

**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	Prevenção 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	CARLOS ABELEDO FERNÁNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

### INTRODUCCIÓN:

O módulo de FOL, catalogado como de carácter especial pola L.O.E., forma parte do currículo de todos os ciclos formativos que integran a formación profesional reglada; así, todos os alumnos que pretenden converterse en futuros profesionais deben recibir unha formación básica xeral con independencia do seu perfil profesional. Todos eles deberán coñecer os seus dereitos e deberes como traballadores por conta allea, recibir formación básica en prevención de riscos laborais e adestrarse nas técnicas de busca de emprego que posibiliten a súa inserción laboral.

No contexto galego, cómpre destacar a atribución dunha carga horaria específica para cada unha das dúas unidades formativas do módulo. Así, atribuíndo un total de 45 horas á UF1, dótase ao módulo de FOL dun valor engadido, xa que a superación do módulo facilita a obtención do título de Técnico Básico en Prevención de Riscos Laborais.

O currículo do módulo baséase no Deseño Curricular Base (DCB), establecido por decreto da Consellería de Educación. Os DCBs constitúen, por tanto, a fonte normativa na que os profesores debemos inspirarnos á hora de elaborar as nosas programacións de aula para cada módulo. Por outra banda, cómpre lembrar que os DCBs apróbanse en Galicia a partir do establecido con carácter xeral no Deseño Base de cada Título (DBT), establecido por Real Decreto emitido polo ministerio de Educación e con vixencia en toda España.

O currículo do módulo é común en todos os ciclos de FP Regrada, con independencia das cualificacións profesionais que se poidan adquirir coa obtención de cada título, e esta circunstancia posibilita a súa validación académica cando un alumno superou este módulo noutro ciclo formativo, xa sexa de grao medio ou superior. Isto supón unha importante novidade no deseño curricular establecido pola LOE para este módulo.

### OBXECTIVOS XERAIS

Tal e como recolle a LOE no seu capítulo I adicado aos principios da educación, o sistema educativo debe orientarse ao pleno desenvolvemento das capacidades do alumnado así como capacitar ao mesmo para o exercicio das actividades profesionais. Entre os obxectivos establecidos por esta lei para a FP, cómpre destacar aqueles que teñen unha relación directa co módulo de FOL, que son os seguintes:

- Comprender os mecanismos de inserción profesional, os diferentes tipos de organizacións nos que poden chegar a traballar así como a lexislación laboral e os dereitos e obrigas que se derivan das relacións laborais que nun futuro terán.
- Aprender a traballar en equipo, adestrar as habilidades sociais que lles permitan resolver conflitos de xeito positivo e tomar conciencia e fomentar a igualdade efectiva de oportunidades entre homes e mulleres co obxecto de que poidan acceder a unha formación que lle permita todo tipo de opcións profesionais e o exercicio destas.
- Prever posibles riscos no traballo adoptando todas as medidas de seguridade e saúde necesarias.
- Ter unha visión motivadora do perfil profesional que os dirixa a querer mellorar e adaptarse ós cambios que se produzan tanto na organización como no entorno produtivo.

Segundo a lexislación educativa galega, conforme ao Decreto 218/2008 que regula o título de Técnico en cociña e gastronomía, o módulo de FOL ten que acadar os obxectivos xerais i), k), l) e m) do ciclo formativo e as competencias i), j), k), l) e m) do título:

- Obxectivos xerais:

- 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.

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.

-Competencias profesionais:

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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAXE (RA)

Tomando como referencia o DCP do módulo, enuméranse os obxectivos didácticos que con carácter xeral se pretenden acadar con cada módulo profesional. Estes obxectivos nos DCBs dos ciclos formativos de FP exprésanse en termos de Resultados de Aprendizaxe (RA) e enténdense como as competencias que debe adquirir o alumnado no proceso de ensinanza-aprendizaxe que lles ha de permitir desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral.

