



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

1.- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:	Aceite de oliva y vinos.
Módulo Profesional:	Formación y Orientación Laboral
Grupo:	1º Grado Medio
Horas del Módulo:	Nº horas: 96 anuales (3 horas semanales)
Ud. Competencia asociadas	No tiene asociadas
Normativa que regula el título	Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas. ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
Profesora:	Especialidad: Formación y Orientación Laboral Nombre: Cristina Romero Quesada.

2.- OBJETIVOS GENERALES RELACIONADOS CON EL MÓDULO

- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático
- t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADOS CON EL MÓDULO)//CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RELACIONADOS CON EL MÓDULO)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo. e) Se ha reconocido la posible existencia de



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.

d) Se han identificado las obligaciones de



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa oleícola o vinícola.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

3.1.- Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación no adquiridos en el curso anterior.

Al ser un módulo de primer curso cuyos Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación no han sido trabajados con anterioridad por el alumnado, no procede reflejar nada en este apartado.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

4.- RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO CON BLOQUES TEMÁTICOS Y TEMPORALIZACIÓN

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EVALUACIÓN	Orientación e inserción laboral	9	Búsqueda activa de empleo	10
		8	Los equipos de trabajo y la gestión de los conflictos	10
	Derecho y relaciones laborales	1	La relación laboral	7
		2	El contrato de trabajo y las modalidades de contratación	6
	PRÁCTICAS: Se harán a medida que se van trabajando las Unidades de Trabajo			
2ª EVALUACIÓN	Derecho y relaciones laborales	3	El tiempo de trabajo	6
		4	El recibo de salarios: la nómina	7
		5	Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	7
		7	La Participación de los trabajadores en la empresa	6
	Seguridad Social	6	La Seguridad Social	7
	PRÁCTICAS: Se harán a medida que se van trabajando las Unidades de Trabajo			
3ª EVALUACIÓN	Salud Laboral	10	Prevención de riesgos y salud laboral	6
		11	La gestión de la prevención en la empresa	6
		12	Los riesgos ambientales en el trabajo	6
		13	Los riesgos de las condiciones de seguridad, ergonómicas y psicosociales	6
		14	Los primeros auxilios en la empresa	6
	PRÁCTICAS: Se harán a medida que se van trabajando las Unidades de Trabajo			
TOTAL HORAS:				96



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

5.- DESARROLLO DE UNIDADES DE TRABAJO Y CONTENIDOS. (Se Incluyen las Prácticas en los módulos que correspondan). Y SU RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO Y COMPETENCIA PROFESIONAL.

	RA	CE
1.- La Relación Laboral (Objetivo: s; Competencia: r)	3	a,b,c
	5 %	
<u>Contenidos desarrollados</u> - El trabajo y el Derecho Laboral - Relaciones laborales - Relaciones no laborales o excluidas - Relaciones laborales especiales - Regulación de las relaciones laborales. - Jerarquía de las normas laborales - Principios para la aplicación de las normas laborales - Derechos y deberes de los trabajadores y empresarios. - Poderes y facultades del empresario ¿Qué organismos protegen al trabajador? - La Inspección de Trabajo - Los tribunales laborales <u>Destrezas a trabajar</u> - Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Derecho del trabajo. - Búsqueda de normas de carácter laboral y clasificarlas, según su jerarquía. - Análisis de las actuaciones de la Unión Europea en materia laboral. - Realización de ejercicios sobre casos concretos en los que existan discrepancias en cuanto a la aplicación de las normas laborales. - Análisis de las principales leyes laborales. - Análisis de la estructura de los tribunales laborales. - Sistematización de los principales derechos y deberes de los trabajadores. - Identificación de las actividades excluidas del Derecho Laboral y las de carácter especial.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

▪ Valoración positiva del trabajo y reconocimiento de su importancia para la satisfacción de las necesidades humanas. ▪ Interés por la mejora de las condiciones de vida de los trabajadores. ▪ Reconocimiento de la importancia que tiene la regulación de las condiciones de trabajo. ▪ Participación con interés y agrado en los trabajos en común y en los debates que se realicen en el aula. ▪ Predisposición a la consulta de la normativa legal y a su utilización. ▪ Reflexión de cómo la situación laboral actual es fruto de la lucha de los trabajadores por mejorar las condiciones de vida a lo largo de la historia. Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: ▪ El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector al que pertenece el Ciclo estudiado. ▪ Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector ▪ Identificación de los organismos ante los cuales se deben ejercer los derechos por parte de los trabajadores		
---	--	--

	RA	CE
2.- El Contrato de Trabajo y las Modalidades de Contratación (Objetivo: s; Competencia: r, s)	3 5 %	d
<u>Contenidos desarrollados</u> - El contrato de trabajo. - Sujetos del contrato laboral - Características del contrato de trabajo - El periodo de prueba - Tipos de contratos. - Contratos indefinidos - Contratos temporales.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

2.3. Contratación a tiempo parcial. 2.4. Otras modalidades de contratos 3. Otras formas de contratación. 3.1. Empresas de Trabajo Temporal (ETT) 3.2. Empresas de subcontratación <u>Destrezas a trabajar</u> ▪ Definición y análisis de las características y los elementos esenciales de los contratos de trabajo. ▪ Análisis de las principales características de los contratos de trabajo. ▪ Resolución de casos prácticos de contratos de trabajo distinguiendo sus elementos y analizando su contenido. ▪ Realización de un debate sobre los derechos y obligaciones de empresarios y de trabajadores. ▪ Análisis de las obligaciones de los empresarios en la contratación laboral. ▪ Interés por las condiciones por los problemas laborales. ▪ Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional. ▪ Reflexionar sobre sentencias relacionadas con el poder de dirección del empresario. ▪ Actitud crítica ante manifestaciones sexistas de discriminación en el trabajo. ▪ Mostrar interés por conocer la función de las ETT. ▪ Participación con interés y agrado en los trabajos en común y en los debates que se realicen en el aula. Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: • Manejo de los contratos más comúnmente utilizados • Identificación del contenido de un contrato de trabajo • Identificación de las distintas modalidades de contratación		
---	--	--



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
3.- El Tiempo de Trabajo (Objetivo: s; Competencia: r, s,t)	3 5 %	e,f
<u>Contenidos desarrollados</u> - El tiempo de trabajo. - La jornada ordinaria - Las jornadas especiales - El trabajo nocturno - Jornada a turnos - Horas extraordinarias - Los periodos de descanso. - Permisos retribuidos - Vacaciones - El calendario laboral - Nuevas formas de organización del trabajo. - Elementos emergentes en la organización y el tiempo de trabajo - La empresa flexible en tiempos y contratos - Flexibilidad en el tiempo de trabajo <u>Destrezas a trabajar</u> - Análisis de la jornada de trabajo. - Análisis de las jornadas especiales. - Realización de una tabla comparativa entre lo dispuesto en el ET sobre la jornada y lo establecido en el convenio del sector aplicable al ciclo formativo. - Identificación de los distintos tipos de horas extraordinarias así como su retribución y compensación, en su caso. - Análisis de los permisos retribuidos, las vacaciones y comentario de sentencia laboral sobre la posibilidad de trabajar durante el periodo vacacional. - Identificación de las fiestas laborales de carácter retribuido y no recuperable. - Identificación de las características que definen los nuevos entornos de organización del trabajo. - Análisis de las ventajas y los inconvenientes de los nuevos entornos laborales. - Reconocimiento de la importancia que tiene la regulación de la jornada		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

de trabajo y su evolución a lo largo del tiempo. ▪ Predisposición a la consulta de la normativa legal y su utilización en relación a la jornada de trabajo, los periodos de descanso, las horas extraordinarias y las vacaciones. ▪ Participación con interés y agrado en los trabajos en común y en los debates que se realicen en el aula. ▪ Interés por valorar los beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones. Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: ▪ Manejo de la normativa laboral específica sobre regulación del tiempo de trabajo ▪ Manejo del convenio colectivo en los aspectos relativos al tiempo de trabajo ▪ Identificación de las nuevas formas de organización del trabajo y sus ventajas		
--	--	--

