

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32015475	O Ribeiro	Ribadavia	2019/2020

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA02	Aceites de oliva e viños	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
MP0322	Formación e orientación laboral	2019/2020	4	107	128
MP0322_12	Prevenición de riscos laborais	2019/2020	4	45	54
MP0322_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2019/2020	4	62	74

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FÉLIX MARTÍNEZ COLMENERO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Decreto 61/2010

Técnico en aceites de oliva e viños

Obxectivos xerais.

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

- a) Identificar materias primas e auxiliares, e describir as súas características e as súas propiedades para o seu aprovisionamento.
- b) Seleccionar materias primas e auxiliares, e analizar a documentación asociada para a súa almacenaxe.
- c) Recoñecer e manipular os elementos de control dos equipamentos en relación coas variables do proceso, para os regular e/ou os programar.
- d) Identificar as operacións de extracción de aceites de oliva, e describir os fundamentos e os parámetros de control, para a súa aplicación.
- e) Identificar as operacións de refinación e acondicionamento de aceites de oliva en relación coas características do produto, para a súa aplicación.
- f) Recoñecer e aplicar as operacións e os parámetros de control, e xustificar o seu uso para controlar as fermentacións vínicas.
- g) Analizar as operacións do proceso e describir os seus fundamentos e os parámetros de control, para elaborar produtos destilados e bebidas espirituosas.
- h) Describir as operacións de acabamento e estabilización en relación coas características do produto, para as aplicar.
- i) Analizar as operacións de envasamento, etiquetaxe e embalaxe en relación coa conservación, a distribución e a trazabilidade dos produtos alimentarios, para a súa aplicación.
- j) Organizar e clasificar os produtos rematados, logo da análise dos seus requisitos de conservación e das necesidades de espazos para a súa almacenaxe.
- k) Identificar e medir os parámetros de calidade dos produtos en relación coas esixencias do produto e do proceso, para verificar a súa calidade.
- l) Identificar as necesidades de limpeza e desinfección dos equipamentos e das instalacións, con recoñecemento dos produtos e das técnicas aplicadas, para garantir a súa hixiene.
- m) Identificar as necesidades de mantemento de equipamentos, máquinas e instalacións, e xustificar as súas esixencias, para os preparar e os manter.
- n) Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a súa formalización.
- o) Identificar e seleccionar técnicas publicitarias, e valorar a súa adecuación aos produtos e ás características da empresa, para promover e comercializar os produtos elaborados.
- p) Analizar, interpretar e aplicar a normativa de seguridade alimentaria, e describir os factores e as situacións de risco para garantir a salubridade dos produtos elaborados.
- q) Identificar os aspectos ambientais asociados á actividade, e recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección ambiental.
- r) Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
- s) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo conseguir os obxectivos da produción.
- t) 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.
- u) Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona, analizando as posibilidades de éxito propias e alleas, para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.
- v) Recoñecer as oportunidades de negocio identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.
- w) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado, para manter o espírito de actualización e innovación.



A competencia xeral deste título consiste en elaborar e envasar aceites de oliva, viños e outras bebidas de acordo cos plans de produción e calidade, e efectuar o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, con aplicación da lexislación en materia de hixiene e seguridade alimentaria, protección ambiental e prevención de riscos laborais.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- b) Regular os equipamentos de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- c) Extraer o aceite de oliva nas condicións establecidas nos manuais de procedementos e calidade.
- d) Conducir as operacións de refinación e acondicionamento de aceites de oliva, consonte os requisitos do produto que se vaia obter.
- e) Controlar as fermentacións vínicas segundo o manual de procedementos e as instrucións de traballo, e resolver as continxencias que se presenten.
- f) Elaborar produtos destilados e bebidas espirituosas en condicións de calidade, seguridade e protección ambiental.
- g) Realizar as operacións de acabado e estabilización, de acordo cos requisitos de cada produto.
- h) Envasar, etiquetar e embalar os produtos elaborados de xeito que se asegure a súa integridade durante a distribución e a comercialización.
- i) Almacenar produtos acabados, realizar o control de existencias e verificar a súa expedición.
- j) Verificar a calidade dos produtos elaborados, realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.
- k) Preparar e manter os equipamentos e as instalacións con garantía do funcionamento e da hixiene, en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- l) Formalizar os rexistros e os partes de incidencia, utilizando os procedementos de calidade.
- m) Promover e comercializar os produtos elaborados aplicando as técnicas de mercadotecnia.
- n) Garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria.
- o) Garantir a protección ambiental, cun uso eficiente dos recursos e unha recollida selectiva dos residuos.
- p) Cumprir os obxectivos da produción, colaborando co grupo de traballo e actuando conforme os principios de responsabilidade e tolerancia.
- q) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia, mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo e tendo en conta a súa posición dentro da xerarquía da empresa.
- r) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos no ámbito da súa competencia.
- s) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, de acordo co establecido na lexislación.
- t) Xestionar a propia carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
- u) Adaptarse a diferentes postos de traballo e a novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- v) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

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 vinculado á familia profesional.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais r), s), t) e u) do ciclo formativo, e as competencias p), q), r), s), t) e u).



