

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0049_12	Prevenición de riscos laborais	2023/2024	3	45	45
MP0049_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	FLORINDA DIVINA CACHEIRO LADO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O Decreto polo que se regula o ciclo é o 28/2008, do 205 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.

O módulo de FOL contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector produtivo.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- i) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo.
- j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción.
- k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
- l) Recoller información e adquirir coñecementos para recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, de cara á innovación e a actualización no ámbito do traballo propio.
- m) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais para participar na cidadanía democrática.

Ademáis, co estudo do módulo, o alumnado acadará as seguintes competencias do título:

- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
- j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
- k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

As liñas de actuación no proceso de ensino-aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- O manexo das fontes de información sobre o sistema educativo e laboral, en especial no referente ás empresas.
- A realización de probas de orientación e dinámicas sobre a propia personalidade e o desenvolvemento das habilidades sociais.
- A preparación e realización de modelos de curriculum vitae (CV) e entrevistas de traballo.
- Identificación da normativa laboral que afecta aos traballadores do sector, manexo dos contratos máis comúnmente utilizados, lectura comprensiva dos convenios colectivos de aplicación.
- A cumplimentación de recibos de salario de diferentes características e outros documentos relacionados.
- A análise da Lei de Prevención de Riscos Laborais, que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no seu sector produtivo, e que lle permita colaborar na definición dun plan de prevención para unha pequena empresa, así como na elaboración das medidas necesarias para a súa posta en funcionamento.

### 3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	A prevención de riscos laborais	Marco normativo básico e conceptos fundamentais en materia de prevención laboral	8	8
2	A avaliación de riscos profesionais.	As condicións de seguridade e os factores de risco no sector dos servizos de restauración	18	7
3	A xestión da prevención na empresa	A organización da prevención na empresa, a normativa básica ao respecto e as modalidades de organización da prevención e planificación e documentación da prevención na empresa	6	8
4	Medidas de prevención e protección.	Estudiaranse as técnicas básicas de prevención e protección, así como as sinais máis xerais e de utilización máis frecuentes no sector profesional así como as técnicas de primeiros auxilios e protocolos de actuación en situacións de emerxencia	13	7
5	A relación laboral. O contrato de traballo e o convenio colectivo	Analizaremos o ámbito de aplicación das normas laborais, o contido e características dos contratos de traballo e os dereitos e deberes laborais. Así mesmo, estudiaremos a representación dos traballadores e o convenio colectivo dos traballadores do sector da hostelería.	25	15
6	A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	Identificaremos as distintas situacións polas que pode atravesar a relación laboral e analizaremos as causas e efectos das mesmas e as accións xurídicas que se poden exercer en cada caso.	15	15
7	A seguridade social	coñeceremos os fundamentos e estrutura do noso sistema da Seguridade Social e as principais prestacións contributivas	15	15
8	A procura de emprego	Trataremos de analizar e planificar os obxectivos e metas profesionais, atendendo ás esixencias da realidade actual do mercado de traballo e as aptitudes e actitudes persoais.	5	15
9	A traballo en equipo e a resolución de conflitos	Analizaranse as fases polas que atravesa a formación dun equipo de traballo, cales son as claves da eficiencia no traballo en equipo e as responsabilidades que asumimos nos resultados do mesmo, así como as causas e modos de afrontar e solucionar conflitos que se poidan ocasionar dentro do equipo de traballo.	2	10

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais	8

**4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI

**4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
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.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.

Contidos
<p>Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.</p> <p>Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.</p> <p>Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.</p> <p>Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.</p>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	A avaliación de riscos profesionais.	18

**4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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 da cociña e restauración.	SI

**4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
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 en cociña e gastronomía.
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	A xestión da prevención na empresa	6

**4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI

**4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

Criterios de avaliación
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.</p> <p>Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.</p> <p>Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.</p> <p>Planificación da prevención na empresa.</p> <p>Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.</p> <p>Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.</p> <p>Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.</p>

#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección.	13

#### 4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	SI

**4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
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 no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Selecciónáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A relación laboral. O contrato de traballo e o convenio colectivo	25

**4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO



**4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
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 en cociña e gastronomía.
CA2.8 Analízouse o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Dereito do traballo.
Representación das persoas traballadoras na empresa.
Conflitos colectivos.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.

Contidos
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.  Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.  Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.  Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.  Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	15

**4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

**4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	A seguridade social	15

**4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

**4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
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.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A procura de emprego	5

**4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

**4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
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.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

**4.8.e) Contidos**

Contidos
<p>Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.</p> <p>Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.</p> <p>Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Proceso de toma de decisións.</p> <p>Proceso de procura de emprego no sector de actividade.</p> <p>Técnicas e instrumentos de procura de emprego.</p>

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	A traballo en equipo e a resolución de conflitos	2

**4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

**4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.

**Criterios de avaliación**

CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.

CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.

CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.

CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.

CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

**4.9.e) Contidos**
**Contidos**

Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.

Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.

Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.

Dinámicas de grupo.

Equipos de traballo eficaces e eficientes.

Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.

Conflito: características, tipos, causas e etapas.

Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

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

A avaliación permite valorar en que medida se acadaron os resultados da aprendizaxe propostos, e, en consecuencia, medir en que grao se adquiriron as competencias. A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado, polo que ten un carácter continuo. Por este motivo, cumprirá a asistencia do alumnado ás actividades programadas.

O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado

valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.

Para cada unha das unidades didácticas figuran aqueles criterios de avaliación que son considerados mínimos esixibles, considerándose que o alumno/a debe acadalos para ter un rendemento normal.

En todo caso a cualificación de cada resultado de aprendizaxe virá dada polas puntuacións obtidas utilizando para elo os instrumentos de avaliación correspondentes que se sinalan en cada criterio de avaliación.

Considerarase que o alumno superou o resultado se obtén unha puntuación mínima total de 5 sobre 10 puntos. O profesor pode decidir agrupar varios resultados de aprendizaxe e unir os RA asociados a prevención de riscos laborais e os RA asociados a dereito do traballo e da seguridade social para avalialos.

O alumno superará o módulo sempre e cando alcance o mínimo esixible en todos e cada un dos resultados de aprendizaxe. Cando un alumno/a tivera superados os resultados de aprendizaxe correspondentes a calquera das dúas unidades formativas que compoñen o módulo, pero na avaliación final non superara o módulo e o alumno fora promovido ao curso seguinte, poderánselle considerar como superados, e a efectos de cálculo da nota final do módulo para o curso seguinte a correspondente unidade formativa e adxudicaráselle a puntuación de cinco nesa parte. A estes efectos considerase que os catro resultados de aprendizaxe da unidade formativa de prevención de riscos laborais, constitúen un único resultado e os restantes resultados de aprendizaxe da unidade formativa de equipos, dereito e seguridade social e procura de emprego outro.

Os instrumentos de avaliación empregados para valorar os resultados de aprendizaxe son:

- Probas escritas ou orais (no caso de probas escritas poden conter preguntas cortas e exercicios para solucionar, preguntas tipo test e preguntas verdadeiro/falso e similares).
- Actividades/ casos prácticos (poden ser actividades ou casos prácticos a resolver de forma individual ou equipos de traballo). . Nesta valoración terase en conta, entre outros, a puntualidade, comportamento, participación activa e responsable, o traballo en equipo e a motivación amosada polo alumno.

Os criterios de cualificación que se empregarán para avaliar ao alumno/a e o peso que ten cada instrumento de avaliación é o seguinte:

Probas escritas ou orais :75%

Actividades/ casos prácticos:25%

A cualificación obtida será a resultante de aplicar o baremo anterior a cada nota parcial do alumno.

É necesaria unha nota mínima de 5 puntos sobre 10, en cada parte (probas e actividades). Se isto último non se cumpre, a nota de cualificación máxima neste caso será de 4 puntos.

Polo tanto, o mínimo esixible para obter unha valoración positiva en cada avaliación é a realización de todas as actividades propostas polo profesor durante o curso, en tempo e forma, e que a nota obtida cos diferentes instrumentos de avaliación sexa como mínimo de 5 puntos.

A cualificación, será numérica, entre un e dez, sen decimais. En todos os casos nas actas de avaliación parciais ou na final, a puntuación redondearase por exceso ou defecto. Consideraranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a cinco puntos. Os alumnos que non acaden unha nota de cinco puntos na cualificación, estarán obrigados a realizar probas de recuperación tal como se prevén no apartado 6.a Procedemento para a recuperación. A cualificación final do módulo superado en avaliacións parciais calcularase como a nota media das diferentes notas parciais obtidas nas avaliacións parciais.

Os alumnos que mostren ter utilizado técnicas fraudulentas no desempeño das tarefas o nas probas escritas evaluables obtendrá unha puntuación de 0 puntos no caso da probas escritas ou orais e será calificada como non entregada a correspondente tarefa.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non superara algún resultado de aprendizaxe deberán realizar as oportunas probas de recuperación.

Estas probas serán deseñadas co obxecto de que o alumnado poda demostrar a recuperación dos contidos mínimos e poderán consistir en probas teórico-prácticas, actividades ou combinación de ambas, a criterio da profesora e tendo en conta as peculiaridades do grupo.

Considérase que o alumnado supera o resultado de aprendizaxe se na citada proba obtén unha puntuación mínima de 5.

