

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 de adultos

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_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62
MP0049_12	Prevención de riscos laborais	2023/2024	3	45	45

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ELENA MARIA DE TORRES DE DIOS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da cociña e gastronomía.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os 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.
- 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.

E as 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.

CONTORNO PROFESIONAL:

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.
3. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
 - Cociñeiro/a.
 - Xefe/a de partida.
 - Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

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	O Dereito Laboral e o contrato de traballo		12	9
2	O tempo de traballo e a súa retribución		12	9
3	Modificación suspensión e extinción do contrato de traballo		10	9
4	A representación dos traballadores e a negociación colectiva		6	9
5	A Seguridade Social		10	9
6	A procura de emprego		7	9
7	Os equipos de traballo		5	6
8	Conceptos básicos en materia de prevención laboral		10	10
9	Lexislación e organización no campo da prevención dos riscos laborais		10	10
10	Factores de Risco laboral e danos na saúde dos traballadores		15	10
11	Emerxencias e Primeiros auxilios		10	10

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

N.º	Título da UD	Duración
1	O Dereito Laboral e o contrato de traballo	12

4.1.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 reconéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

4.1.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo. Novos contornos de organización 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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O tempo de traballo e a súa retribución	12

4.2.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

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

Criterios de avaliación
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 identificáronse os principais elementos que o integran.
CA2.8.1 Identifícanse os principais elementos que integran o recibo de salarios
CA2.8.2 Elaborouse un recibo de salarios sinxelo

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
Confeción dun recibo de salarios sinxelo

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Modificación suspensión e extinción do contrato de traballo	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
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA2.9.1 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral
CA2.9.2 Identifícaronse os principais elementos que integran un documento de finiquito e liquidación
CA2.9.3 Calculouse una indemnización por despedimento sinxela

4.3.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
Cálculo dunha indemnización por despedimento sinxela

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A representación dos traballadores e a negociación colectiva	6

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

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

Criterios de avaliación
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.

4.4.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa. Conflitos colectivos. Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A Seguridade Social	10

4.5.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

4.5.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.

Criterios de avaliación

CA3.3 Identifícaronse, 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.

4.5.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.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A procura de emprego	7

4.6.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

4.6.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.

Criterios de avaliación
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.

4.6.e) Contidos

Contidos
Coñecemento 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.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Os equipos de traballo	5

4.7.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

4.7.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.
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.

4.7.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.

Contidos
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.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Conceptos basicos en materia de prevencion laboral	10

4.8.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.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	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 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
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 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

4.8.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde. Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral. Distinción dos principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras (C.A.1.2) Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Lexislación e organización no campo da prevención dos riscos laborais	10

4.9.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.	NO
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Distingúronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
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.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

Criterios de avaliación
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identificáronse 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.

4.9.e) Contidos

Contidos
<p>Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.</p> <p>Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.</p> <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>

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Factores de Risco laboral e danos na saúde dos traballadores	15

4.10.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

4.10.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 signficación 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.

4.10.e) Contidos

Contidos
<p>Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.</p> <p>Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.</p> <p>Distinción entre accidente laboral dende o punto de vista legal e dende a prevención de riscos laborais</p> <p>Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.</p> <p>Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.</p>

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Emerxencias e Primeiros auxilios	10

4.11.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.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
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.

4.11.e) Contidos

Contidos
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

5. Mínimos exigibles 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 exigibles, considerándose que o alumno/a debe acadalos para ter un rendemento normal, este indicador de mínimos adaptase ás circunstancias persoais e sociais de cada un dos alumnos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

1. A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais, redondeándose por exceso ou defecto, entre 1 e 10. Considerarase que o alumno/a superou o resultado se obtén unha puntuación mínima de 5 sobre 10 puntos.

2. 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.

A estes efectos considerarase 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.

3. O alumno superará o módulo sempre e cando alcance o mínimo exigible en todos e cada un dos resultados de aprendizaxe, polo que o alumno/a que non realice positivamente algunha proba/actividade/traballo proposto en tempo e forma, non superará o módulo.

4. Para acadar a avaliación positiva será preciso acadar unha puntuación mínima de 5 puntos en todos os Resultados de Aprendizaxe.

En cada avaliación trimestral, a cualificación total máxima será de 10 puntos, que se ponderarán nos seguintes apartados a avaliar:

- PROBAS: (tipo test, V ou F, pregunta corta, resolución de supostos prácticos). Suporán un 80% da nota. As probas escritas que conteñan preguntas tipo test ou V/F, e que sexan contestadas de forma incorrecta,

restarán segundo o especificado no enunciado da pregunta.