	RA	CE
4.- El Salario y la Nómina (Objetivo: s; Competencia: r)	3 5 %	g
<u>Contenidos desarrollados</u> 1. El salario 1.1. El Salario Mínimo Interprofesional 1.2. El Fondo de Garantía Salarial (FOGASA) 2. El recibo de salario o nómina 3. Devengos. 3.1. Percepciones salariales. 3.2. Percepciones no salariales 4. Cálculo de las bases de cotización 4.1. Procedimientos para el cálculo de las bases de cotización de Seguridad Social 4.2. Cálculo de la base de retención a cuenta del Impuesto de la Renta de las Personas Físicas 5. Deducciones: los descuentos en la nómina.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- 5.1. Aportaciones de los trabajadores a la Seguridad Social
5.2. Aportaciones de los trabajadores al IRPF

Destrezas a trabajar

- Análisis de la estructura del recibo de salarios y exposición ordenada de las diversas percepciones con las que se retribuye la actividad laboral.
- Realización de ejercicios sobre los límites de cotización de las percepciones excluidas de cotizar a la Seguridad Social y de tributar al IRPF.
- Sobre un listado exhaustivo de percepciones, indicar cuales son salariales y cuales no salariales.
- Realización de ejercicios relativos al cálculo de bases de cotización a la Seguridad Social. Los ejercicios reflejarán circunstancias diferentes, tales como:
 - Percepción de salario mensual.
 - Percepción de salario diario.
 - Realización de horas extraordinarias
 - Realización de horas extraordinarias de fuerza mayor.
 - Gratificaciones extraordinarias.
 - Cotización de percepciones excluidas de cotizar a la Seguridad Social y tributar a IRPF.
- Cálculo de las aportaciones de los trabajadores y de los empresarios a la Seguridad Social, aplicando los porcentajes de cotización que correspondan.
- Realización de nóminas en diferentes situaciones retributivas.
- Búsqueda de los aspectos salariales de un convenio colectivo relacionado con la familia profesional de los alumnos.
- Localización, en el convenio colectivo de las cláusulas salariales, y realizar las nóminas de un mes normal y de un mes con pagas extraordinarias.
- Interés por interpretar el contenido de un recibo de salarios y el significado de los conceptos que en él se reflejan.
- Disposición favorable para enfrentarse a la realización de ejercicios de liquidación de haberes.
- Actitud crítica ante manifestaciones sexistas que hagan que se perciban diferentes sueldos por el mismo trabajo.
- Mostrar interés por conocer los diferentes conceptos que forman parte del salario y los descuentos a que son sometidos.
- Valorar las aportaciones de los trabajadores y empresarios al



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

mantenimiento del sistema de Seguridad Social.

- Reflexionar sobre la progresividad del IRPF y lo que cada uno aporta al mantenimiento del Estado de acuerdo con lo que recibe por el trabajo que realiza.
- Mostrar actitud crítica ante actuaciones consistentes en defraudar a la Seguridad Social, no cotizar y no tributar.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad se deben vertebrar en torno a la realización de ejercicios prácticos y versaran sobre la:

- Explicación de las diferencias entre las percepciones salariales y las no salariales, realizando ejercicios de clasificación de diferentes conceptos retributivos.
- Ejercicios prácticos relativos al cálculo de bases de cotización con diferente casuística.
- Posteriormente, cuando los alumnos sepan calcular las bases de cotización a la Seguridad Social y los porcentajes de retención a cuenta del IRPF, se realizarán ejercicios de cumplimentación de nóminas; realizando primero nóminas de carácter mensual y, posteriormente, de salario diario. Cuando se realicen las nóminas, se llamará la atención de los alumnos para que diferencien entre el salario bruto y el neto.
- Manejo del convenio colectivo en los aspectos relativos a la retribución del trabajador, para ello se puede encargar a los alumnos que localicen algún convenio colectivo de un sector de actividad relacionados con el ciclo formativo que están estudiando. Se utilizarán las cláusulas salariales de los convenios, para relazar la nómina del alumno en una de esas empresas, suponiendo que sea su primer mes de trabajo y la nómina de un mes con paga extra.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
5.- Modificación, Suspensión y Extinción del Contrato (Objetivo: s; Competencia: r, s, t)	3	h
5 %		
<u>Contenidos desarrollados</u> - Modificación del contrato de trabajo - Movilidad funcional - Movilidad geográfica - Modificaciones sustanciales de las condiciones de trabajo - Suspensión del contrato de trabajo ¿Qué es la excedencia? - Extinción del contrato de trabajo - Extinción del contrato por voluntad del empresario - Reclamación y efectos del despido - La liquidación: sistema de cálculo - Salario del mes no cobrado - Liquidación de pagas extraordinarias - Liquidación de vacaciones - Indemnización - Preaviso incumplido <u>Destrezas a trabajar</u> - Comentarios sobre sentencias relacionadas con modificaciones y suspensiones. - Identificación de las condiciones de trabajo que pueden modificarse. - Análisis y estudio de las distintas causas de suspensión del contrato de trabajo. - Análisis y estudio de las causas de extinción del contrato. - Elaboración de un dossier sobre noticias de suspensión, modificación y extinción de contratos. - Identificación de los distintos tipos de despidos. - Análisis del despido colectivo cuando concurren causas económicas, técnicas, organizativas o de producción. - Análisis del despido por causas objetivas.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- Estudio de los requisitos para extinguir un contrato por causas objetivas.
- Análisis del despido disciplinario.
- Estudio de los requisitos del despido disciplinario.
- Reflexión sobre el apoyo del texto sobre el número de faltas para que se produzca el despido disciplinario.
- Análisis de la impugnación del despido.
- Comentario de las consecuencias de las sentencias en el despido nulo, procedente e improcedente.
- Reconocimiento de los cauces legales previstos como la mejor forma de resolver conflictos laborales.
- Manifestar solidaridad ante situaciones injustas.
- Concienciarse de que las condiciones de trabajo pueden modificarse.
- Predisposición a la consulta de la normativa legal y a su utilización.
- Preocupación de los alumnos por las consecuencias sociales y económicas que se producen en los despidos individuales y colectivos.
- Valoración de la experiencia profesional.
- Predisposición para la conciliación.
- Asunción del cambio de empresa.
- Valoración de las funciones que la Administración e instituciones públicas realizan para garantizar el cumplimiento de la normativa laboral.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- Manejo de la normativa laboral específica sobre modificación y extinción del contrato de trabajo
- Manejo del convenio colectivo en los aspectos relativos a la modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Cálculo de una liquidación completa, manejando los elementos precisos para la resolución de casos prácticos.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
6.- La Seguridad Social (Objetivo: s; Competencia: r)	4	a,b,c,
	10 %	d,e,f, g,h
<u>Contenidos desarrollados</u> - El sistema de la Seguridad Social. - Organismos de gestión de la Seguridad Social - Obligaciones de la empresa con la Seguridad Social - Prestaciones de la Seguridad Social. - Maternidad, paternidad y riesgo durante el embarazo y la lactancia - Incapacidad temporal - Incapacidad permanente - Jubilación - Prestaciones por muerte o supervivencia - Desempleo <u>Destrezas a trabajar</u> - Identificación de los fines de la Seguridad Social. - Distinción de los regímenes de la Seguridad Social. - Identificación de los organismos que componen la Seguridad Social. - Realización de un esquema que refleje los pasos a seguir para la inscripción de empresas y autónomos y afiliación y alta de trabajadores. - Análisis de las prestaciones de la Seguridad Social. - Resolución de supuestos prácticos relacionados con prestaciones de la Seguridad Social. - Realización de ejercicios diferentes sobre situaciones de incapacidad temporal por distintas contingencias - Observación de los datos de afiliación a la Seguridad Social, analizando el número de trabajadores pertenecientes a cada régimen, sectores, sexo, nacionalidad, etcétera. - Interés por la mejora de las prestaciones de la Seguridad Social. - Reconocimiento de que la Seguridad Social cumple como garante de una justicia distributiva y social. - Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

Las <u>líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje</u> que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: • Identificación de los distintos regímenes de Seguridad Social • Identificación de las distintas prestaciones de Seguridad Social y los requisitos para acceder a ellas • Cálculo de las distintas prestaciones de la Seguridad Social		
--	--	--

	RA	CE
7.- Participación de los Trabajadores en la Empresa	3	i,j
(Objetivo: r, s; Competencia: r)	5 %	
<u>Contenidos desarrollados</u> 1. La libertad sindical. 2. Los sindicatos. 3. Los representantes de los trabajadores empresa 3.1. Representación unitaria 3.2. Representación sindical 3.3. Derecho de reunión de los trabajadores: la asamblea 4. La negociación colectiva. 5. Conflictos laborales colectivos: 5.1. La huelga 5.2. El cierre patronal. <u>Destrezas a trabajar</u> ▪ Reconocimiento en la Constitución y en la Ley Orgánica de Libertad Sindical del derecho de los ciudadanos a la sindicación y del contenido de libertad sindical. ▪ Investigación de cuáles son los sindicatos más representativos. ▪ Identificación de las asociaciones empresariales. ▪ Análisis de los conflictos laborales y su forma de exteriorizarlos. ▪ Estudio de un convenio colectivo aplicable a tu sector profesional y análisis de los elementos obligatorios del mismo y los que han sido		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

introducidos por la voluntad de las partes.