O art. 10 do Decreto 114/2010, que sinala que o currículo de determinados módulos profesionais pode dividirse en Unidades Formativas de menor duración. Este é caso do módulo de FOL, no que os RAs distribúense en dous bloques ou Unidades Formativas conforme ao Decreto 175/2012 que regula o título de Técnico en instalación e amoblamento da seguinte maneira::

#### Unidade formativa 1: Prevención de Riscos laborais (45 horas)

RA1. Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.

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 carpintería e o moble, e a súa instalación.

RA3. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.

RA4. Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en instalación e amoblamento.

#### Unidade formativa 2: equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego (62 horas)

RA1. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.

RA2. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.

RA3. Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.

RA4. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

Atendendo a estes obxectivos, que con carácter xeral establece a lexislación educativa, basicamente a LOE, a galega e os DCBs dos ciclos formativos, sinálanse os obxectivos específicos do módulo para cada unidade didáctica, no correspondente apartado desta programación.

### 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	Traballo e saúde. Riscos e danos. Medidas de prevención	34	30
2	Emerxencias e Primeiros Auxilios	Plan Autoprotección, Actuación fronte emerxencias: primeiros auxilios, soporte vital básico, traslado de accidentados...	11	10
3	A relación laboral. Modalidades de contratación	A relación laboral. Normas Laborais e Organismos Administrativos e Xurisdiccionais. Dereitos e deberes laborais. Características das modalidades de contratación mais comúns no sector.	10	10
4	O tempo de traballo e a súa remuneración	A xornada de traballo, horario, reducións, horas extraordinarias, permisos, vacacións e plans de igualdade. Cálculo e interpretación do recibo de salarios	10	10
5	Modificación, suspensión e extinción da relación laboral	Causas e efectos da modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo. O finiquito.	12	11
6	A Seguridade Social e as prestacións	Estructura da Seguridade Social. Obrigas das empresas. Cotizacións e prestacións da Seguridade Social. O Desemprego	10	10
7	O mercado laboral e a procura de emprego	Autoanálise personal e profesional para proceder a búsqueda de emprego tanto en España como en Europa. O Curriculum Vitae, A carta de presentación e a Entrevista de Traballo.	12	11
8	As relacións no entorno do traballo	A representación dos traballadores e a Negociación Colectiva. Traballo en equipo e solución de conflitos a través da negociación. Organización dunha reunión, técnicas de dinámica de grupos e de negociación	8	8

### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A Prevención de Riscos Laborais	34

#### 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



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
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

#### 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 Comprendéronse 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.
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.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

Criterios de avaliación
CA3.2 Clasifícanse 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 Identifícanse 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.
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.
CA4.1 Defíníronse 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 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

#### 4.1.e) Contidos

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

Contidos
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración. Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades. Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais. Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos. Planificación da prevención na empresa. Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo. Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector. Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Emerxencias e Primeiros Auxilios	11

**4.2.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.	NO

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

Criterios de avaliación
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.

**4.2.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.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	A relación laboral. Modalidades de contratación	10

**4.3.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

**4.3.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 Analizáronse 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.



**Criterios de avaliación**

CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

**4.3.e) Contidos**
**Contidos**

Dereito do traballo.

Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.

Análise da relación laboral individual.

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.

Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	O tempo de traballo e a súa remuneración	10

**4.4.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
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícaronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
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.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identifícaronse os principais elementos que o integran.
CA3.3 Identifícaronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Modificación, suspensión e extinción da relación laboral	12

**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
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	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 Identifícaronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA3.3 Identifícaronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	A Seguridade Social e as prestacións	10

**4.6.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

**4.6.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.

Criterios de avaliación
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.

#### 4.6.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.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	O mercado laboral e a procura de emprego	12

#### 4.7.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

**4.7.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.

**4.7.e) Contidos**

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

Contidos
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	As relacións no entorno do traballo	8

**4.8.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
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e reconéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse 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.
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.

**Criterios de avaliación**

CA2.1 Identifícaronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

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.

CA2.10 Identifícaronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

CA2.12 Identifícaronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

**4.8.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.

Dereito do traballo.

Representación das persoas traballadoras na empresa.

Conflitos colectivos.

Novos contornos de organización do traballo.

Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.

