



Formación profesional

Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015475	IES O RIBEIRO	2019-2020

Ciclo formativo

Código	Nome
CSINA01	VITIVINICULTURA

Módulo profesional

Código	Nome
MP0088	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL

Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
XERAL - ORDINARIO	PRESENCIAL	A

Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
BEATRIZ QUINTAS ALFONSÍN

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.



1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
9	EQUIPOS DE TRABAJO			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. 	SI	NON	
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. 	SI	NON	
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. 	SI	NON	



Nº	Unidade didáctica			
10	CONFLITO E NEGOCIACIÓN			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. 	SI	NON	

Nº	Unidade didáctica			
11	A PREVENCIÓN DE RISCOS: CONCEPTOS BÁSICOS			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. 	SI	SI	PROBA ESCRITA.
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.3 Apareciuse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. 	SI	SI	PROBA ESCRITA



<ul style="list-style-type: none"> RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados. 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. 	SI	SI	PROBA ESCRITA

Nº	Unidade didáctica			
12	A PREVENCIÓN DE RISCOS: LEXISLACIÓN E ORGANIZACIÓN			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. 	SI	SI	PROBA ESCRITA.
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores 	SI	SI	PROBA ESCRITA



	<ul style="list-style-type: none"> CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de industrias alimentarias. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de industrias alimentarias. 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura 	SI	SI	PROBA ESCRITA
	<ul style="list-style-type: none"> CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
	<ul style="list-style-type: none"> CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
	<ul style="list-style-type: none"> CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados. 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. 	SI	SI	PROBA ESCRITA



▪	▪ CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪ RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en vitivinicultura.	▪ CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias en caso de materializarse.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) acaídos para as situacións de risco atopadas.	SI	SI	PROBA ESCRITA



Nº	Unidade didáctica			
13	FACTORES DE RISCO E A SÚA PREVENCIÓN: EMERXENCIAS E PRIMEIROS AUXILIOS			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolveras e neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. 	SI	SI	PROBA ESCRITA.
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de industrias alimentarias 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura. 	SI	SI	PROBA ESCRITA



	<ul style="list-style-type: none"> CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
<ul style="list-style-type: none"> RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados. 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
	<ul style="list-style-type: none"> CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
	<ul style="list-style-type: none"> CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. 	SI	SI	PROBA ESCRITA
	<ul style="list-style-type: none"> CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. 	SI	NON	
	<ul style="list-style-type: none"> CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en vitivinicultura 	SI	NON	



▪	▪ CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	SI	NON	
▪ RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en vitivinicultura.	▪ CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias en caso de materializarse.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade	SI	SI	PROBA ESCRITA
▪	▪ CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que cumpra aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	SI	SI	PROBA ESCRITA



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

- Identificar o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
- Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
- Identificar os elementos esenciais dun contrato de traballo.
- Analizar as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- Valorar os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
- Determinar as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en vitivinicultura.
- Valorar as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
- Analizar o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- Identificar as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Identificar os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
- Analizar os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- Identificar as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.



- Valorar o papel da seguranza social como pilar do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
- Delimitar o funcionamento e a estrutura do sistema da seguranza social.
- Identificar, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
- Determinar as principais prestacións contributivas da seguranza social, os seus requisitos e a súa duración, e realízase o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- Determinar as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realízase o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.
- Valorar as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
- Tomar conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
- Valorar as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
- Valorar o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
- Diseñar os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
- Determinar as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e selecciónase a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
- Identificar as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.
- Empregar adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
- Prever as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

CUALIFICACIÓN FINAL:

Para acadar a avaliación positiva do módulo, o alumno terá que ter superadas a primeira e segunda avaliacións.

A cualificación do módulo será a media das dúas primeiras avaliacións no caso de que estean superadas. As actividades realizadas na terceira avaliación, avaliadas mediante probas escritas consistentes en tarefas propostas sobre contidos teóricos e prácticos das unidades correspondentes (bloque prevención riscos laborais), teranse en conta para subir a nota final do módulo. A non realización ou superación positiva destes contidos farase figurar no informe individualizado que se emitirá ao final de curso onde se indicarán as actividades de recuperación dos contidos non superados a desenrolar ao longo do 2º curso do ciclo.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

Criterios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
1	O DEREITO LABORAL			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		<ul style="list-style-type: none"> RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.1 Identificouse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
2	O CONTRATO DE TRABALLO			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		<ul style="list-style-type: none"> RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)



Nº		Unidade didáctica		
3		A XORNADA DE TRABALLO		
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		<ul style="list-style-type: none">RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	<ul style="list-style-type: none">CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº		Unidade didáctica		
4		O SALARIO E A NÓMINA		
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		<ul style="list-style-type: none">RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	<ul style="list-style-type: none">CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
X		<ul style="list-style-type: none">RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguranza social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	<ul style="list-style-type: none">CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)



Nº	Unidade didáctica			
5	A MODIFICACIÓN, A SUSPENSIÓN E EXTINCIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	<ul style="list-style-type: none"> RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
6	A PARTICIPACIÓN DOS TRABALLADORES NA EMPRESA			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	<ul style="list-style-type: none"> RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en vitivinicultura. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)



Nº	Unidade didáctica			
7	A SEGURIDADE SOCIAL			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	<ul style="list-style-type: none"> RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguranza social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguranza social. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguranza social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)

Nº	Unidade didáctica			
8	A ORIENTACIÓN LABORAL			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
	X	<ul style="list-style-type: none"> RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida. 	<ul style="list-style-type: none"> CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. 	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)



		▪	▪ CA4.5 Diseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)
		▪	▪ CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	PROBA ESCRITA (tarefas e exame)



6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado con algunha avaliación suspensa deberá entregar as tarefas propostas, para cada unha das unidades didácticas non superada, sobre os contidos teóricos e prácticos das mesmas. Ademais, deberá realizar un exame por videoconferencia (NO CASO DE QUE NON SE PODA FACER PRESENCIAL).

A nota obterase mediante a seguinte fórmula:

$0,4 \cdot (\text{media das tarefas}) + 0,6 \cdot (\text{nota do exame})$

Nas tarefas farase media a partires de 3. Para ter en conta a nota do exame deberá ser, polo menos, dun 3.

Para considerar que a/s avaliación/s está/n superada/s, o alumnado, despois de aplicar a fórmula, debe acadar un 5 . Unha vez obtido un 5, as fraccións decimais superiores a medio punto, redondearase por exceso.

Sancionarase coa cualificación de cero cando se comprobe que o alumnado cometera calquera irregularidade ao realizar as probas porque copiara ou realizara condutas similares.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito á avaliación continua

Non existe alumnado con perda de dereito á avaliación continua.



8. Medidas de atención á diversidade

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Farase un seguimento individualizado do alumnado e estableceranse medidas se procede, de forma coordinada co equipo docente e o Departamento de Orientación.