- Por grupos de alumnos, estudio y análisis de un convenio colectivo de tu sector profesional y entablar un debate.
- Análisis de conflicto laboral y procedimientos para la resolución de los mismos.
- Planteamiento de conflictos laborales concretos para que, mediante el debate, se llegue a soluciones.
- Realización de un análisis de actividad establecido en materia de infracciones y sanciones en el convenio colectivo aplicable al sector de actividad.
- Realización de un esquema sobre la estructura de un convenio colectivo.
- Comparación de cláusulas salariales en convenios del mismo sector y en distinto ámbito geográfico.
- Realización de un debate sobre la importancia de la actividad sindical en la empresa y en la sociedad.
- Reflexión de cómo la situación laboral es fruto de la lucha de los trabajadores por mejorar las condiciones de vida a lo largo de la historia.
- Tomar conciencia que el análisis de las causas del conflicto conduce a la negociación y que las decisiones consensuadas son la mejor forma de reconvertirlo.
- Valorar la importancia de la representación sindical en la empresa y en los procesos de negociación colectiva.
- Mostrar reconocimiento a la Constitución y a la Ley Orgánica de Libertad Sindical.
- Respetar los cauces legales previstos, como la mejor manera de resolver conflictos laborales.
- Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- Manejo de la normativa laboral relativa a l ejerció de la libertad sindical
- Manejo del convenio colectivo
- Identificación de los órganos de representación de los trabajadores

Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado conozca y maneje los aspectos esenciales de los derechos fundamentales de huelga y libertad sindical.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

--	--	--

	RA	CE
8.- Los Equipos de Trabajo y la Gestión de los Conflictos (<u>Objetivo</u> : r, s; <u>Competencia</u> : o, p, q, r)	2 10 %	a,b,c, d,e,f g
<u>Contenidos desarrollados</u> - Los equipos de trabajo - Diferencias entre grupo y equipo - Ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo - Características de los equipos de trabajo eficaces - Los roles en los equipos de trabajo - El liderazgo en los equipos de trabajo - Clases de quipos de trabajo - Técnicas para trabajar en equipo - Los conflictos - Tipos de conflictos laborales - Causas del conflicto en el mundo laboral - El proceso de resolución de conflictos - Métodos para la resolución de conflictos <u>Destrezas a trabajar</u> - Identificación de las características de un equipo de trabajo eficaz. - Selección del tipo de equipo ideal para cada situación de trabajo. - Análisis de la influencia de la personalidad de cada individuo en el equipo. - Reconocimiento e identificación de las distintas fases por las que pasa un equipo de trabajo. - Puesta en práctica distintas técnicas de trabajo en equipo. - Análisis las causas que generan conflictos en el mundo laboral. - Identificación de los distintos tipos de conflictos que pueden desarrollarse en el trabajo. - Reconocimiento de las principales fases por las que se desarrolla un proceso de solución de conflictos. - Identificación de las principales variables que influyen en el proceso de		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

solución de conflictos. ▪ Análisis de las principales características de los medios pacíficos de solución de conflictos. ▪ Valoración positiva de las ventajas del trabajo en equipo. ▪ Fomento de actitudes de solidaridad al compartir ideas y responsabilidades con el resto de los componentes del equipo de trabajo. ▪ Desarrollo del espíritu crítico ante el trabajo en equipo y ante las ideas y opiniones de los demás. ▪ Valorar la conveniencia de la detección temprana de un conflicto en la empresa. ▪ Toma de conciencia sobre la importancia de precisar las causas que originan los conflictos. ▪ Interesarse por la solución de los conflictos a través de un proceso racional y por medios pacíficos. ▪ Toma de conciencia de los factores que pueden influir en la solución de un conflicto. ▪ Respeto de las diferentes posturas que pueden tener las partes en el proceso de solución de conflictos. Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector profesional al que pertenece, conociendo las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo, conociendo las principales estrategias para la solución de conflictos en el ámbito laboral. Las <u>líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje</u> que marca la legislación vigente, y que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: ▪ La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales. ▪ La realización de diferentes actividades para practicar distintos tipos de técnicas de trabajo en equipo. ▪ La realización de diferentes actividades para practicar distintos sistemas de solución de conflictos, en especial las técnicas de negociación.		
---	--	--



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
9.- Búsqueda de Empleo (Objetivo: t; Competencia: s, t)	1	a,b,c,
	15 %	d,e, f,g
<u>Contenidos desarrollados</u> ¿Qué es buscar activamente empleo? - Autoanálisis personal y profesional. - La marca personal. - Canales de búsqueda de empleo ¿Cómo presentar mi candidatura? - El curriculum vitae - La carta de presentación - El proceso de selección - La entrevista de selección - Las pruebas de selección ¿Te has planteado trabajar en Europa? - Eures, el portal europeo de la movilidad profesional - Europass - Otros itinerarios profesionales - Crea tu propia empresa: el autoempleo - Sigue formándote <u>Destrezas a trabajar</u> - Observación y análisis del entorno social para recopilar datos sobre posibles fuentes de empleo. - Elaboración de un detallado plan de acción para buscar empleo, que se plasmará por escrito indicando todos los pasos que se van a dar. - Redacción de un inventario personal y profesional después de haber realizado un serio autoanálisis sobre las capacidades personales y profesionales, así como de la formación recibida. - Elaboración de la marca personal utilizando las redes sociales mediante Internet y las redes personales convencionales. - Búsqueda de información, en relación con las ofertas de empleo público relacionadas con el propio perfil profesional. - Realización de un estudio del entorno económico y social para		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

identificar las posibilidades de acciones formativas referida a sus necesidades, e intereses. ▪ Identificación todas las posibles fuentes de empleo del entorno social. ▪ Elaboración de un plan básico de empresa, como alternativa de autoempleo. ▪ Realización de cartas de acompañamiento al currículo para que acompañen el currículum vitae y que sirvan para poder ser enviadas de forma espontánea, como respuesta a anuncios, ante supuestas vacantes, en caso de vacaciones del personal, etc. ▪ Realización de curriculums con diferentes formatos: por temas, cronológico y mixto, y elegir el más adecuado para enviar a empresas de diferente tipo. ▪ Detección de posibles errores gramaticales y de estética en los currículos, realizados para lo cual serán sometidos al análisis de terceras personas. ▪ Planificación de una entrevista de trabajo simulada y realización de la misma ante compañeros y profesores. ▪ Realización de test de diferentes tipos hasta que se adquiriera una cierta soltura adquirida con la práctica reiterada. ▪ Interpretación de la lógica interna de los test para enfrentarse a ellos con la garantía de que se harán con soltura. ▪ Reconocimiento de las propias competencias y actitudes. ▪ Reconocimiento de aquellos aspectos personales y profesionales que pueden perjudicar en la búsqueda de empleo. ▪ Autoexigencia para mejorar la formación en aquellos aspectos en los que se tienen carencias. ▪ Reconocimiento de la importancia de las iniciativas de las personas que quieren crear un negocio propio. ▪ Interés por conocer los proyectos profesionales de los compañeros y aportación de ideas para mejorarlos. ▪ Respeto y aceptación de la idea de empresa que tiene los compañeros. ▪ Participación con interés en los trabajos en común y en los debates que se realicen en el aula. ▪ Búsqueda, recopilación y síntesis de datos referidos al empleo en las diferentes administraciones públicas, relacionados con el perfil profesional del alumno. ▪ Iniciativa para buscar posibilidades de empleo en el entorno próximo. ▪ Interés por conocer los recursos existentes para seguir firmándose cuando finalice el ciclo formativo. ▪ Confianza en las propias capacidades y en la formación recibida para enfrentarse a procesos de selección de personal.		
---	--	--