Para poder ser avaliado como positivo neste apartado será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 nos referidos exames antes de aplicar a ponderación. No caso de facer varias probas na mesma avaliación trimestral será preciso obter unha nota mínima de 4 puntos sobre 10 para facer media entre os exames. De non ser así o alumno terá que acudir ao sistema de recuperación.

Estas probas escritas serán realizadas dunha soa unidade didáctica ou varias conxuntamente, e o número de, preguntas poderá variar dunha proba a outra. O alumno terá que ter superadas todas as unidades didácticas para poder ter un aprobado no módulo.

- TAREFAS: (resolución de exercicios, traballos, procedementos indicados polo profesor en cada UD). Suporán un 20% da nota. Na realización de traballos ou exercicios obrigatorios deben de ser entregados en tempo e forma, senon a súa cualificación será minorada segundo o establecido no enunciado do correspondente traballo.

A CUALIFICACIÓN FINAL DO MÓDULO, conformarase como a media das avaliacións parciais sempre que en todas elas o alumno conte cunha nota igual ou superior a 5 puntos. Salientar que esta nota final coïncidirá coa nota do último trimestre sempre que esta última sexa igual ou superior a cinco.

Tanto as cualificacións trimestrais como a final serán numéricas (entre 1 e 10), sen decimais. Se o 1º decimal é inferior a 5, a nota redondearase á baixa. Se pola contra o primeiro decimal é 5 ou superior a 5, a nota redondearase á alta.

Cada unha das UF terá que ser avaliada individualmente.

Criterios de cualificación:

- Exame: 80%
- Actividades: 20%
- En ningún caso o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais.

Na realización das probas obxectivas poderá usarse calculadora, quedando prohibido o emprego de teléfonos móbiles, tabletas ou calquera dispositivo de comunicación co exterior.

AVALIACIÓN FINAL: No suposto que todas elas estean aprobadas (nota de cada avaliación igual ou superior a 5 sobre 10) a nota final do módulo será a media ponderada das notas correspondentes ás 3 avaliacións, en función do peso das unidades didácticas que formaron parte de cada avaliación.

Motivos para repetir un exame:

- Hospitalización do interesado.
- Falecemento ou hospitalización dalgún familiar de 1º ou 2º grao.
- Asistencia a consulta de médico especialista que non poida ser cambiada.

-Outras causas de forza maior debidamente xustificadas e libremente apreciadas pola profesora: enfermidade, accidente, baixa laboral....

Todos estos motivos deberán estar documentalente xustificadas e o exame repetirase sempre que o alumnado se reincorpore dunha data previa á celebración da avaliación correspondente. Con independencia do dito, o alumnado poderase presentar á recuperación da avaliación trimestral.

As persoas que durante a celebración dun exame sexan sorprendidas utilizando calquera medio fraudulento para copiar serán cualificadas na avaliación correspondente como suspensas, e deberán examinarse deses parte no exame final de xuño.

Aquelas persoas que cheguen tarde á realización dunha proba sen motivo xustificado non terán dereito a facela, tendo a posibilidade de presentarse á recuperación trimestral correspondente. . En caso de ter un motivo xustificado poderase presentar sempre e cando, non tivese abandonado a aula ningún dos estudantes presentados á proba.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación levaranse a cabo con aquel alumnado que non acade os mínimos esixibles. Esta recuperación farase ó longo do curso por medio de probas, similares ás anteriormente explicadas, e/ou a presentación de traballos sobre os contidos da materia. Realizarase unha proba de recuperación por cada trimestre.

O alumnado que obtivese unha cualificación inferior a 5 en calquera das avaliacións terá dereito a unha proba escrita de recuperación final que se celebrará no mes de xuño para a súa cualificación na avaliación final. Esta proba considerárase superada cando o alumno/a obteña unha puntuación igual ou superior a 5.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. Realizarase un informe de avaliación individualizado.

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

Os alumnos que superen a porcentaxe de faltas á clase, legalmente establecida, perderán o dereito á avaliación continua, o que lle será comunicado por escrito polo seu Titor. Isto é, cando supere o 10 % de faltas de asistencia, que no módulo de FOL, equivale a 11 horas (10% s/107).

A perda do dereito á avaliación continua supón que se pode seguir asistindo a clase pero haberá que realizar unha avaliación extraordinaria.