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.	Conceptos básicos de prevención de riscos laborais.	10	9
2	A avaliación de riscos profesionais.	Identificación e avaliación de riscos laborais.	16	12
3	O plan de prevención	Concepto, significación, estrutura e contido do plan de prevención, e elaboración do plan de prevención dunha empresa do sector.	18	14
4	Medidas de prevención e protección.	Identificación das medidas de prevención e protección fronte aos riscos laborais, e selección das medidas oportunas ante determinados riscos	10	9
5	O traballo en equipo	Concepto e características do traballo en equipo eficiente, identificación dos conflitos que poden xurdir e emprego da negociación como vía para a resolución de conflitos	8	6
6	A relación laboral e o contrato de traballo	Recoñecemento das relacións laborais, das principais normas e principios do dereito laboral e análise da súa aplicación a unha relación laboral concreta: contrato de traballo, xornada e descanso e retribución	16	12
7	A representación dos traballadores e a negociación colectiva	Recoñecemento dos representantes dos traballadores dentro e fora da empresa, das causas e procedemento dos conflitos colectivos e identificación e análise do convenio colectivo aplicable como fonte do dereito.	10	8
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Análise das causas, procedemento e consecuencias da modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	12	9
9	A Seguridade Social	Identificación do concepto e da estrutura da Seguridade Social, dos dereitos de obrigas de empresarios e traballadores e análise da súa acción protectora, incluíndo a protección por desemprego	16	12
10	A procura de emprego	Elaboración do itinerario formativo e profesional en base ao coñecemento dun mesmo, e aplicación de técnicas de procura de emprego	12	9



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais.	10

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector vinculado á familia profesional.
CA1.6.1 Identifícanse os riscos vencellados ós equipos de traballo básicos do seu sector
CA1.6.2 Valorouse a obrigatoriedade ou non de sometemento ós recoñecementos médicos periódicos nunha empresa do sector.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
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 dos principios da acción preventiva



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A avaliación de riscos profesionais.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector vinculado á familia profesional.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en aceites de oliva e viños.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.2.1 Identifícanse os factores de risco
CA2.2.2 Valoráronse os riscos atopados
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en aceites de oliva e viños.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en aceites de oliva e viños.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
CA2.5.1 Identifícanse os factores de risco
CA2.5.2 Clasifícanse os factores de risco

4.2.e) Contidos

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



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O plan de prevención	18

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

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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en aceites de oliva e viños.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

4.3.e) Contidos

Contidos
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.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en aceites de oliva e viños.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

4.4.e) Contidos

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



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O traballo en equipo	8

4.5.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

4.5.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 aceites de oliva e viños 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.

4.5.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 vinculado á familia profesional 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.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A relación laboral e o contrato de traballo	16

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

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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 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.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.

4.6.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 aceites de oliva e viños.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A representación dos traballadores e a negociación colectiva	10

4.7.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

4.7.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 aceites de oliva e viños.
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.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

4.7.e) Contidos

Contidos
<p>Representación das persoas traballadoras na empresa.</p> <p>Conflitos colectivos.</p> <p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.</p>



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	12

4.8.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

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

4.8.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A Seguridade Social	16

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

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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valórose o papel da seguridade social como pilar do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de 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 de 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.

4.9.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 de seguridade social.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A procura de emprego	12

4.10.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

4.10.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 aceites de oliva e viños.
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 aceites de oliva e viños.
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.

4.10.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 aceites de oliva e viños.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en aceites de oliva e viños.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en aceites de oliva e viños.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.



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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Os seguintes criterios teranse en conta á hora de calcular a cualificación de cada avaliación dos alumnos con dereito á avaliación continua.

- Proba escrita: Cun peso do 70% da puntuación total da cualificación. Esta proba poderá constar dunha serie de preguntas teóricas (tipo test ou de desenvolvemento) e/ou exercicios prácticos, cunha valoración de 1 a 10. Farase media a partir de 3,5 entre as distintas probas escritas que se realicen. É imprescindible obter un mínimo de media entre as probas dun 4,5 para poder superar o módulo.

-Traballo en equipo: 20% da puntuación total da cualificación. Consistirá na realización de un/s traballo/s en cada avaliación vinculado a materia tratada. A cualificación do módulo será numérica, entre un 1 e un 10, sen decimais, atendendo ao criterio de que se na suma das distintas probas se obtén unha cualificación con decimais, este aproximarase á unidade inmediatamente inferior se non alcanza o 0,50 ou a inmediatamente posterior se a supera.