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- Disposición favorable para enfrentarse a procesos de selección de personal.
- Sentido crítico para seleccionar las empresas a las que se envía el currículum vitae.
- Sensibilidad y gusto para realizar con esmerada presentación y estética las cartas y de los curriculum más adecuados para cada caso.
- Tenacidad y perseverancia en la búsqueda de empleo.
- Cautela y sentido crítico para responder a preguntas, o que pueden ser inconvenientes o escondan algún tipo de discriminación.
- Apertura y respeto hacia propuestas del profesor y de los compañeros para mejorar el aspecto personal, la indumentaria, la comunicación verbal, y la no verbal, a la hora de afrontar una entrevista.
- Actitud crítica ante manifestaciones sexistas, xenófobas, racistas, homófobas o discriminatorias, en procesos de selección de personal.
- Curiosidad por investigar como son los test a los que puede ser sometido el alumno en un proceso de selección de personal.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- Incentivación a los alumnos para que realicen un serio autoanálisis personal y profesional, siguiendo las instrucciones y los ejercicios del libro de texto.
- Elaboración un plan de un plan de acción en la búsqueda de empleo
- Concienciación sobre la necesidad de seguir formándose de forma a lo largo de la vida, para mantener la empleabilidad y mejorar personal y profesionalmente.
- Análisis de las distintas vías de empleo en las administraciones públicas.
- Manejo de la documentación relativa a la búsqueda de empleo: carta de presentación y currículum vitae en diferentes formatos y con diferentes presentaciones gráficas, para poder elegir el más adecuado para cada empresa.
- Preparación de distintos tipos de entrevistas de trabajo: individuales y grupales
- Utilización de Internet y de las redes sociales como instrumento de búsqueda de empleo



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
10.- Prevención de Riesgos y Salud Laboral	5	a,b,c,g
(<u>Objetivo</u> : q, r; <u>Competencia</u> : o, p, r)	7%	
<u>Contenidos desarrollados</u>	6	a
	1,75%	
	7	a,b,f
	5,25 %	
- La salud laboral y la prevención de riesgos laborales - La prevención de riesgos laborales. - Condiciones de trabajo y factores de riesgos laborales - La regulación de la prevención de riesgos laborales - Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de prevención - Obligaciones de los trabajadores en materia de prevención - Responsabilidades en materia de prevención - Daños a la salud de los trabajadores. - Accidentes de trabajo. - Enfermedades profesionales. - Otros daños en el trabajo. - Medidas de prevención en el trabajo - Técnicas de prevención - Técnicas de protección - La señalización de seguridad		
<u>Destrezas a trabajar</u>		
- Manejo de los conceptos básicos en materia de prevención laboral. - Resolución de casos prácticos en los que se trabajen los requisitos que deban concurrir para que se produzca un accidente de trabajo. - Reflexión sobre tipos de accidentes de trabajo más frecuentes y sus causas. - Análisis de la jurisprudencia sobre responsabilidad por accidentes de trabajo. - Reflexión sobre las principales enfermedades profesionales del sector de actividad del alumno relacionándolas con el agente que las produce. - Utilización de la normativa aplicable en materia de riesgos laborales. - Identificación de las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando medidas de prevención y de protección.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- Análisis las distintas medidas de protección colectiva e individual.
- Proposición de actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.
- Identificación del significado de las señales de seguridad.
- Resolución de casos prácticos en los que se propongan medidas de prevención y protección
- Reflexión sobre la importancia de la salud en sus tres dimensiones: física, psíquica y social.
- Concienciación de que todo accidente de trabajo se puede evitar.
- Aceptación de que la prevención de los riesgos laborales es cosa de todos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de disponer de un entorno de trabajo saludable.
- Manifestar preocupación por el elevado índice de siniestralidad de nuestro país.
- Rechazo de conductas de los empresarios que supongan incumpliendo de sus obligaciones en materia de prevención de riesgos.
- Sensibilidad del trabajador hacia el cumplimiento de sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales.
- Aceptación y cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Aceptación y respeto de las medidas de prevención y protección de riesgos laborales.
- Mostrar interés por un uso correcto de material de protección y dispositivos de seguridad.
- Reconocimiento de la importancia del uso de equipos de protección individual para evitar accidentes de trabajo.

Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector profesional al que pertenece, conociendo los nuevos sistemas de organización del trabajo y de los entornos laborales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que marca la legislación vigente, y que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La búsqueda y manejo y lectura de las fuentes normativas en materia de prevención de riesgos laborales.
- La utilización de los conceptos básicos en prevención de riesgos laborales con la realización de mapas conceptuales.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- La realización de casos prácticos en los que se trabajen los requisitos que deban concurrir para que se produzca un accidente de trabajo y enfermedades profesionales y los derechos y las obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales. - El análisis de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales más frecuentes en el sector de actividad del alumno, relacionándolas con las causas que los producen utilizando para ello las estadísticas oficiales. - Análisis y lectura de jurisprudencia sobre responsabilidades en materia de prevención. - Identificación de las medidas de prevención y protección más adecuadas para cada riesgo laboral		
--	--	--

	RA	CE
11.- La Gestión de la Prevención en la Empresa	5	e
(Objetivo: q, r; Competencia: o, p)	1,75 %	
	6	b,c,d
	10,5 %	e,f,g
<u>Contenidos desarrollados</u> ¿Cómo se gestiona la prevención en la empresa? - El Plan de prevención de riesgos laborales - La evaluación de riesgos laborales. - Planificación de la acción preventiva. - Organización de la prevención en la empresa. - Modalidades de organización de la prevención. - Participación de los trabajadores - Organismos públicos relacionados con la prevención. - Medidas de emergencia - El plan de autoprotección - El plan de actuación ante emergencias		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

<u>Destrezas a trabajar</u> ▪ Realización de un Plan de Prevención de una pequeña empresa. ▪ Elaboración de una evaluación de riesgos. ▪ Resolución casos prácticos en los que se apliquen los principios de la acción preventiva. ▪ Planificación de las medidas preventivas en una empresa del sector profesional. ▪ Análisis de la organización la prevención en una empresa. ▪ Cálculo de índices de siniestralidad. ▪ Interpretación y comparación de datos estadísticos de siniestralidad por sector profesional. ▪ Simulación de la realización de actividades en la que se secuencien las actuaciones posteriores a un accidente de trabajo (investigación, notificación y registro). ▪ Realizar casos prácticos en los que se deba actuar en caso de una evacuación de un centro de trabajo. ▪ Elaboración de un plan de autoprotección para situaciones de emergencia. ▪ Simulación de la evacuación de un centro de trabajo. ▪ Interés por colaborar en la elaboración del Plan de prevención, y la evaluación de riesgos. ▪ Respeto por el cumplimiento de la política de prevención de la empresa. ▪ Disposición a participar en la prevención de riesgos laborales en su empresa. ▪ Valorar la importancia de los representantes de los trabajadores en la protección de la salud de los trabajadores. ▪ Mostrar interés por un uso correcto de material de protección contra incendios. ▪ Actitud positiva para seguir las instrucciones de las personas que tienen responsabilidades en situaciones de emergencia. Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda colaborar en la elaboración de un plan de prevención, en la evaluación de riesgos y en la planificación de la acción preventiva. Las <u>líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje</u> que marca la legislación vigente, y que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:		
--	--	--



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

▪ La aplicación de los principios de la acción preventiva. ▪ La elaboración del Plan de prevención, y la evaluación de riesgos laborales con la consiguiente planificación de la acción preventiva. ▪ La elaboración de procedimientos de actuación ante un accidente de trabajo. ▪ La elaboración del Plan de Autoprotección, con su correspondiente plan de emergencia en el que se contemple la evacuación del centro de trabajo		
--	--	--

