartado 5.1

**Competencia profesional:** j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

<p>RA 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>5. a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa. 5. b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador. 5. c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. 5. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico de esta titulación. 5. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa . 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 de esta titulación 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 esta titulación.</p>	<p><b>5.a.1) Diferenciar salud laboral según OMS</b> <b>5.b.1) Vincular la existencia de factores de riesgo a la aparición de daños.</b> <b>5.c.1) Diferenciar los distintos factores de riesgo.</b> <b>5.d.1.) Conocer situaciones riesgos propios actividad</b> <b>5.e.1) Conocer la matriz de evaluación de riesgos</b> <b>5.g.1) Conocer los daños que se producen por la existencia de riesgos.</b> <b>5.f.1) Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse.</b></p>	<p>TEORÍA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Concepto de salud</b></li> <li>2. <b>Factores de riesgo laborales</b></li> <li>3. <b>Factores de riesgo laborales derivados de las condiciones de seguridad</b></li> <li>4. <b>Factores de riesgo laborales derivados de las condiciones medioambientales</b></li> <li>5. <b>Factores de riesgo laborales derivados de la carga</b></li> <li>6. <b>Factores de riesgo laborales derivados de la organización del trabajo</b></li> <li>7. <b>Factores de riesgo laboral</b></li> <li>8. <b>Daños a la salud del trabajador</b></li> <li>9. <b>Medidas de prevención y protección de riesgos laborales</b></li> </ol>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p>ACTIVIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distinguir factor, riesgo y daño</li> <li>2. Diferencia entre Prevención y Protección</li> <li>3. Tipos de daños. Diferencia Enfermedad Profesional y Accidente de trabajo</li> <li>4. Casos condiciones de seguridad</li> <li>5. Casos condiciones medioambientales</li> <li>6. Casos carga de trabajo</li> <li>7. Casos organización del trabajo</li> </ol>
---	--	---	--	--

--	--	--	--	--

**U.D.9 La prevención de riesgos: legislación y organización**

**Objetivo:** Apartado 5.1

**Competencia profesional:** j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 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>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. f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de</p>	<p><b>6.a.1) Conocer la legislación básica en prevención y los derechos y obligaciones que se derivan para empresarios y trabajadores.</b></p> <p><b>6.b.1) Conocer las responsabilidades de la empresa en la gestión de la prevención.</b></p> <p><b>6.b.2.) Conocer las formas de gestión de la prevención</b></p> <p><b>6.c.1) Distinguir las modalidades de organización de la prevención de los sistemas de participación de los trabajadores.</b></p> <p><b>6.1.d.) Conocer los organismos públicos relacionados con PRL</b></p> <p><b>6.f.1.) Conocen un plan de prevención del sector</b></p>	<p>TEORÍA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Legislación sobre prevención de riesgos</b></li> <li><b>Organización de la prevención</b></li> <li><b>Participación de los trabajadores en la prevención.</b></li> <li><b>La gestión de la prevención en la empresa</b></li> </ol>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p>ACTIVIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obligaciones en materia de prevención</li> <li>Responsabilidad en materia de prevención</li> <li>Organización y participación</li> <li>Gestión de la prevención</li> </ol>

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria**

**CURSO 2022-2023**

	trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico del Título 6. 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.	<b>6.e.1.) Conocer la secuencia de actuación en caso de emergencia</b>		
--	--	--	--	--

<b>U.D.10 Emergencias y primeros auxilios</b>				
<b>Objetivo:</b> Apartado 5.1				
<b>Competencia profesional:</b>				
j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 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 7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral correspondiente.</p>	<p>6. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una explotación agropecuaria.</p> <p>7.a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección 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.e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas.</p>	<p><b>6.g.1) Conocer las partes de que consta el plan de emergencias.</b></p> <p><b>7.a.1) Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse frente a cada uno de los factores de riesgo.</b></p> <p><b>7.b.1.) Conocer el significado de las distintas señales</b></p>	<p>TEORÍA</p> <p><b>1.-El Plan de autoprotección.</b></p> <p><b>2.-Primeros auxilios.</b></p> <p><b>3.-Soporte vital básico</b></p> <p><b>4.-Actuación frente a otras emergencias</b></p> <p><b>5.-Traslado de accidentados</b></p> <p><b>6.-Botiquín de primeros auxilios</b></p>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p><b>ACTIVIDADES</b></p> <p>Ejercicios teórico-prácticos sobre primeros auxilios</p>

