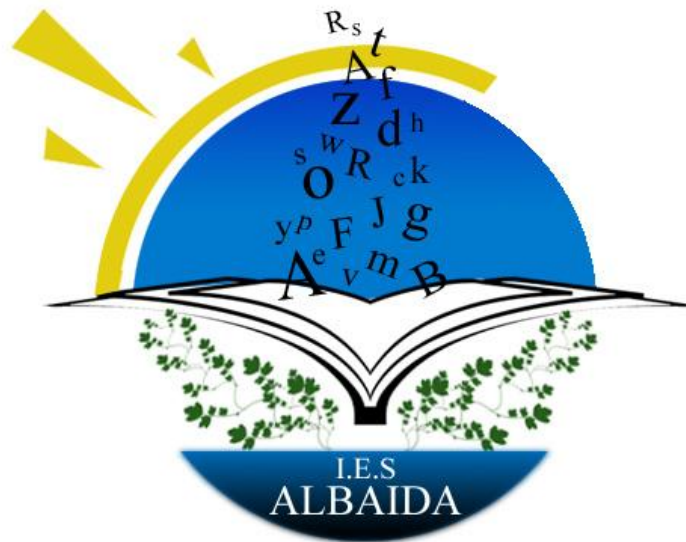


PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:
Formación en centros de trabajo
CICLO FORMATIVO: Dietética



DEPARTAMENTO: Sanidad
CURSO: 2020/2021

Profesor/a:

BEATRIZ ORTEGA MARTINEZ
M^a ANGELES DIEZ ROS
M^a VICTORIA GARCÍA HISPAN

1. NORMATIVA.

- RD 536/1995 DE 7 DE ABRIL por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- Las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Dietética en la Comunidad Autónoma de Andalucía fueron establecidas por el R.D 39/1996 de 30 de Enero.
- Orden de 24 de septiembre de 1997 por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los títulos de formación profesional específica que se integran en la familia profesional de sanidad.
- Orden de 29 de Septiembre de 2010 por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo de la comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 28 de SEPTIEMBRE DE 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. PERFIL PROFESIONAL DE LA CUALIFICACIÓN.

El RD 536/1995 analiza el perfil profesional.

Competencia general.

Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.

Unidades de competencia.

1. Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.
2. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales.
3. Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica.
4. Controlar y supervisar la composición cualitativa de los alimentos para determinar su calidad higiénico-dietética.
5. Supervisar la conservación, manipulación y transformación de los alimentos de consumo humano.
6. Promover la salud de las personas y la comunidad a través de la educación alimentaria, mediante actividades de promoción y educación para la salud.

3. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

Dentro del ciclo formativo de **Técnico Superior en Dietética** los **objetivos generales** según figura en el *Decreto 39/1996* son los siguientes:

- a) Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- b) Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- c) Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- d) Esquematar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- e) Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- f) Adaptar propuestas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y funcionales de las características fisiopatológicas del individuo.
- g) Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- h) Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- i) Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- j) Explicar las transformaciones y alteraciones que sufre la calidad nutritiva de los alimentos, durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes.
- k) Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- l) Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- m) Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- n) Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la prestación de servicios sanitarios, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral
- ñ) Conocer el sector de la Sanidad en Andalucía

Objetivos específicos.

Se fundamentan en las finalidades de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado indicadas en el art. Noveno de la Orden de 24 de septiembre de 1997.

- a) Complementar la adquisición por los alumnos y alumnas de la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo.
- b) Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título y una identidad y

- madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.
- c) Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.
 - d) Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.
 - e) Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
 - f) Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector.
 - g) Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales.