	RA	CE
12.- Los Riesgos Ambientales en el Trabajo (Objetivo: q; Competencia: o, p)	5 3,5 % (con UT 13)	d,f
<u>Contenidos desarrollados</u> 1. Los riesgos físicos 1.1. El ruido 1.2. Las vibraciones 1.3. La temperatura 1.4. Las radiaciones 1.5. La iluminación 2. Los riesgos químicos. 2.1. Efectos de los agentes químicos 2.2. ¿Cómo identificar los agentes químicas 2.3. Prevención del riesgo químico 3. Los riesgos biológicos <u>Destrezas a trabajar</u> ▪ Identificación de los agentes ambientales peligrosos para la salud del		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

trabajador. ▪ Análisis de datos ambientales obtenidos de evaluación de riesgos laborales. ▪ Reflexión sobre la incidencia de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el medio ambiente de trabajo en la salud de los trabajadores. ▪ Seleccionar medidas de prevención y de protección ante la presencia de agentes contaminantes en el trabajo. ▪ Interés por conocer los riesgos laborales derivados de las condiciones ambientales específicos de su profesión. ▪ Sensibilización por la contaminación ambiental. ▪ Valoración positiva de las medidas de prevención y protección de riesgos laborales derivados del medio ambiente de trabajo. Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda conocer los agentes ambientales presentes en el medio ambiente laboral, sus efectos y los daños que se pueden producir en la salud a la vez que las medidas de prevención y protección para evitarlos. Las <u>líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje</u> que marca la legislación vigente, y que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: ▪ El manejo y consulta de la normativa sobre esta materia para determinar obligaciones del empresario con respecto a las condiciones ambientales de los lugares de trabajo y conocer los límites de exposición a los que puede estar sometido el trabajador. ▪ La realización de casos prácticos en los que se trabajen las medidas preventivas y de prevención necesarias para evitar los daños en la salud del trabajador producidos por agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el trabajo. ▪ El análisis de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales producidos por agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el trabajo.		
--	--	--



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
13.- Los Riesgos de las Condiciones de Seguridad, ergonómicas y Psicosociales (<u>Objetivo: q; Competencia: o, p</u>)	5 3,5 % (con UT 12)	d,f
<u>Contenidos desarrollados</u> 1. Riesgos por las condiciones de seguridad 1.1. Lugares de trabajo. 1.2. Equipos de trabajo. 1.3. Riesgo eléctrico. 1.4. Incendios. 2. Riesgos derivados de la carga de trabajo 2.1. Carga física de trabajo. 2.2. La carga mental. 3. Los riesgos psicosociales 3.1. Estrés 3.2. Mobbing. 3.3. Burnout. 3.4. Medidas preventivas de los riesgos psicosociales. <u>Destrezas a trabajar</u> ▪ Identificación de los riesgos derivados de las condiciones de seguridad, de la carga de trabajo y los factores psicosociales que incidan en la salud. ▪ Reflexión sobre la incidencia de las condiciones de seguridad, de la carga de trabajo y los factores psicosociales en la salud de los trabajadores. ▪ Selección de medidas de prevención y de protección para evitar los riesgos derivados de las condiciones de seguridad, la carga de trabajo y los factores psicosociales. ▪ Simulación de manipulación de cargas y posturas de trabajo. ▪ Simulación de manejo de extintores. ▪ Identificación conductas que se consideren mobbing o acoso en el trabajo.		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- Interés por conocer los riesgos laborales específicos de su profesión derivados de las condiciones de seguridad y de la organización y de la carga de trabajo.
- Respeto de las normas de seguridad en el lugar de trabajo y toma de concienciación de los peligros que entraña el uso de herramientas.
- Mostrar interés por los accidentes de trabajo que se producen por el uso de herramientas e incendios.
- Reconocer la importancia de adoptar posturas correctas ante pantallas de visualización de datos y en la manipulación de cargas.
- Valoración positiva de las medidas de prevención y protección de riesgos laborales derivados de las condiciones de seguridad y de la organización y de la carga de trabajo.
- Reconocimiento de los riesgos psicosociales como generadores de daños para la salud.

Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda conocer los riesgos derivados de las condiciones de seguridad, de la carga de trabajo y los riesgos psicosociales, así como las medidas de prevención y protección para evitarlos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que marca la legislación vigente, y que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre:

- El manejo y consulta de la normativa sobre esta materia para determinar obligaciones del empresario con respecto a las condiciones de seguridad y de la organización y de la carga de trabajo a los que puede estar sometido el trabajador.
- La realización de casos prácticos en los que se trabajen las medidas preventivas y de prevención necesarias para evitar los daños en la salud del trabajador producidos por las condiciones de seguridad y de la organización y de la carga de trabajo.

El análisis de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales producido condiciones de seguridad y de la organización y de la carga de trabajo



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

	RA	CE
14.- Los Primeros Auxilios en la Empresa (Objetivo: q; Competencia: o, p, r)	7	c,d,e
5,25 %		
<u>Contenidos desarrollados</u> 1. Los primeros auxilios. 1.1. La cadena de socorro. 1.2. Orden de atención en caso de heridos múltiples. 1.3. El Botiquín de primeros auxilios 2. Soporte vital básico 3. Técnicas de actuación ante otras emergencias. 3.1. Tratamiento de hemorragias. 3.2. Quemaduras. 3.3. Atragantamientos. 3.4. Traumatismos. 3.5. Heridas. 3.6. Pérdidas de conciencia. <u>Destrezas a trabajar</u> ▪ Simulación de aplicación de técnicas de primeros auxilios. ▪ Identificación por los síntomas diferentes tipos de lesiones. ▪ Simulación de la técnica PAS. ▪ Realización de casos prácticos en los que se establezca la prioridad de atención de heridos según la técnica del triage. ▪ Simulación del transporte de heridos. ▪ Valoración de la importancia de la formación de los trabajadores en técnicas de primeros auxilios. ▪ Interés por un uso correcto de material de protección contra incendios. ▪ Reconocimiento de la importancia que tiene que funcione adecuadamente la cadena de socorro para asegurar la pervivencia de los accidentados. ▪ Actitud positiva para seguir las instrucciones de las pérdidas que tienen responsabilidades en situaciones de emergencia. ▪ Interés por conocer las medidas de primeros auxilios en caso de		



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

accidente de trabajo. Esta unidad contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda aplicar las técnicas de primeros auxilios. Las <u>líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje</u> que marca la legislación vigente, y que permiten alcanzar los objetivos de la unidad versarán sobre: ▪ La cadena de socorro. ▪ El establecimiento de prioridades en la atención de heridos. ▪ Las técnicas de primeros auxilios, con la simulación correspondiente de su práctica.		
---	--	--

6.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (Incluir los instrumentos de evaluación que se utilizarán).

6.1.- Aportación al Proyecto Lingüístico del centro (PLC)

Un aspecto importante que como docentes debemos tener en cuenta es promover la lectura de textos vinculados a la asignatura. Pueden ser de diferente índole o naturaleza. También, es importante el desarrollo de actividades que fomenten buenas prácticas comunicativas que contribuyan al desarrollo del pensamiento crítico en nuestro alumnado. Todas estas actividades se encuentran enmarcadas en el Proyecto lingüístico de centro (PLC) y se difundirán a través del periódico del mismo.

6.2.- Estrategias Metodológicas

Planteamos como principios metodológicos los siguientes:

- El alumno es el actor principal y constructor de sus propios aprendizajes, siendo el papel del profesor el de un mediador que ajusta su ayuda pedagógica a las características del alumno.
- Se favorecerá el aprendizaje significativo y se promoverá el desarrollo de la capacidad de “aprender a aprender”, intentando que el alumno adquiera procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo en el momento actual y que además le permitan la adquisición de nuevos conocimientos en el futuro.
- Se estimulará la autonomía y la participación activa del alumno, para lo cual es imprescindible la intervención motivadora del profesor.
- Se propiciará una visión integradora basada en la interdisciplinariedad, donde los contenidos se presentarán planteando las interrelaciones entre los distintos contenidos del mismo módulo y entre los de éste con los de otros módulos.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- Se tratará de acercar las situaciones de aprendizaje a sus inquietudes y necesidades y al grado de desarrollo de sus capacidades.

La metodología aplicada deberá ser activa, de manera que el alumno no sea únicamente receptor pasivo, sino que observe, reflexione, participe, investigue, construya, etc. En este sentido, propiciaremos a través de las actividades el análisis e investigación y la elaboración de conclusiones con respecto al trabajo que se está realizando. Se fomentará la lectura de artículos de la actualidad relacionados con el tema propuesto.