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

### MÍNIMOS ESIXIBLES:

- Empregar as fontes básicas do dereito laboral (Constitución, Estatuto dos traballadores, Normas da Unión Europea, Convenio Colectivo,...) distinguindo os dereitos e as obrigas dos traballadores
- Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
- Identificar os diversos conceptos que interveñen nunha "Liquidación de haberes" / cálculo de nóminas.
- Análise das condicións de traballo pactadas no convenio colectivo ou de aplicación no sector profesional.
- Analizar as principais modalidades de contratación e identificar as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos,
- Identificar, interpretar e saber localizar na normativa as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Coñecer os órganos de representación dos traballadores e dos empresarios.
- Analizar os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- Identificar e calcular, nun suposto sinxelo, as retencións por IRPF e as bases e cotas de cotización a Seguridade Social do traballador e do empresario.
- Localizar na web e estudar as características das prestacións contributivas da Seguridade Social e os requisitos e duración do desemprego. Cálculo da contía das prestacións máis comúns en supostos prácticos sinxelos.
- Diseñar os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional deste ciclo.
- Identificar e avaliar as capacidades, actitudes e coñecementos propios con valor profesión lizador.
- Definir os intereses individuais e as súas motivacións.
- Identificar a oferta formativa e a demanda laboral referida aos seus intereses.
- Nunha situación real, identificar as fontes para a procura de emprego
- Identificar e cumprimentar correctamente os documentos necesarios, e localizar os recursos precisos, para a procura de emprego.
- Determinar situacións para o autoemprego, fomentando a cultura emprendedora.
- Identificar os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil do ciclo, valorar as vantaxes sobre o traballo individual, e determinar as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- Empregar axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
- Analizar os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo.
- Determinar procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- Relacionar as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora
- Distinguir os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras, tendo presente a importancia da información e da formación dos traballadores.
- Comprender como actuar ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente e asumir as obrigas das persoas traballadoras.





- Clasificar os danos á saúde e ao medio ambiente en función das consecuencias e dos factores de risco mais habituais que os xeran.
- Identificar as situacións de risco mais habituais no seu ámbito de traballo, asociando as técnicas xerais de actuación en función das mesmas, determinar os danos e as doenzas que poden xerar no seu sector e avalialos riscos.
- Definir o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co seu sector.
- Clasificar e determinar os xeitos de organización da prevención, representación das persoas traballadoras na empresa, Organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- Analizar o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- Seleccionar os equipos de protección individual (EPIs) axeitados ás situacións de risco atopadas.
- Proferir actuacións preventivas e/ou de protección correspondentes aos riscos mais habituais, que permitan diminuír as súas consecuencias.
- Identificar a secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función das lesións existentes.
- Executar técnicas de primeiros auxilios: (RCP, inmovilización, feridas, queimadura, atragantamentos, transporte...) aplicando os protocolos establecidos.
- Coñecer o contido dun plan de emerxencia.

#### EXAMES:

Ademais dos controis de seguimento da avaliación continua, en cada avaliación realizaranse un ou varios exames escritos. O profesorado indicará con antelación as datas, hora e lugar. Procurarase non modificar as datas, e de ter que facelo o profesor avisará na aula cunha antelación non inferior a 48 horas.

As probas escritas serán realizadas sobre cada unidade didáctica, podendo facerse varias unidades de forma conxunta no mesmo exame.

Constarán de varias preguntas curtas, cuestións de verdadeiro e falso, preguntas longas a desenvolver e realización supostos prácticos. O número de preguntas poderá variar dun a outro exame.

Os exames serán cualificados sobre 10 puntos e cada pregunta terá o valor que se indique na proba, de non indicarse terán todas o mesmo valor

En todo caso, a cualificación mínima para superar cada proba ou traballo será de 5 puntos.

#### CUALIFICACIÓN DA AVALIACIÓN:

A cualificación da avaliación farase aplicando a media ponderada dos exames realizados, e tendo en conta o peso de cada UD na Cualificación Final do Módulo.