A avaliación extraordinaria consistirá na realización dunha proba que constará dunha parte teórica e dunha parte práctica sobre os contidos do módulo:

- Parte teórica: poderá incluír cuestións de diferente tipo (tipo test ou de resposta curta).
- Parte práctica: consistirá en resolver diferentes supostos relacionados cos contidos do módulo.

Para a cualificación positiva na proba de avaliación extraordinaria hai que ter un mínimo de 5 puntos (dun total de 10) en cada parte da mesma.

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

Para levar a cabo o seguimento da programación, o equipo docente, formado por todos os profesores que imparten clase no grupo, celebraremos, unha vez ao mes, unha xuntanza para analizar o grao de cumprimento das programacións. Para facer este seguimento utilizarase o modelo establecido polo sistema de xestión da calidade implantado no centro, no que se concretarán, tanto o grao de cumprimento da programación, como as modificacións levadas a cabo na mesma, coa xustificación do por qué destas modificacións, así como as propostas de mellora da mesma. Este documento servirá de base para a elaboración da programación do vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso, farase unha posta en común sobre o coñecemento previo do módulo.

O titor/a do grupo na sesión de avaliación inicial aportaranos, a información dispoñible dos alumnos sobre: características xerais do grupo, e ás específicas académicas ou persoais con incidencia educativa. A tal fin valorará a información dos informes individualizados de avaliación da etapa anteriormente cursada e consultará co Departamento de Orientación en caso de detectar alumnos con necesidades educativas especiais ou que requiran apoio educativo específico.

Durante o curso realizarase ao inicio de cada unidade didáctica unha avaliación inicial, a través dun pequeno coloquio ou treboadas de ideas, que indique o nivel de coñecementos do alumnado a respecto da materia a impartir, téndoo en conta para adecuar os medios didácticos a utilizar.

O seguimento da programación terá por obxecto coñecer ás características e a formación previa de cada alumno/a, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

Esta proposta didáctica ten en conta o principio de "deseño para todos". Para tal efecto recolle ás medidas necesarias para que calquera alumno poida acadar os resultados de aprendizaxe do módulo. Cómpre que calquera alumno poida acadar os resultados de aprendizaxe do módulo adoptando medidas de reforzo e apoio, pero sen que estas afecten de forma significativa á consecución dos resultados de aprendizaxe previstos para cada un dos módulos profesionais, tal e como establece o decreto 114/2010.

A diversidade preséntase no ámbito da formación en múltiples formas e vén expresada por unha serie circunstancias, tales como: coñecementos previos e experiencias persoais e laborais, motivacións e expectativas ante o aprendizaxe, interese persoais, profesionais e vocacionais, capacidades xenerais ou diferenciadas, ritmos de traballo e de aprendizaxe, situacións persoais e familiares, habilidades e destrezas desenvolvidas, orixe nacional ou étnico diferenciador, contorna socioeconómica do lugar de residencia, minusvalideces físicas, psíquicas e/ou sensoriais ou sobredotación intelectual, entre outras.

Debemos contemplar a diversidade como fonte de oportunidades e de riqueza, centrándonos en adecuar os diversos aspectos metodolóxicos ás singularidades do noso alumnado.

Será preciso realizar unha avaliación inicial, coa amplitude que se considere necesaria, coa colaboración do departamento de orientación, para detectar ao alumnado con necesidades educativas especiais e as súas demandas específicas. Tomando en consideración o establecido pola GABE e polo Decreto 114/2010 respecto a atención á diversidade, cómpre facer unha breve referencia á serie de medidas que teríamos en conta na atención a este tipo de alumnado:

-Medidas de acceso ao currículo para alumnos con deficiencias sensoriais ou físicas: entrega do material cun tamaño de fonte máis grande ou en outros formatos.

-Agrupamentos: á hora de traballar en equipo estes serán formados por alumnos con diversidade de competencias e motivacións, coa fin de que os alumnos se axuden entre si.

-Adaptacións curriculares non significativas para aqueles alumnos con necesidades educativas especiais, co asesoramento do departamento de orientación e sen que afecten aos elementos preceptivos do currículo.

-Actividades de ampliación e de investigación para aqueles alumnos que presenten un rendemento académico moi superior o resto do grupo: emprego das TICs e fomento da busca autónoma de información para resolver supostos e analizar a realidade sociolaboral.