Entre la gran diversidad de estrategias didácticas que existen destacamos las siguientes:

- El punto de partida para construir nuevos aprendizajes es el nivel de desarrollo del alumno y de sus conocimientos previos.
- Las actividades de simulación e investigación serán herramientas de gran utilidad.
- Se promoverá el trabajo en equipo, buscando favorecer la cooperación y el desarrollo de la responsabilidad en los alumnos.
- Las actividades formativas tendrán como objetivo la funcionalidad y la globalización de los contenidos.
- Se tratará el error como fuente de aprendizaje, teniendo en cuenta que a partir del reconocimiento, análisis y corrección de éste se puede mejorar.

Para que el alumnado adquiera los procedimientos, estrategias y destrezas que favorezcan un aprendizaje significativo, el desarrollo de las unidades didácticas se puede realizar de la forma siguiente:

- En cada unidad el profesor explicará los nuevos conceptos, desarrollará los ejemplos y realizará actividades asociadas a cada uno de los epígrafes.
- Las actividades más significativas se realizarán en clase, después del desarrollo de cada una de las diferentes partes de la unidad. De esta forma los alumnos dispondrán de la base necesaria para que puedan realizar en su casa el resto de las actividades, que serán corregidas en clase, o bien, entregadas al profesor para su revisión y control.
- Gran parte de las actividades se pueden realizar en grupo, lo que hará el trabajo más ameno y contribuirá a que los alumnos aprendan a colaborar.
- Es conveniente que el alumno desarrolle la competencia digital, trabajando muchos de los contenidos mediante la búsqueda e investigación mediante internet, realizando actividades online, viendo videos para después ser comentados, etc.

Los instrumentos de evaluación serán variados para permitir que la información obtenida sobre la marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje sea completa. Los clasificamos en tres grupos:

- Pruebas objetivas:
Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:
. Contesta correctamente a lo que se le pregunta.
Se calificará con la plantilla correspondiente.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- Actividades y Trabajos:

Éstas se evaluarán mediante la observación de las siguientes pautas:

- . Analiza y resuelve correctamente las actividades propuestas.
- . Contrasta la información obtenida por diferentes fuentes y la expresa con sus propias palabras.
- . Utiliza técnicas y procesos adecuados.
- . Redacta con precisión y escribe con corrección ortográfica.
- . Presenta documentos e informes con orden y limpieza.
- . Es puntual en la entrega de actividades y trabajos.

Se calificará con la rúbrica correspondiente.

- Observación directa:

Será el instrumento para valorar la actitud en clase, las relaciones en y con el grupo, iniciativa, interés, respeto,... en general aquellas destrezas necesarias para la formación como ciudadano y trabajador del alumno, se calificará con la rúbrica correspondiente.

6.3.- Modificaciones de la programación debido a la situación de emergencia sanitaria.

(Aquí se reflejarán los cambios en contenidos y/o temporalización de los mismos, debido a una posible situación de confinamiento y/o cuarentena preventiva)

Los contenidos del módulo no se verán modificados, debido a que son considerados esenciales y necesarios para la obtención de la cualificación del mismo. La secuenciación de los mismos se mantendrá debido a que consideramos que es la idónea. Así como la temporalización y dedicación.

Si bien hay que comentar que en enseñanza online, no todas las horas serán presenciales, Desde Jefatura de Estudios, se propondrá un calendario para video-llamadas y trabajo en casa de los contenidos.

En relación a la metodología, además de los principios metodológicos, estrategias didácticas e instrumentos de evaluación mencionados anteriormente, incluiremos las siguientes observaciones que tendrán relevancia en la enseñanza a distancia:

- Se utilizarán las distintas plataformas disponibles, destacando CLASSROOM, para la transmisión de materiales y comunicaciones.
- También se hará uso, de aplicaciones para hacer video-llamadas, para la resolución de dudas y explicaciones sobre procesos.
- Se utilizará el correo electrónico como herramienta de notificación y comunicación.
- Se adaptará la temporalización de los contenidos trabajados en función de las necesidades del grupo-clase, y de las situaciones que puedan darse en el desarrollo de los contenidos.

La calificación del módulo seguirá realizándose en función de los RA de la orden y de la ponderación acordada. Sin embargo, la enseñanza a distancia otorga más autonomía al alumnado y una mayor responsabilidad en el proceso de enseñanza- aprendizaje. Por ello, la ponderación otorgada a los criterios de evaluación curriculares y comunes variará, quedando de la siguiente manera:

- Criterios de Evaluación Curriculares (50%)
- Criterios de Evaluación Comunes (50%)



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

Los instrumentos de evaluación y de calificación previstos serán los mismos en la situación a distancia que en la presencial, utilizando uno u otro en función de las necesidades y características del alumnado.

Del mismo modo, las medidas de recuperación y/o ampliación, se mantendrán en las mismas condiciones de la enseñanza presencial.

Aquellos alumnos, que tras mostrar dificultades para la conexión digital y haberles propuesto un plan alternativo para el proceso de enseñanza-aprendizaje, sigan “Desconectados”, no obtendrán calificación en los distintos RA y por consiguiente se considerarán no aprobados.

7.- MATERIALES DIDÁCTICOS.

LIBRO DE TEXTO:

Título: Formación y Orientación Laboral
Editorial: McGrawHill
Edición: 2017
ISBN: 978-84-486-1198-9

OTROS RECURSOS Y MATERIALES:

Cada unidad de trabajo del libro cuenta con recursos complementarios de apoyo, basados en los contenidos desarrollados en el libro de texto, con la idea de reforzar los objetivos y los criterios de evaluación exigidos en el módulo. Este material complementario se encuentra en el aula virtual de la editorial McGraw-Hill.

Además, se hará uso de Internet, para buscar información, realizar actividades, cumplimentar documentación, consultar normas jurídicas, buscar convenios colectivos, ver vídeos, etc.

8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y RECUPERACIÓN.

8.1. Criterios de calificación *(Especificar rúbricas de evaluación).*

A la hora de calificar debemos atender a los **resultados de aprendizaje** que aparecen en la orden del ciclo formativo y que recogemos en nuestra programación, el nivel de logro alcanzado en cada uno de ellos determinará la adquisición de competencias y objetivos perseguidos y con ello la calificación del módulo.

Dichos resultados de aprendizaje se alcanzarán con los distintos criterios de evaluación, encontrándonos con **los criterios de evaluación curriculares** (específicos para cada resultado de aprendizaje) y con **los criterios de evaluación comunes** (exigidos en todos los resultados de aprendizaje), ambos son necesarios para la adquisición de las capacidades exigidas en la normativa. Los ponderaremos del siguiente modo para cada resultado de aprendizaje:

- **Criterios de evaluación curriculares:** 70% del total de la nota.
- **Criterios de evaluación comunes** a todos los contenidos trabajados: 30% de la nota.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

Los **primeros** de ellos han sido recogidos en esta programación en el *apartado 3*.

Para obtener la calificación de los criterios de evaluación curriculares utilizaremos los diferentes instrumentos de evaluación que ya mencionamos en apartados anteriores:

- **Pruebas objetivas de valoración de conocimientos**, que serán como mínimo dos por evaluación. Y que contendrán preguntas tipo test (de opción múltiple) o actividades teórico-prácticas similares a las que aparecen en el libro de texto.
- **Trabajos de investigación**, con su rúbrica correspondiente.

Haremos la nota media de todos aquellos instrumentos utilizados para un resultado de aprendizaje. Y la ponderaremos por el 70% que será el peso que tiene en la nota del RA.

Los **segundos** se vinculan a los objetivos y competencias especificados en la orden correspondiente y serán concretados en los siguientes criterios:

- Se han entregado las actividades con puntualidad.
- Se han cumplido los requisitos de forma y contenido.
- Se ha mostrado originalidad y creatividad.
- Se ha trabajado en equipo o de manera individual de forma óptima.
- Se ha mostrado interés e iniciativa.
- Se muestra destreza en el uso de las TICs propuestas.

Para obtener la calificación de los criterios de evaluación comunes utilizaremos la **rúbrica general** que pongan de manifiesto el nivel de logro de estos criterios. Se realizará, al menos, una rúbrica para cada unidad de trabajo, de manera que si hemos realizado más de una para un RA, será necesario hacer la media entre ellas para luego ponderar la nota obtenida por 30% que es el peso que le hemos dado en la nota de cada resultado de aprendizaje.

Rúbrica para los criterios de evaluación comunes a todos los RA.