#### CUALIFICACIÓN FINAL DO MÓDULO (CF):

CF será a cualificación final do módulo que virá dado polo peso de cada unidade didáctica:

0,30 UD1+0,1UD2+0,10UD3+0,10UD4+0,11UD5+0,10UD6+0,11UD7+0,8UD8

#### NOTAS:

1. Para a superación do módulo compre ter todas as avaliacións superadas.

2. Os alumnos que non teñan todas as avaliacións superadas deberán realizar o exame final para superar o módulo e, aqueles que teñan perdido o dereito de avaliación continua realizarán o Exame Extraordinario para a cualificación do módulo.

3. A superación da UF 2 non implicará a superación da UF 1, debendo estar ambas avaliadas positivamente para acadar a avaliación positiva do módulo de FOL, conforme á lexislación vixente.

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

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

#### ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

O profesor propondrá actividades de reforzo aos alumnos en xeral, e especialmente a quen manifeste dificultades para conseguir os obxectivos do módulo, para que podan resolvelas de forma autónoma.

Entre a última avaliación parcial e a avaliación final do módulo deixarase un período destinado á realización de actividades de recuperación ou solución de dúbidas da materia ou módulo pendente.

Despois do período de recuperación, terá lugar o Exámen Final, onde o alumnado terá oportunidade de recuperar as unidades pendentes. Haberá que examinarse soamente das unidades non superadas anteriormente.

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

A orde de 12 de xullo de 2011, establece no seu artigo 25.5 o dereito, por parte do alumnado que perdesse a avaliación continua, a realizar unha proba extraordinaria previa á avaliación final dos módulos correspondentes.

A maiores, a resolución do 27 de xullo de 2015, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo, establece no seu artigo 3, que o número de faltas que implica a perda da avaliación continua nun determinado módulo, será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos da determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumnado na xustificación de faltas, cuxa aceptación será acorde ao establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro (tamén denominadas como normas de organización e funcionamento (NOF))

A avaliación extraordinaria, consistirá en :

1. Realización dunha proba escrita, onde se avaliarán os contidos traballados durante o curso, independentemente de que teñan un desenvolvemento teórico ou práctico. Poderá comprender preguntas tipo test , de resposta curta, de resposta longa ou problemas.

Para aprobar o módulo, o alumnado deberá superar o exame exposto no parágrafo anterior (que estará baseado nos mínimos exixibles establecidos na programación).

Para realizar a proba, o alumnado deberá levar un bolígrafo azul ou negro e unha calculadora non programable (para a parte práctica).

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

A programación será obxecto de seguimento durante o ano académico. Desta forma, modificaranse aqueles aspectos que tras a súa posta en práctica, non sexan adecuados para o alcance dos RA por parte do alumnado.

O seguimento da programación por parte do docente realizarase ao final de cada unidade(ou mensualmente no caso de unidades superiores a esta medida temporal), reflectindo as variacións realizadas respecto á programación orixinal, na aplicación informática disposta pola administración. Estas variacións serán tidas en conta para as programacións dos próximos cursos, tanto para a súa mellora, como para a práctica docente. A maiores, e como establece o artigo 23.5 da orde de 12 de xullo de 2011, cada departamento realizará cunha frecuencia mínima mensual, o seguimento das programacións de cada módulo, e reflectirá no acta de devandita reunión, o grao de cumprimento con respecto á programación inicial, e a xustificación razoada en caso de desviacións.

Por outra banda, serán tidos en consideración os resultados das enquisas que a admnistración realiza ao alumnado sobre o docente e a súa práctica como tal.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como se establece na Orde do 12 de xullo de 2011, no artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Nesta xuntanza a persoa titora informará sobre as características xerais do grupo e sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, do alumnado que o compón.

Ademais, a persoa responsable de orientación aportará a información que corresponda, de ser o caso, sobre alumnado de necesidades específicas de apoio educativo que exista no grupo.

No que se refire ao módulo de Formación e Orientación Laboral, durante os primeiros días de clase o alumnado realizará un cuestionario individual no que deberá responder a preguntas sobre: expectativas respecto

ao ciclo e ao módulo, conceptos básicos, análise dalgún contido, etc. Esta avaliación é meramente informativa e servirá para determinar o punto de partida do alumnado e as súas necesidades formativas a nivel individual.