Los **objetivos generales** del módulo de formación en centros de trabajo son los siguientes:

1. Afianzar la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales.
2. Formar al alumno para que sea capaz de desempeñar eficazmente labores auxiliares en el campo preventivo, asistencial y educativo sanitario.
3. Desarrollar actitudes y capacidades para el estudio e investigación que les induzcan a la formación permanente.
4. Adquirir experiencias de trabajo solidarias y comunitarias.
5. Desarrollar el interés, responsabilidad y atención que les permita una óptima asistencia y atención al paciente.
6. Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El proceso de evaluación deberá ser conocido por el alumnado al inicio del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo. Las capacidades terminales y sus criterios de evaluación correspondientes, detalladas en el Anexo II de la Orden de 24 de septiembre de 1997 son las siguientes:

1. Realizar la historia dietética para cada individuo o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
2. Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los que así lo requieran.
3. Obtener los parámetros antropométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.
4. Obtener y registrar en la historia dietética los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.

5. Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal.
6. Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de referencia, accesibilidad, economía obtenidos del cliente.
7. Elaborar alternativas a las dietas mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
8. Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
9. Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
10. Informar adecuadamente al facultativo sobre los datos significativos o presuntivos de patologías asociadas.
11. Realizar la historia dietética de cada paciente, o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos con patologías específicas.
12. Seleccionar el material de somatometría necesarios para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.
13. Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente rutinario que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
14. Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la formación dietética del paciente.
15. Calcular el valor de ingesta recomendada, en función de la prescripción facultativa y datos obtenidos, y su distribución temporal.
16. Interpretar la prescripción dietética del facultativo, teniendo en cuenta, para elaborar la dieta los datos de referencia, accesibilidad, economía,... obtenidos del paciente.
17. Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de referencia que se han obtenido.
18. Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
19. Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
20. Informar al facultativo, si procede, de los cambios observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.
21. Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal de establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
22. Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función del tipo de alimentos que se consumen.
23. Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
24. Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función del tipo de alimentos que se consumen y uso al que van destinados.
25. Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo de alimento.
26. Proponer los procesos de transformación de alimentos que se adoptan a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.

27. Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
28. Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de cierto tipo de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
29. Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
30. Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

5 EMPRESAS Y CENTROS DE TRABAJO DONDE EL ALUMNADO REALIZARÁ LA FORMACION EN CENTROS DE TRABAJO.

- Hospital Torrecárdenas.
- Hospital del Poniente.
- Residencia asistida de la Diputación.
- Hospital Vithas Virgen del Mar
- FAAM
- Catering Huercal de Almeria
- Este curso académico se incorporarán nuevas empresas ya que ha aumentado el número de alumnos/as.

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS.

- Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.
- Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.
- Determinar la calidad alimentaria e higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando técnicas analíticas sencillas, interpretar resultados analíticos e informar, elaborando y /o proponiendo medidas correctoras.
- Controlar la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- Evaluar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- Prevenir los riesgos laborales asociados, tanto personales como de las instalaciones, aplicando medidas de higiene y de protección.
- Participar en el diseño y aplicar, a su nivel, programas y estrategias de promoción de la salud para promover actitudes y hábitos preventivos e higiénico-sanitarios en la población.
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo cuidando, a su nivel, de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.

- Participar en la puesta a punto de nuevas técnicas, en proyectos de investigación y en programas de formación continuada, así como proponer medidas relacionadas con la eficiencia y la seguridad en el trabajo.
- Organizar y/o programar, a su nivel, el trabajo de la unidad/gabinete, adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.
- Realizar, a su nivel, la gestión de la unidad/gabinete, gestionando el fichero de pacientes/clientes, la adquisición, almacenamiento, reposición y mantenimiento del instrumental y material, y obteniendo los informes técnicos y resúmenes de actividades.
- Valorar la interrelación de las personas con los estados de salud/enfermedad y precisar sus aspectos asistenciales, preventivos y rehabilitadores.
- Colaborar con los miembros del equipo de trabajo en el que está integrado, asumiendo sus responsabilidades, cumpliendo los objetivos asignados y manteniendo el flujo de información adecuado.
- Poseer una visión general e integrada del área sanitaria en la que se inscribe su campo ocupacional en sus aspectos organizativos, funcionales y administrativos.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de innovaciones tecnológicas y organizativas introducidas en su área laboral.
- Responder ante las contingencias, planteando posibles soluciones y resolviendo los problemas surgidos en la realización del trabajo.
- Planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos humanos y materiales asignados a la unidad/gabinete de dietética.
- Identificación de las necesidades dietéticas de clientes, ya sean estos individuos o colectivos de personas.
- Elaboración de dietas y/o menús adaptados a las necesidades de pacientes/clientes.
- Control de calidad de los procesos de conservación, transformación y manipulación de alimentos que le son asignados.
- Confección de encuestas y cuestionarios de captación de gustos y de seguimiento y adaptación de la dieta.
- Realización de estudios de campo sobre alimentación de la población.
- Realización de análisis de la calidad de los alimentos en puntos de consumo utilizando “kits” y equipos sencillos.
- Interpretación de los resultados y emisión de informes concretando medidas correctoras.
- Definición, planificación, gestión y aplicación de programas y estrategias de educación sanitaria y promoción de la salud a distintos colectivos.