Seguemento individualizado do alumno/a: 10 %. Neste apartado, farase un seguemento individualizado do alumno durante todo o curso académico, onde se valoran diferentes aspectos recollidos nunha táboa de observación, onde se recollen diversos items, Cando un alumno non aprobe unha avaliación, terá dereito a presentarse a un exame escrito de recuperación. Será calificado de 1 a 10 sendo necesario obter un mínimo de 5 para superalo.

En caso de non superar o exame de recuperación, o alumno terá unha nova oportunidade de facelo no exame de Recuperación Final que se programarán para o mes de xuño. Neste exame, cada alumno terá dereito a recuperar a avaliación que non aprobouse ata esa data. Por tanto, poderá examinarse de 1, 2 ou 3 avaliacións. Será un examen escrito. Será calificado de 1 a 10 e para superalo será necesario obter como mínimo un 5.

CUALIFICACIÓN FINAL:

A nota da terceira avaliación será a nota final do módulo. Para o alumnado que teña pendente algunha avaliación a nota do terceiro trimestre será como máximo 4, debendo recuperar a materia pendente no período de recuperacións de xuño.

Para aquel alumnado que aprobe, a nota final será a media aritmética das avaliacións primeira, segunda e nota da terceira.

Os contidos mínimos exigibles neste módulo son :

- Empregar as fontes básicas de información do dereito laboral (Constitución, Estatuto dos traballadores, Directivas da Unión Europea, Convenio Colectivo,...) distinguindo os dereitos e as obrigas que lle incumben.
- Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
- Analizar e identificar os diversos conceptos que interveñen nunha "Liquidación de haberes" e cálculo de nóminas.
- Determinar e coñecer as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título .
- Identificar os elementos esenciais dun contrato de traballo.
- Analizar as principais modalidades de contratación e identificar as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos, destacando



o seu colectivo.

- Identificar,interpretar e saber localizar na normativa as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Identificar os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
- Analizar os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- Identificar e calcular, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
- Determinar e saber localizar as principais prestacións contributivas da Seguridade Social e as situacións legais de desemprego, os seus requisitos e a súa duración, e realizar o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- Deseñar os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional deste ciclo.
- Identificar e avaliar as capacidades, actitudes e coñecementos propios con valor profesionalizador.
- Definir os intereses individuais e as súas motivacións, evitando, no seu caso os condicionamentos por razón de sexo ou de outra índole.
- Identificar a oferta formativa e a demanda laboral referida aos seus intereses.
- Nunha situación real, identificar as fontes para búsqueda de emprego
- Identificar e cumprimentar correctamente os documentos necesarios, e localizar os recursos precisos, para búsqueda de emprego.
- Determinar situacións para o autoemprego, fomentando a cultura emprendedora.
- Identificar os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil deste ciclo e valoráronse as súas 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.
- Coñecer o sistema da Seguridade Social e o calcular as prestacións.
- 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.
- Realizar un plan de prevención no taller do centro.
- Analizar o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- Seleccionar os equipamentos de protección individual (EPI) 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 dó lesións existentes. UD 15
- Realizar a execución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado, ...), aplicando os protocolos establecidos.
- Coñecer o contido e elaborar un plan de emerxencia.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos co módulo suspenso deberán realizar dous tipos de actividades. Semanal ou quincenalmente se lles dará materia para que realicen un resumo ou esquema. Unha vez entregado e correxido pola profesora, para repasar as unidades didácticas do módulo.

A maiores, no mes de Marzo terán un exame de todos os contidos para aqueles alumnos que no conseguen aprobar do primeiro xeito.

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

O alumnado que perda o dereito a avaliación continua, terán dereito a un exame teórico-práctico extraordinario. No que será necesario obter como mínimo 5 puntos sobre 10 para superar a materia.

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

Sequira-se o avance da programación, fixándose nas desviacións que se prodizcan, sobre todo ó referido as actividades realizadas e a temporalización

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A principio de curso se realiza unha avaliación inicial sobre as súas capacidades de comprensión lectora, redacción e expresión escrita. Se averiguarán as razóns que lle levaron a matricularse no ciclo e os coñecementos previos acerca dos contidos do módulo

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

Os alumnos que presenten dificultades na aprendizaxe, recibirán un reforzo na aula no cal se realizarán os exercicios con eles, completarán o esquema de cada unidade e, se é necesario, terán probas adaptadas as súas necesidades.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Trataranse directamente:

- O traballo en equipo. Ademais de ser o contido dunha unidade didáctica, ao longo do curso realizaranse en equipo algunhas das actividades programadas.

Trataranse de forma transversal:

- A igualdade de trato e non discriminación.
- Os dereitos humanos.
- Educación para a paz.
- Educación para a saúde.
- O fomento do espírito emprendedor.
- A importancia do crecemento sostible, da protección do medio ambiente.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Charla de Primeros Auxilios de Protección Civil