É habitual atoparse con alumnado que decide aumentar e actualizar a súa formación para incrementar as posibilidades de atopar emprego. Estes carrexan unha serie de dificultades diferentes ao alumnado que provén do sistema educativo, como por exemplo as dificultades no manexo de ferramentas informáticas. Con esta avaliación inicial, tamén pretendo detectar esta realidade, xunto co seu hábito de traballo e motivación.

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

De acordo co sinalado no Decreto 229/2011, por atención á diversidade se entende o conxunto de medidas e accións que teñen como finalidade adecuar a resposta educativa ás diferentes características e necesidades, ritmos e estilos de aprendizaxe, motivacións, intereses e situación sociais e culturais de todo o alumnado (art. 3). Esta resposta educativa deberá rexirse polos principios de:

- Normalización e inclusión,
- Equidade, igualdade de oportunidades e non discriminación
- Flexibilidade e accesibilidade
- Interculturalidade e promoción da convivencia
- Autonomía dos centros docentes e participación de toda a comunidade educativa.

Estas medidas poden ser de carácter ordinario ou extraordinario:

As medidas ordinarias permiten adecuar o currículo sen unha alteración significativa dos obxectivos e criterios de avaliación. No caso de Formación Profesional, o carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un reforzo educativo personalizado, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades, proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. Ademais, empregaremos metodoloxías que promovan a atención á diversidade. Por outra banda, empregaremos actividades de ensino-aprendizaxe variadas e, de ser posible, con diferente nivel de dificultade. Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte do alumnado. Inclúiranse actividades de recuperación para aqueles alumnos e alumnas que ao final da secuencia non acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito artéllanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para aquel alumnado con maior capacidade de aprendizaxe

As medidas extraordinarias requiren modificacións significativas do currículo ordinario ou, como na FP, cambios esenciais no ámbito organizativo. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, e as necesidades de apoio específico así o xustificuen, o equipo docente poderá propoñer a través da titoría e o departamento de Orientación a solicitude de flexibilización modular, tal como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. Esta medida implica cursar o ciclo formativo de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral. Deberá ter a conformidade expresa do alumno/a se é maior de idade -dos seus titores legais en caso contrario- e ser presentada ante o servizo de inspección educativa antes do 31 de outubro.

No caso do alumno con dificultades específicas teremos en conta as suxestións metodolóxicas aportadas polo departamento de orientación. Co alumnado que presenta condicións de trastorno de espectro autista procuraremos evitarlles sorpresas, anticipando información sobre as actividades especiais ou os cambios de horario. Insistiremos no uso de axendas ou cadernos de organización de actividades, e nos exames, en caso de resultarlles beneficioso e de ser posible, optaremos por probas de preguntas cortas ou tipo test.

Por outra banda, nos remitiremos ás suxestións e protocolos recollidos en Educonvive ([Educonvives.gal](http://Educonvives.gal)) sobre convivencia e igualdade.

## 9. Aspectos transversais

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

O artigo 121 da LOMCE establece o Proxecto educativo de centro e marca as liñas de contido que debe de seguir. Ademais o artigo 1.3.c, establece como principios do sistema educativo español:

c) La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.

Con esta referencia legal, debemos programar unha serie de temas e contidos a traballar de forma transversal a medida que imos abordando os distintos bloques de contidos do módulo. Desta maneira, procuraremos destacar uns determinados valores de forma simultánea á transmisión de coñecementos. Prestarase especial atención á celebración da Constitución, oa Día 1º de Maio, Día do Consumidor, Saúde, Europa, Medio Ambiente e Letras Galegas.

Algúns deses valores deberán ser transmitidos de maneira transversal:

-Educación ambiental, relacionada co bloque de contidos de saúde laboral (factores de risco físicos, químicos, biolóxicos) xa que é preciso sensibilizar ao alumnado respecto á necesidade de empregar materiais e sistemas inocuos, de cara a favorecer unha protección do medio e un aumento nos niveis de calidade e seguridade.

