

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32015475	O Ribeiro	Ribadavia	2020/2021

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CSINA01	Vitivinicultura	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0088	Formación e orientación laboral	2020/2021	0	107	0
MP0088_12	Prevenición de riscos laborais	2020/2021	0	45	0
MP0088_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2020/2021	0	62	0

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CARMEN LIZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0088_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0088_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0088_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0088_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de industrias alimentarias.
(MP0088_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0088_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguranza social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0088_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0088_12) RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en vitivinicultura.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0088_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en vitivinicultura e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0088_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0088_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0088_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0088_12) CA1.3 Apareciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0088_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0088_12) CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0088_22) CA1.4 Empleáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0088_12) 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.
(MP0088_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0088_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de industrias alimentarias.
(MP0088_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0088_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0088_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0088_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0088\_22) CA2.1 Identifícase o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

(MP0088\_22) CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

(MP0088\_12) CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

(MP0088\_12) 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 superior en vitivinicultura.

(MP0088\_22) CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

(MP0088\_12) CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.

(MP0088\_22) CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

(MP0088\_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

(MP0088\_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

(MP0088\_22) CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en vitivinicultura.

(MP0088\_22) 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.

(MP0088\_22) CA2.8 Analízase o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.

(MP0088\_22) CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0088\_22) CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0088\_22) CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0088\_22) CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0088\_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0088\_22) CA3.1 Valorouse o papel da seguraza social como pilar do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

(MP0088\_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguraza social.

(MP0088\_12) CA3.2 Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0088\_22) CA3.3 Identifícanse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0088\_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0088\_12) CA3.4 Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0088\_22) CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguraza social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

(MP0088\_22) 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.

(MP0088\_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

(MP0088\_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0088_12) CA3.7 Defíníuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0088_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0088_12) 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 en caso de materializarse.
(MP0088_12) CA4.2 Analízouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0088_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0088_12) CA4.3 Selecciónáronse os equipamentos de protección individual (EPI) acaídos para as situacións de risco atopadas.
(MP0088_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0088_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0088_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0088_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0088_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_22) 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.
(MP0088_12) CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que cumpra aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.
(MP0088_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_22) CA4.8 Emplegáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0088_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
(MP0088_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0088_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0088_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0088_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de industrias alimentarias.
(MP0088_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0088_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguranza social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0088_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0088_12) RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en vitivinicultura.

## 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0088_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en vitivinicultura e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0088_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0088_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0088_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0088_12) CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0088_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0088_12) CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0088_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0088_12) 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.
(MP0088_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0088_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0088_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de industrias alimentarias.
(MP0088_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0088_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0088_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_22) CA2.1 Identificouse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
(MP0088_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0088_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
(MP0088_12) CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
(MP0088_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
(MP0088_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
(MP0088_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
(MP0088_22) CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_22) 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.
(MP0088_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0088_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
(MP0088_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
(MP0088_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
(MP0088_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
(MP0088_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
(MP0088_22) CA3.1 Valorouse o papel da seguraza social como piar do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
(MP0088_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguraza social.
(MP0088_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
(MP0088_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
(MP0088_22) CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguraza social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
(MP0088_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
(MP0088_22) 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.
(MP0088_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
(MP0088_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
(MP0088_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0088_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0088_12) CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias en caso de materializarse.
(MP0088_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0088_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0088_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0088_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) acaídos para as situacións de risco atopadas.
(MP0088_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0088_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0088_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
(MP0088_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0088_12) CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que cumpra aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0088\_22) 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.

(MP0088\_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.

(MP0088\_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

(MP0088\_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

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

Establécense os seguintes mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva:

- Identificar os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en vitivinicultura e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
- Analizar os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- Valorar as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
- Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
- Identificar os elementos esenciais dun contrato de traballo.
- Aceptar de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
- Empregar axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
- Determinar as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- Adoptar responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
- Determinar procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- Analizar os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
- Identificar o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
- Analizar as principais modalidades de contratación e identificar as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- Valorar os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
- Determinar as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en vitivinicultura.
- Analizar o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- Identificar as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Identificar os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
- Identificar as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
- Valorar o papel da seguranza social como pilar do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
- Delimitar o funcionamento e a estrutura do sistema da seguridade social.
- Identificar, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
- Determinar as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- Determinar as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha

prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

- Valorar as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
- Tomar conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
- Valorar as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
- Valorar o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
- Deseñar os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
- Determinar as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
- Prever as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.
- Identificar as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.
- Empregar adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
- 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.
- Apreciar a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
- Comprender as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
- Valorar 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.
- Analizar os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de industrias alimentarias.
- Asumir a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- Determinar as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
- Clasificar os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- Clasificar e describir os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en vitivinicultura.
- Identificar as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en vitivinicultura.
- Levar a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- Valorar a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
- Clasificar os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Determinar os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- Identificar os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- Valorar a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
- Establecer o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- Definir o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en vitivinicultura.
- Proxectar un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
- Definir as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias en caso de materializarse.
- Analizar o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- Seleccionar os equipamentos de protección individual (EPI) acaídos para as situacións de risco atopadas.
- Analizar os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
- Identificar as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
- Identificar as técnicas básicas de primeiros auxilios que cumpra aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a



composición e o uso  
da caixa de urxencias.

#### CUALIFICACIÓN FINAL:

A proba libre constará de dúas partes: unha teórica e outra práctica.

Primeira parte: Consistirá nunha proba escrita que será cualificada de cero a dez puntos e terá carácter eliminatorio. Para a súa superación haberá que obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. Exporase a puntuación obtida no tabión de anuncios. As persoas que superen a primeira parte, poderán realizar a segunda parte da proba.

Segunda parte: Terá tamén carácter eliminatorio e será cualificada de cero a dez puntos. Para a súa superación haberá que obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes. A expresión de dita cualificación será numérica, entre un e dez, con números enteiros (sen decimais) redondeada á unidade máis próxima.

No caso de suspender a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

Calquera actuación de tipo fraudulento por parte da persoa aspirante durante a realización das probas, suporá que esa parte sexa cualificada cun cero.

## 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

### 4.a) Primeira parte da proba

A parte teórica, que terá carácter eliminatorio, consistirá nunha proba escrita de cuestións tipo test, cunha sola resposta válida, sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Esta primeira parte da proba será puntuada de cero a dez puntos (cada resposta incorrecta restará a metade dunha correcta). Para superar a proba debe obterse unha puntuación na proba igual ou superior a cinco puntos.

O alumno disporá para a realización desta proba dun máximo de dúas horas. Deberá ir provisto dun bolígrafo azul ou negro.

### 4.b) Segunda parte da proba

O alumnado que supere a primeira parte da proba realizará unha segunda proba, tamén de carácter eliminatorio, e consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Esta segunda parte da proba será puntuada de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Disporase para a realización desta proba dun máximo de dúas horas. Deberase traer bolígrafo de cor azul ou negra e calculadora persoal sinxela. Non se permitirá o uso de teléfono móbil ou doutro dispositivo electrónico que substitúa á calculadora convencional.