-Medidas de reforzo educativo tales como actividades graduadas segundo diferentes niveis, garantindo sempre a adquisición dos contidos mínimos; modificación da localización do alumno en clase; repetición individualizada dalgunhas explicacións ou potenciación da participación do alumno e a consecución de pequenos logros como elementos de motivación.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A LOE contempla na súa relación de principios da educación, a transmisión daqueles valores que favorecen a liberdade persoal, a responsabilidade, a cidadanía democrática, a solidariedade, a tolerancia, a igualdade, o respecto e a xustiza, que constitúen a base da vida en común. Con esta referencia legal, debemos programar unha serie de temas e contidos a traballar de forma transversal a medida que imos abordando as distintas unidades didácticas do módulo. Deste xeito, procuraremos destacar uns determinados valores de forma simultánea a transmisión de coñecementos.

Con cada unha das conmemoracións establecidas no Calendario Escolar, o profesor ou profesora, poderá programar puntualmente actividades, temas ou charlas que, en colaboración coas establecidas pola Dirección do Instituto, contribúan a lograr os obxectivos marcados en relación coas mesmas. Prestarase especial atención á celebración da Constitución, ao Día 1º de Maio, Día do Consumidor, Saúde, Europa, Medio Ambiente e Letras Galegas.

Algúns destes valores que deben ser transmitidos de forma transversal:

- Educación ambiental, relacionada ca unidade formativa 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 á favorecer unha protección do medio e un aumento nos niveis de calidade e seguridade.
- Educación na Prevención de Accidentes, vinculado co tema de sinalización e prevención de accidentes de traballo. Poremos énfase na importancia de previr accidentes de todo tipo, xa non laborais senón tamén domésticos e de tráfico.
- Educación para a Saúde, presente en toda a unidade formativa 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 sana e equilibrada, valoración positiva do exercicio físico e do deporte,...
- Igualdade de oportunidades / Rexeitamento do Sexismo / Multiculturalidade: a igualdade no acceso ao emprego e durante a súa realización é un contido curricular do módulo. Sen embargo, débese fomentar unha actitude de respecto ao longo de todo o curso, 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.

1ª- 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 ou similar dea unha charla teórica/práctica sobre as distintas técnicas de primeiros auxilios (transporte de accidentados, cómo inmovilizar a un/ha alumno/a cunha fractura, cómo actuar ante unha queimadura, actuación ante un conato de afogamento por obstrución dun obxecto). O alumnado participará activamente nas actividades que propoña o experto.

2ª- Simulacro de evacuación do instituto: 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 coñecer a posta en práctica dun plan de emerxencia e evacuación.

3ª- 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:

- A sorte durmida
- Os luns ao sol
- Piratas de Silicon Valley
- Erin Brockovich
- Recursos Humanos
- En busca da felicidade
- En terra de homes
- Glengarry Glen Ross
- Ciudadano Kane
- A herdanza
- O método
- Inside Job
- It's a free world (Nun mundo libre)
- Raining Stones (Chovendo pedras)
- O apartamento

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

1ª- Visita a unha oficina do Servizo Público de Emprego: comprobación en espazo e tempo real de cómo se tramitan as solicitudes de prestación por desemprego e outras accións de formación e orientación laboral levadas a cabo na oficina. Esta actividade deberá desenvolverse unha vez traballadas as unidades relacionadas coas Relacións Laborais e a Seguridade Social.

2ª- 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, como poden ser: despedimentos, determinación da relación laboral, accidente de traballo,...

3ª- Feiras de Emprego e Orientación Laboral, que se organicen na comunidade galega ou fóra dela, sempre e cando contemos con orzamento para organizar os desprazamentos.

10. Outros apartados

10.1) Explicación do módulo

Ao longo da primeira semana de clases a profesora explicará a programación do módulo, que estará disposición do alumnado na aula virtual.

Unha vez explicada a programación tamén se informará ó alumnado das seguintes cuestións:

- . Cómo se vai desenvolver o proceso de ensino e aprendizaxe.
- . As normas no módulo.
- . Asistencia e puntualidade.

Explicaráselle como se procederá no caso de que algún alumno/alumna perda o dereito de avaliación continua no módulo de FOL.

- . Uso do material.
- . Material que cada alumno/a debe levar obrigatoriamente ás distintas actividades de aula previstas.
- . Material didáctico. Proponse o uso de apuntamentos á disposición dos alumnos na aula virtual.

10.2) Libro de texto

Acórdase utilizar para este curso como libro de texto o da editorial TuLibro de FP