7. CALENDARIO DE REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

La formación en centros de trabajo se realizarán entre los meses de Marzo, Abril, Mayo y Junio de 2021. El alumnado asistirá a prácticas externas de acuerdo con el calendario lectivo del I.E.S. “Albaida”. El horario será continuado para la mayoría del alumnado. El total de jornadas a realizar son 48 jornadas, siendo la jornada de seis horas, que computan un total de 290 horas de formación por alumno/a. Debido a la pandemia por coronavirus, han sacado una resolución de flexibilización, que será necesaria en caso de empeorar la pandemia, se refleja en el anexo II.

8. PLAN DE SEGUIMIENTO Y VISITAS

Los tutores docentes realizarán al menos una visita quincenal a cada una de las empresas que tengan asignadas. El seguimiento del alumnado se llevará a cabo en el día que consta en el horario del profesorado. Dicho horario se modificará para adaptarse a las necesidades de la F.C.T., dado que los centros y empresas en donde se realizará tienen en su mayoría horario de mañana. El día de la semana será establecido según acuerdo entre los tutores docente y laboral.

El seguimiento será realizado por los/as tutores laborales y docentes, constando de los siguientes apartados:

- Obtención de información del tutor/a laboral y del equipo de trabajo del centro, de la correcta **realización de las actividades** encomendadas, la integración en el equipo de trabajo y el correcto trato con los/as pacientes.
- En los centros de trabajo, el/la tutor/a laboral llevará el control diario de asistencia y la realización / supervisión de las distintas actividades programadas,
- Complimentación de las fichas semanales. Los/as alumnos/as previa información de los /as tutores/as docentes, complimentarán diariamente las fichas, reflejando en las mismas las actividades realizadas.
- Los/as tutores/as laborales, reflejarán las faltas de asistencia o puntualidad así como cualquier observación que consideren necesaria.

Los/as tutores docentes en sus visitas y comunicaciones, comprobarán el grado de cumplimentación de las fichas, resolverán las dudas del alumnado y recabarán información sobre el desarrollo de las prácticas tanto de los/as tutores laborales como del alumnado.

9. EVALUACIÓN

Instrumentos de evaluación.

- Las fichas semanales, que servirán para llevar el control de asistencias y permitirán al tutor laboral reflejar al final del período de prácticas las capacidades antes mencionadas que ha apreciado en el alumno.
- La asistencia del alumno/a durante todo el periodo de FCT.
- Informe del Tutor/a Laboral: Valoración de las fichas, en el que el alumno/a reflejará las actividades y tareas desarrolladas durante cada período, las técnicas y procesos que indicarán de qué forma ha participado en su ejecución.

Procedimientos de recuperación

En caso de que el módulo de FCT fuera calificado como NO APTO, como regla general, el alumno/a debería matricularse en 2º curso para poder cursar de nuevo el módulo con su grupo correspondiente. Sin embargo, se intentará que pueda recuperar a partir del mes de Septiembre, siempre que fuera posible realizar el seguimiento del alumno, por el horario y disponibilidad de profesores, y con objeto de que no interfiriera en la ocupación de los puestos de prácticas del siguiente curso.