CRITERIOS COMUNES DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Entrega actividades con puntualidad	
Cumple con los requisitos de forma y contenido	
Originalidad y creatividad	
Muestra interés e iniciativa	
Trabaja en equipo y/o de manera individual	
Muestra destreza en el uso de las TICs propuestas	
Total Calificación	

0= NUNCA

0,3= HABITUALMENTE

0,5= SIEMPRE

La puntuación máxima de este registro será de 3 puntos, que corresponde al 30% de la nota de cada resultado de aprendizaje. En el caso de calificar sobre diez se ponderará al 30% correspondiente guardando la proporcionalidad indicada.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

Según el artículo 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación: *“La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”.*

En los estudios de Formación Profesional reglada es imprescindible la asistencia a clase. Puesto que surgen situaciones a lo largo del curso académico que pueden impedir que el alumno asista a todas las clases, el profesorado llevará un control de las ausencias de cada alumno en sus módulos o materias.

En el Centro se establece un porcentaje máximo de ausencias (justificadas o no justificadas) de hasta un 20% de las horas establecidas en cada módulo o materia. Llegado a este punto el alumno/a pierde el derecho a la evaluación continua. En este caso tendrá derecho a realizar una(s) prueba(s), por el contenido de toda la materia que se diseña(n) específicamente para el alumnado que está en esta situación.

Antes de que el alumno pierda la evaluación continua deberá ser avisado en dos ocasiones, cuando haya alcanzado el 33% y el 66% del total posible (20%) de ausencias en el módulo o materia mediante comunicación de apercibimiento. Cuando se produzca alguna de estas situaciones (33%, 66% o pérdida total) el alumno/a deberá tener conocimiento antes de que transcurra una semana del hecho.

- MÓDULO FOL PRIMER CURSO (96 horas): Por acumulación de faltas cuando supere el 20 % de las horas lectivas totales del módulo, efectuándose previamente 3 apercibimientos por escrito. el primer apercibimiento a las 6 faltas; el segundo a las 13 faltas y el tercero a las 19 faltas.

Para justificar las faltas, se procederá a actuar conforme establece el centro:

- Plazo máximo de 5 días lectivos desde su reincorporación al centro
- En el caso del alumnado mayor de edad, no será suficiente el documento general de justificación, sino que deberá de aportar el documento emitido por el Organismo correspondiente (asistencia médica, asistencia al Juzgado...)

El Protocolo de actuación a seguir para la pérdida de la evaluación continua es el siguiente:

El profesor(a) notifica al tutor(a) cada apercibimiento o la pérdida de la evaluación continua. El tutor(a) comunicará cada hecho al alumno/a mediante documento registrado en el registro de secretaría del Centro y obteniendo un acuse de recibo. En caso de menores de edad, los que firmarán la recepción de la comunicación o acuse de recibo serán los tutores o representantes legales.

Si la pérdida de la evaluación continua se produce cuando queden dos semanas para la finalización del régimen ordinario de clases, no se produciría la pérdida y continuaría el proceso de evaluación como al resto del alumnado, sin que esto deje de ser motivo para considerarlo, en cuanto calificaciones, en la aplicación de criterios de calificación y de evaluación.

Una vez producida la pérdida de evaluación continua, el alumnado tendrá derecho a realizar una única prueba de evaluación al final del curso en la materia o materias afectadas.

Los casos excepcionales (enfermedades de larga duración, accidentes, etc.) por los que se pierda el Derecho a la Evaluación Continua, serán estudiados por la Dirección previa petición por escrito de los



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

interesados. Para la decisión de la Dirección se tendrán en cuenta circunstancias como el tipo de enseñanza, motivo de la ausencia, la disponibilidad a colaborar, la receptividad a las orientaciones del profesorado, la solicitud de asistencia domiciliaria en caso de baja de duración excesiva, etc.

8.2.- Ponderación de los Resultados de Aprendizaje y/o de los Criterios de evaluación

Tras obtener una calificación de cada uno de los resultados de aprendizaje, la nota final se obtendrá ponderando cada RA de la siguiente manera:

Resultado Aprendizaje	Criterio de Evaluación Curricular (70%)	Criterios de Evaluación Comunes (30%)	<u>Ponderación sobre la nota final</u>	Unidades de Trabajo	Evaluación
RA1	a,b,c,d,e,f,g	Según rúbricas asociadas a objetivos generales y competencias	15 %	U.T. 9	1ª Ev.
RA2	a,b,c,d,e,f,g		10 %	U.T. 8	1ª Ev.
RA3	a,b,c		5 %	U.T. 1	1ª Ev.
RA3	d,e,		5 %	U.T. 2	1ª Ev.
RA3	e,f		5 %	U.T. 3	2ª Ev.
RA3	g		5 %	U.T. 4	2ª Ev.
RA3	h		5 %	U.T. 5	2ª Ev.
RA3	i,j		5 %	U.T. 7	2ª Ev.
RA4	a,b,c,d,e,f,g,h		10 %	U.T. 6	2ª Ev.
RA5	a,b,c,g,		7 %	U.T. 10	3ª Ev.
RA6	a		1,75 %	U.T. 10	3ª Ev.
RA7	a,b,f		5,25%	U.T. 10	3ª Ev.
RA5	e		1,75 %	U.T. 11	3ª Ev.
RA6	b,c,d,e,f,g		10,5 %	U.T. 11	3ª Ev.
RA5	d,f		3,5 %	U.T. 12-13	3ª Ev.
RA7	c,d,e		5,25 %	U.T. 14	3ª Ev.
			100 %		

Cada evaluación el alumno llevará la nota media de los RA trabajados en dicha evaluación sin considerar la ponderación sobre la nota final, esta información podrá darse personalmente al alumno si lo solicita, pero al ser necesario poner una nota orientativa sobre la evolución del alumno, esta será indicadora de la superación o no de los RA trabajados, de modo que si tiene menos de un 5 en el boletín de calificación esto indicará que existe uno o varios de los RA trabajados que no han sido alcanzados, con lo que se requerirá la realización por parte del alumno de aquellas actividades de recuperación que el docente considere adecuados.

La nota final será la suma de las calificaciones obtenidas en cada Resultado de Aprendizaje y ponderadas según el porcentaje que hemos indicado en la tabla anterior. Se considerará aprobado al alumno que obtenga un cinco o más tras realizar los cálculos anteriores, que podríamos sintetizar así:

Nota final =

$$((RA1 \text{ UT9} * 15\%) + (RA2 \text{ UT8} * 10\%) + (RA3 \text{ UT1} * 5\%) + (RA3 \text{ UT2} * 5\%) + (RA3 \text{ UT3} * 5\%) + (RA3 \text{ UT4} * 5\%) + (RA3 \text{ UT5} * 5\%) + (RA3 \text{ UT7} * 5\%) + (RA4 \text{ UT6} * 10\%) + (RA5,6,7 \text{ UT10} * 14\%) + (RA5,6 \text{ UT11} * 12,25\%) + (RA5 \text{ UT12,13} * 3,5\%) + (RA7 \text{ UT14} * 5,25\%))$$



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

8.3- Medidas de Recuperación

Nuestro módulo al tener una calificación continua en función de los diferentes RA, no será objeto de recuperaciones trimestrales, será al final del curso cuando se aprecie si algún alumno requiere de una recuperación específica. En dicho caso, habrá que acordar un plan de recuperación personalizado que se comunicará al alumno, decidiendo de manera individual si se utilizarán pruebas objetivas de manera telemática o trabajos de profundización, recuperación o ampliación.

El docente determinará al finalizar el curso la necesidad o no de realizar aquellas actividades o pruebas para la superación de los RA que no hayan sido alcanzados en un nivel óptimo, considerándose aprobado un resultado de aprendizaje al obtener un 5 en la nota del mismo, sin considerar la ponderación sobre la nota final.

Según el artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación: *“La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final”*.

9.- INDICADORES DE LOGRO SOBRE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA Y PRÁCTICA DOCENTE.

Indicadores enseñanza:

Se miden mediante los siguientes parámetros, una vez por trimestre, y en función de su resultado, se adoptan las medidas correctivas adecuadas

.- **Programación impartida:** este indicador mide en porcentaje, el número de temas impartidos en el trimestre, entre el número de temas que se había previsto impartir en el mismo. Tiene que ser superior al 85%.

.- **Horas impartidas:** este indicador mide en porcentaje, el número de horas impartidas en el trimestre, entre el número de horas que se habían previsto durante el mismo. Tiene que ser superior al 90%.