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

 1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la  
Industria Alimentaria

CURSO 2022-2023

	<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>f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención</p>	<p><b>7.c.1) Saber aplicar principios generales de actuación en un accidente.</b></p> <p><b>7.c.2) Saber cómo debemos actuar en el soporte vital básico donde esté en juego la vida de las personas.</b></p> <p><b>7.c.3) Saber aplicar otras técnicas de primeros auxilios frente a otras emergencias como hemorragias, quemaduras, etc.</b></p> <p><b>7.c.4) Conocer los medios de transporte básicos y el contenido del botiquín.</b></p> <p><b>7.d.1) conocer el triage y su significado</b></p>		
<b>U.D.12 Orientación laboral</b>				
<b>Objetivo:</b> Apartado 5.1				
<b>Competencia: q)</b> Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 1.- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de	<p><b>1. a)</b> Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</p> <p><b>1. b)</b> Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional</p>	<p><b>1.a.1. Conocer y valorar la formación permanente.</b></p> <p><b>1.b.1) Conocer los itinerarios formativos del sistema reglado, con especial atención a la FP</b></p>	<p>TEORÍA</p> <p><b>1.- Nuestra carrera profesional</b></p> <p><b>2.- Autoanálisis personal y profesional</b></p> <p><b>3.- Itinerarios formativos y profesionalizadores</b></p>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p>ACTIVIDADES</p> <p>Currículum y carta de presentación</p>

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**
**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la  
Industria Alimentaria**
**CURSO 2022-2023**

aprendizaje a lo largo de la vida.	1. c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. 1. d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico del presente título 1. e ) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. 1. f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título. 1.g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.	<b>a.g.1) Conocer mecanismos de autoconocimiento para la toma de decisiones</b>  <b>1.c.1) Conocer las aptitudes y actitudes necesarias para el perfil</b>  <b>1.d.1) Valorar el estudiar y trabajar en Europa como una oportunidad más.</b>  <b>1.e.1) Aplicar las técnicas de búsqueda de empleo.</b>  <b>1.e.2) Saber redactar una carta de presentación y un curriculum vitae.</b>  <b>1.e.3) Saber responder ante una entrevista tipo.</b>  <b>1.e.4) Valorar las redes sociales como herramienta de búsqueda de empleo.</b> <b>1.g.1) Analizar las propias competencias personales y profesionales.</b>  <b>1.f.1.) conocer el autoempleo relacionado con el sector</b>	<b>4.- Plan de acción para búsqueda empleo</b> <b>5.- Oportunidades de empleo y aprendizaje en Europa.</b> <b>6.- La carta de presentación</b> <b>7.-El curriculum vitae</b> <b>8.-La entrevista de trabajo</b> <b>10.- La marca personal o personal branding</b>	Oportunidades de empleo en Europa Búsqueda de ofertas de empleo Autoanálisis personal y profesional
------------------------------------	--	--	--	---

**U.D.13 y 14 Equipos de trabajo y Conflicto y negociación en la empresa**
**Objetivo: Apartado 5.1**

**Competencia profesional:**

l) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta la jerarquía de la empresa.

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

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA 2.- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	<p>a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil</p> <p>b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.</p> <p>c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</p> <p>d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</p>	<p>2.a.1) Valorar las ventajas e inconvenientes de los equipos de trabajo.</p> <p><b>2.c.1) Reconocer las fases de formación de equipos.</b></p> <p><b>2.c.2) Determinar los tipos de trabajo en equipo.</b></p> <p><b>2.c.3) Reconocer el funcionamiento eficaz y eficiente de un equipo.</b></p> <p><b>2.c.4) Conocer las técnicas de trabajo en equipo.</b></p> <p><b>2.d.1) Reconocer la diversidad de opiniones como factor enriquecedor</b></p> <p><b>2.e.1.) Identifica el conflicto como parte que hay que gestionar en las organizaciones.</b></p>	<p>TEORÍA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Equipo de trabajo</b></li> <li>2. <b>Formación de los equipos</b></li> <li>3. <b>Eficacia y eficiencia en el trabajo en equipo.</b></li> <li>4. <b>Participación en los equipos: los roles</b></li> <li>5. <b>Los procesos de influencia del grupo.</b></li> <li>6. <b>El liderazgo</b></li> <li>7. <b>Dinámicas de trabajo en equipo</b></li> <li>8. <b>El conflicto</b></li> <li>9. <b>Origen los conflictos laborales</b></li> <li>10. <b>Tipos de conflicto</b></li> <li>11. <b>-Resolución de conflictos laborales</b></li> <li>12. <b>-¿Cómo prevenir el conflicto?</b></li> <li>13. <b>Resolución de conflictos y negociación</b></li> <li>14. <b>Fases de negociación</b></li> <li>15. <b>Consejos para negociar</b></li> <li>16. <b>Tácticas negociadoras.</b></li> </ol>	<p>Examen teórico-práctico de la unidad</p> <p>ACTIVIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supuestos relacionados con los equipos de trabajo</li> <li>2. Supuestos relacionados con los tipos de conflicto y su métodos de resolución.</li> </ol>

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**1º CFGS Técnico Superior en Procesos y Calidad en la  
Industria Alimentaria**

**CURSO 2022-2023**

	<p>e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</p> <p>f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</p> <p>g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</p>	<p><b>2.f.1) Identificar las causas más habituales de los conflictos laborales.</b></p> <p><b>2.f.2) Distinguir los tipos de conflicto.</b></p> <p><b>2.g.1) Conocer el proceso de mediación en un conflicto.</b></p> <p><b>2.g.2) Conocer el proceso negociador en un conflicto.</b></p>		
--	---	---	--	--

## 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 Empresa e Iniciativa Emprendedora 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 de la empresa, por lo que se le deberá motivar para que valore la aportación de este módulo a la comprensión de esa realidad empresarial, tanto si decide optar por el autoempleo y poner en marcha su propia idea de negocio, como si pretende trabajar por cuenta ajena.