-Educación na Prevención de Accidentes, vinculado co bloque de sinalización e prevención de accidentes de traballo. Aproveitarei este contido curricular para facer énfase na importancia de previr accidentes de todo tipo, non soamente laborais senón tamén domésticos e de tráfico.

-Educación para a Saúde, presente en todo o bloque de saúde laboral, especialmente nos temas de prevención de riscos e tamén no de primeiros auxilios. De novo, extrapolaremos este contido á vida non



laboral: importancia dunha dieta sa e equilibrada, valoración positiva do exercicio físico e do deporte, potenciación da protección ante as enfermidades de transmisión sexual, embarazos non desexados, tabaquismo, etc.

-Igualdade de oportunidades / Rechazo do machismo / Multiculturalidade, a igualdade no acceso ao emprego é un contido curricular do módulo. Sen embargo, débese fomentar unha posición actitudinal adecuada, ao longo de todo o curso transmitindo a importancia de respectar ao outro con independencia da súa orixe, sexo, raza, orientación sexual, ideoloxía, relixión, etc. Así como valorar a diversidade cultural e humana como fonte de riqueza e non de conflito.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Á marxe das actividades de ensino-aprendizaxe deseñadas para cada unha das unidades didácticas, cómpre describir outras actividades que se diferenzan de aquelas polos recursos, tempos e espazos necesarias para o seu desenvolvemento: actividades complementarias e extraescolares

A intención de programar este tipo de actividades no módulo de FOL é completar a formación do alumnado, achegándonos á realidade social, escoitando outras voces á marxe da do profesor, coñecendo de primeira man os recursos cos que contarán como traballadores ou desempregados, etc.

A continuación defínense ambos tipos de actividades, enumerando algunhas das que poden ser programadas polo departamento para ser levadas a cabo durante o curso escolar:

- Actividades complementarias: realízanse co alumnado en horario lectivo e, formando parte da programación, teñen un carácter diferenciado polo momento, espazo ou recursos que utilizan.

1. Charla-coloquio e práctica sobre técnicas de primeiros auxilios: actividade complementaria aos temas de saúde laboral. Ten por obxecto que un profesional de enfermería/ membro de Protección Civil, Cruz Vermella ou similar dea unha charla teórica/práctica sobre as distintas técnicas de primeiros auxilios (transporte de accidentados, como inmovilizar a unha persoa cunha fractura, como actuar ante unha queimadura, actuación ante un conato de afogamento por obstrución dun obxecto...). O alumnado participará activamente nas actividades que propoña o experto.
2. Charlas-coloquio de expertos, sobre ETTs, Mutuas de AT e EP, Actuación da Inspección de Traballo, para dar a coñecer ao alumnado as súas funcións e proceso de actuación.
3. Simulacro de evacuación do CIFP: esta actividade é extensible a toda a comunidade educativa do instituto, coa colaboración da Dirección do centro onde se solicitará apoio a Protección Civil, Policía Municipal, Bombeiros e Centro de saúde máis próximo. O obxectivo desta actividade é deseñar un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título, e posteriormente poñelo en práctica no instituto
4. Cine fórum: visionado de películas como ferramenta de aprendizaxe. O alumnado deberá cubrir un cuestionario con varios temas de reflexión unha vez remata a película. Tamén dará lugar ao debate e a posta en común de ideas. É unha actividade adecuada para levar a cabo tras as sesións de avaliación de cada trimestre. Exemplos de películas que poderíamos proxectar: Lunes al sol, El diablo se viste de Prada...

- Actividades extraescolares: son aquelas organizadas polo centro, que deben figurar na programación xeral anual, e que se realizan fóra de horario lectivo e de forma voluntaria.

1. Visita aos Xulgados do Social de Vigo: trátase de coñecer as instalacións e asistir a algún xuízo no que se diriman asuntos relacionados coas unidades do módulo, como poden ser: despedimentos, determinación da relación laboral, accidente de traballo,...

2. Feiras de Emprego e Orientación Laboral, na comunidade galega ou fóra dela, sempre que sexan organizadas polos departamentos das familias profesionais, que poidan asumir os custos.