.- **Asistencia del alumnado:** este indicador también se expresa en porcentaje. Se calcula el número de faltas totales del grupo (justificadas o no), del alumnado que asiste regularmente a clase, y se divide entre el número de horas totales que se han impartido en el trimestre. La cantidad que se obtiene se detrae del 100%. Tiene que ser superior al 90%.

.- **Alumnado aprobado:** también se expresa en porcentaje. Es la división entre el número de alumnos aprobados en el grupo en cada trimestre, entre el número total de alumnos que componen el grupo y asisten regularmente a clase. Tiene que ser superior al 65 %.

Indicadores de la práctica docente: Otro aspecto a evaluar es la propia práctica docente. Como ejemplos de estos indicadores están los siguientes.

.- **Uso de las TIC en el aula:** este indicador mide el número de veces que se hace uso de las TICs en el aula, tanto por parte del alumnado, como por el profesorado. Es un buen indicador para alcanzar una de



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje (*la utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula*). Se acuerda en el departamento hacer uso de las TIC, al menos 5 veces por trimestre.

.- Actividades motivadoras: este indicador mide el número de veces que se realizan actividades distintas

a las habituales de enseñanza- aprendizaje, (tales como dinámicas de grupo, debates, trabajos de investigación, kahoot, etc), que hacen que el desarrollo del módulo se haga distinto y motivador para el alumnado. Se acuerda en el departamento realizar actividades motivadoras, al menos 1 vez por trimestre

10- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

La atención a la diversidad es un principio fundamental que debe regir toda la enseñanza, con el objetivo de proporcionar a todo el alumnado una educación adecuada a sus características y necesidades.

Es una necesidad vinculada a todas las etapas educativas y a todo el alumnado. Se debe concebir a partir del principio de inclusión, entendiendo que únicamente de ese modo se garantiza el desarrollo de todos, se favorece la equidad y se contribuye a una mayor cohesión social.

Respecto a las medidas de atención a la diversidad en la educación posobligatoria, los centros deben garantizar la accesibilidad de las personas a la enseñanza, implementando las adaptaciones de acceso al currículo, las enseñanzas o las instalaciones que se requieran en cada caso; sin embargo, no se contemplan medidas extraordinarias.

En el aula nos encontramos con un alumnado muy diverso. Esta diversidad, fiel reflejo de nuestra sociedad, está originada por múltiples motivos, como pueden ser diferentes capacidades, diferentes procedencias, distintas motivaciones e intereses, etc.

Nuestra propuesta pretende que la vía principal de atención a la diversidad se encuentre en la programación, siendo sensible a las diferencias, que favorezca la individualización de la enseñanza y pueda permitir al profesor individualizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La programación ha de ser planteada para dar respuesta a las necesidades educativas de todos los alumnos, manifestadas en los siguientes aspectos:

- Capacidad para aprender: Los contenidos se plantean para que, con la intervención del profesor, se pueda graduar la dificultad y se ajuste progresivamente a la capacidad para aprender que diferencia a cada alumno.
- Motivación por aprender: Está íntimamente ligada al futuro profesional de los alumnos.
- Estilos de aprendizaje: El estudio se puede abordar desde los diferentes estilos de aprendizaje de los alumnos; un estilo que va desde una perspectiva global para posteriormente tener en cuenta lo particular, otros alumnos aprenden paso a paso desde lo particular a lo general.
- Interés de los alumnos: En la formación profesional este ámbito está íntimamente ligado a la motivación por aprender; en el caso de la formación profesional es la incorporación al mundo profesional.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

La programación será lo suficientemente abierta y flexible para que el profesorado pueda introducir los cambios que estimen necesarios para dar respuesta a las diferentes capacidades para aprender, las diferentes motivaciones por aprender, los diferentes estilos de aprendizaje e interés de los alumnos. De esta forma las adaptaciones que se puedan hacer permiten facilitar la evolución individualizada de cada alumno para que puedan cumplir los objetivos de forma diferente trabajando los mismos contenidos.

El proceso de enseñanza y aprendizaje propuesto, incorporará una gran variedad de tipos de actividades que permitan la diversidad de agrupamientos y la adquisición de aprendizajes a distinto nivel, en función del punto de partida y las posibilidades de los alumnos.

Las actividades tendrán distintos niveles de dificultad y distintos enfoques, para que todos los alumnos puedan realizarlas con éxito y permitan utilizar metodologías diversas, dependiendo de los contenidos que se desarrollen (cuestiones con respuestas conceptuales, cuestiones tipo test, investigaciones, debates, cumplimentar documentos, realizar organigramas, actividades fuera del aula, simulaciones en el aula, consultas y búsquedas en Internet, etc.).

Las actividades programadas en cada unidad didáctica serán planteadas partiendo del análisis de los contenidos que se trabajen, de tal forma que no sean demasiado fáciles y, por consiguiente, poco motivadoras, ni tan difíciles que les resulten desmotivadoras.

La dificultad de las actividades está graduada para poder atender a la diversidad de los alumnos y, en muchas ocasiones, dejarán libertad para que el profesor pueda adaptarlas al contexto educativo y social, en que se desenvuelve la actividad docente secuenciándolas de forma distinta, o dando prioridad a uno contenidos sobre otros.

Se realizarán, si fuera necesario, actividades diferentes para diferentes agrupamientos de alumnos, de forma que el profesor pueda atender a todos los alumnos, o que algunos alumnos puedan ser tutorados por sus propios compañeros, “técnica entre iguales.”

.- DETECCIÓN.

La detección de necesidades educativas especiales en el alumnado, se hace mediante el análisis del expediente del alumnado, así como del apartado correspondiente en Séneca.

Las diferencias de cada alumno, se van detectando en el día a día, contemplando sus respuestas y comportamientos ante las distintas situaciones que se plantean.

.- ACTUACIONES.

Tal como se ha comentado anteriormente, ante necesidades educativas especiales del alumnado, en Formación Profesional, no se pueden hacer adaptaciones curriculares significativas, pero si se le pueden proporcionar al alumnado, diferentes estrategias y métodos, para que adquieran los resultados de aprendizaje previstos.

Para atender la diversidad del alumnado, se contará con actividades de diversas características, acordes a las demandas que se vayan presentando.

.- EVALUACIÓN.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

La evaluación del alumnado se llevará a cabo, mediante los instrumentos de evaluación que se han comentado anteriormente (pruebas objetivas, trabajos y actividades, y comportamiento y destrezas seguidas en el aula); con el fin de que se atienda la diversidad del alumnado, y se cuente con diversos registros de cada uno de ellos.

11.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN.

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza-aprendizaje; esta evaluación ha de ser coherente con las características del ciclo formativo, con los objetivos planteados y con la metodología utilizada.

La evaluación ha de ser formativa, y ha de servir para fomentar la reflexión y para orientar el proceso educativo, por ello tendrá que ser:

- Continua, para observar el proceso de aprendizaje.
- Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.
- Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general. La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre lo que ha hecho, sobre sus progresos y sobre lo que puede hacer de acuerdo con sus posibilidades.
- Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumno con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Dicha evaluación se basará en los siguientes principios:

- Evaluación continua de los conocimientos.
- Asistencia sistemática a clase.
- Destreza para ordenar, relacionar y exponer con claridad los contenidos.
- Participación activa del alumno en el aula y fuera de ella.
- Valoración de las actividades a nivel individual y a nivel de grupo.
- Utilización didáctica activa de documentos audiovisuales.
- Argumentación de casos y experiencias reales.

Es necesario realizar una evaluación inicial en la que se trate no solo de detectar, el nivel de conocimientos de partida, sino también conocer las preferencias, las expectativas, las motivaciones, las actitudes y aptitudes, las situaciones personales de los alumnos, etc., para tener una referencia de partida y obrar en consecuencia.

La evaluación del currículo programado tiene como objetivo principal la corrección de las desviaciones que se hubiesen producido en el proceso de enseñanza aprendizaje; desde este punto de vista, cuando se evalúe se han de tener en cuenta los aspectos siguientes:

- La adecuación de los objetivos a las características de cada grupo.



MATERIA: Formación y Orientación Laboral
CURSO: 2020/21

NIVEL: 1º GM Aceite de Oliva y Vinos.

- La idoneidad de los procedimientos utilizados.
- La marcha de las actividades programadas.

Con esta evaluación, realizamos un proceso de autoevaluación del docente, es decir, del proceso de enseñanza.