### 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.
- 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 cooperativo basado en retos (ACbR), 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 acostumbrarle 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, en especial en lo referente al sector de las empresas y los centros de producción de industrias alimentarias.
- 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.
- 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 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 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.

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 la profesora 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, y en función de las circunstancias del alumnado conciliado, el profesorado podrá contemplar la realización de exámenes 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.
- Las actividades prácticas, trabajos y ejercicios obligatorios deberán entregarse de forma adecuada para recuperar los aspectos pendientes del módulo, tanto en las recuperaciones hechas durante el curso como en las convocatorias ordinarias de junio 1 y 2.
- El alumnado con contenidos/criterios pendientes se examinará en la convocatoria ordinaria de junio 1 guardando las evaluaciones que, en su caso, tuviese aprobadas.
- Si no se consiguiese 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 transcurrida 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*
- *Aprovechamiento del tiempo de trabajo*
- *Cumplimiento y aceptación de las normas y responsabilidades asignadas*
- *Uso del equipamiento, materiales y mobiliario con el debido cuidado*

##### **Iniciativa y autonomía**

- *Argumenta las decisiones y muestra iniciativa en la ejecución de las actividades solicitadas.*
- *Aporta ideas y propuestas nuevas.*
- *Participa activamente en debates y pregunta en clase cuando lo estima necesario.*
- *Toma decisiones y es autosuficiente ante la aparición de problemas o falta de recursos.*

<b>Participación en el trabajo de equipo</b>
-Colabora con el resto del equipo en la realización de las tareas. - Realiza y se responsabiliza de las partes de trabajo encomendadas
<b>Habilidades comunicativas</b>
-Se muestra tolerante, cordial, no discriminatorio y respetuoso con los demás. - Emplea adecuadamente las técnicas de comunicación verbal y escrita - Empatiza y muestra interés por detectar y comprender las necesidades particulares de los demás.

**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:

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

La calificación mínima para aprobar es de 5. Es necesario obtener un 5 en cada uno de los apartados valorados. Cada evaluación deberá ser superada de forma independiente con una calificación mínima de 5 puntos, y la nota final se obtendrá mediante media ponderada 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 dos evaluaciones. Aprobará el módulo quien obtenga una nota final igual o superior a 5 puntos (sin redondeos) que implicará que ha superado todos los Resultados de Aprendizaje del módulo de FOL.

**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. 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 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 adecuados a los aspectos que se desee 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.**

Los alumnos que tengan pendiente del curso anterior el módulo de FOL, deberán realizar el examen correspondiente en la convocatoria oficial de pendientes. Asimismo deberá entregar de forma adecuada las actividades o trabajos encomendados por la profesora.

El profesorado responsable del módulo de FOL podrá facilitar 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 FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL, de la editorial Tulibrodefp, 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.
- 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.

**.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

**11.1. VISITA TÉCNICA**

<b>Visita al Juzgado de lo Social</b>	
<b>Lugar o empresa a visitar</b>	Juzgado de lo Social

<b>Trimestre previsto de realización</b>	
<b>Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación</b>	Tras impartir en clase los contenidos relacionados con el derecho laboral y la solución de conflictos, se visitará con el alumnado el Juzgado de lo Social para que asistan a un juicio
<b>Resultados de aprendizaje relacionados con la actividad</b>	RA 3
<b>Instrumentos de calificación a aplicar</b>	El alumnado deberá realizar un trabajo asociado a esta visita, que será calificado dentro del apartado de actividades prácticas

### 11.2. JORNADA TÉCNICA O CONFERENCIA

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

<b>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DEL SECTOR</b>	
<b>Lugar o empresa a visitar</b>	En el centro educativo
<b>Trimestre previsto de realización</b>	
<b>Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación</b>	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
<b>Resultados de aprendizaje relacionados con la actividad</b>	RA 5, 6 y 7
<b>Instrumentos de calificación a aplicar</b>	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 hubiese algún profesor del Departamento de FOL de guardia, será el que acuda a sustituirle. 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 sustituirle 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.
- 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.
- Debida a causas ajenas a su voluntad como enfermedad: si es posible, se mantendrá contacto con el/la estudiante por correo electrónico 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.

Se recomienda también comunicar al alumnado la PD en el clasroom de módulo, para que tengan acceso permanente.