A profesora tamén pode establecer a realización de actividades e probas de recuperación para aqueles alumnos que promocionaron ao curso seguinte co módulo de FOL pendente e non poden asistir á clase.

Con independencia do sinalado a profesora poderá recomendar a realización de exercicios e actividades aos alumnos con dificultades de aprendizaxe da materia, para que eles poidan confeccionalos de forma autónoma.

Igualmente poderán establecerse pola profesora actividades de reforzo para realizar polo alumnado con dificultades para conseguir os obxectivos do módulo, tal e como se expón no apartado correspondente desta programación.

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

O sistema de avaliación para aquelas/es alumnas/os que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN), consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abarquen a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de produción ou resolución de supostos de feito, incluso preguntas tipo test.

A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar.

Para superar cada proba esíxese ter unha puntuación mínima de 5 en todos os resultados de aprendizaxe do módulo.

Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo. (Resolución de 27 de xullo de 2009).



## 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo xefe do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer una Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso ao aplicar esta programación ás programacións de aula e exercer a docencia diante dos alumnos.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

- Entrega en prazo: deberá comprobarse se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.
- Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.
- Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos, e máis se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.
- Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados, ou é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.
- Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e dos apuntes proporcionados.
- Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade, e se deron desposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.
- Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.
- Recuperación pendentes: realizarase un tratamento estatístico dos resultados obtidos con relación aos alumnos con materias pendentes de cursos anteriores.
- Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración, e a colaboración entre os departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento, etc.).
- Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto, o interás manifestado e a súa actitude.
- Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar desposta á variedade do alumnado e a colaboración entre departamentos, en especial co departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos ¿afectados¿, e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.
- Fomento da lectura e das TICs: valorarase se os obxectivos marcados con relación ao Plan Lector foron cumpridos, e se así foi en que grao. Tamén se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que vén (neste caso indicaranse cales). Con relación ás TICs, teremos que valorar entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas, e as propostas de melloras. Todo isto tendo en conta os obxectivos marcados no Plan TICs.
- Fomento da convivencia: Indicarase os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solucións adoptadas, as medidas correctoras empregadas, e a súa capacidade resolutoria. Tamén se apreciara neste punto o respecto do alumnado cara á normativa procuradora da convivencia no centro e o grao de colaboración de todos os membros da comunidade educativa.

- Probas de coñecementos previos: valorarase a idoneidade do seu formato, da data de realización e a súa utilización práctica cara o futuro deseño do proceso de ensino- aprendizaxe.

Respecto a AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente o remate de cada trimestre pasará o alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

-Adecuación dos contidos do módulo

-Adecuación da metodoloxía empregada

-Adecuación da temporalización

-Valoración da propia práctica docente.

Deixando un apartado ou pregunta aberta onde os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade de docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test o docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación o longo do curso académico.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Nas primeiras semanas do curso farase un seguimento do alumnado, tomando as anotacións correspondentes sobre o seu nivel académico previo, o seu domicilio das TICs e as motivacións para estudar este ciclo formativo. Posteriormente, na primeira reunión do equipo docente farase unha posta en común, na acta da dita reunión costará dita avaliación inicial.

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

No suposto de que algún alumno non responda globalmente, reunirase o equipo docente do ciclo formativo e de forma coordinada adoptaranse as medidas oportunas.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de FOL e tendo en conta que este en sí mesmo xa constitúe unha materia transversal, ó longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

- O medio ambiente como patrimonio común.
- Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
- A igualdade e a solidariedade.
- A ética profesional.
- A economía de mercado.
- A construción da Unión Europea.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán o longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora.
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de videos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal: ¿, Pisando fuerte¿, ¿El gran salto¿, ¿El jardinero fiel¿, Wal Street, El método, Up in the air.
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio: por exemplo as distintas formas xurídicas e as súas ventaxas e inconvenientes.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa, e outras que deberán facer eles pola súa conta para recabar datos e información pertinente para os seus proxectos: Escola Galega de Prevención de Riscos, á Tesorería Xeral da Seguridade Social, ao Rexistro Mercantil, á Asociación de Empresarios da comarca, ao Concello.

**ANEXO XIII**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

- Participación en Feiras , Mostras, Xornadas Técnicas, Sesións Informativas, Charlas e Coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro coma por exemplo: visita ao IFEMA ao salón do estudante, participación nas Xornadas de Orientación profesional que se celebran para todos os centros da comarca, participación en Obradoiros sobre ¿sexualidade e violencia de xénero¿, ¿prevención de lesións medulares¿, e no Programa de Divulgación en ¿doazón e transplantes de órganos¿ que se celebran anualmente. Tamén está prevista unha charla a cargo da Garda Civil relacionada coa ¿prevención dos delitos telemáticos, e o uso responsable dos recursos de Internet¿.