Criterios de calificación

Este Módulo Profesional se calificará en términos de Apto o No apto, según establece la normativa vigente. Para obtener una calificación de APTO, los alumnos/as deberán obtener una valoración positiva en cada uno de los siguientes apartados:

- Asistir regularmente al centro laboral (90% de las jornadas), permitiéndose un máximo de faltas de un 10%. Si el alumno/a faltara un mayor número de horas, podría recuperarlas en el periodo comprendido entre el último día de la fase de Formación en Centros de Trabajo y el día en que se lleve a cabo la sesión de evaluación final del ciclo.
- Entregar cumplimentado las Fichas de Formación en Centros de Trabajo en los apartados que siguen.
 - Datos de la empresa y del centro educativo, incluidas las firmas correspondientes a los directores.
 - Actividades diarias realizadas, redactadas de forma escueta, con la firma del tutor laboral correspondiente
 - Ficha de evaluación, en la que el tutor laboral reflejará al final del periodo de prácticas las capacidades técnicas, organizativas y relacionales, así como la respuesta ante las contingencias y la visión de la empresa que durante este tiempo haya apreciado en el alumno/a.
- Además se tendrán en cuenta otros factores como el interés, la iniciativa y creatividad, las relaciones sociolaborales, las destrezas, el comportamiento y la actitud ante el trabajo.

10.- CRITERIOS PARA LA EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MÓDULO DE FCT.

Por correspondencia con la experiencia laboral relacionada con los estudios profesionales de este ciclo, el/la alumno/a podrá solicitar la exención total o parcial del módulo de FCT. El/la alumno/a podrá solicitar la exención total o parcial de este módulo para lo que tendrá que realizar la correspondiente solicitud y aportar la documentación pertinente.

El informe que emitirá el equipo docente se elaborará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje reseñados en la programación. La exención será total o parcial dependiendo del análisis y la ponderación de las actividades y funciones realizadas por el alumno/a en su trabajo de acuerdo con la documentación aportada.

ANEXO I

EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y LA PRÁCTICA DOCENTE.

Las dimensiones de la evaluación que abordamos este curso son:

- 1.- Contextualización y coherencia de las programaciones didácticas con el Proyecto de Centro.
- 2.- Resultados del proceso de enseñanza-aprendizaje.

3.- Medidas de atención a la diversidad.

A continuación, se detallan los instrumentos de evaluación y los niveles de logro para cada indicador que se ha establecido

DIMENSIÓN	Contextualización y coherencia con el Proyecto Educativo		
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	1.- Cotejo de documentación.		
INDICADORES	NIVELES DE LOGRO		
	EXCELENTE	ADECUADO	INADECUADO
Las P.D. se han planificado siguiendo los criterios recogidos en el Plan de Centro.	La P.D. recoge todos los criterios y apartados establecidos en el Plan de Centro utilizando la plantilla ofrecida por el mismo.	La P.D. recoge todos los criterios y apartados establecidos en el Plan de Centro no utilizando la plantilla común.	La P.D. no recoge todos los criterios y apartados establecidos en el Plan de Centro.
Las P.D. son lo suficientemente concretas para guiar la intervención docente.	La organización de contenidos y secuenciación de criterios de evaluación es una guía eficaz para la actividad del docente en el aula.	La organización de contenidos y secuenciación de criterios de evaluación presenta imprecisiones que dificultan su uso como guía de la intervención docente.	El diseño de la P.D. impide su uso como guía docente restringiendo su utilidad a la de cumplir con un requisito administrativo.
Las P.D. establecen el procedimiento para realizar los cambios necesarios.	La P.D. determina los momentos y las decisiones que determinarán posibles cambios y adaptaciones de la misma.	La P.D. determina las decisiones sin especificar los momentos que realizar los cambios y adaptaciones de la misma.	La P.D. no determina las decisiones ni los momentos en los que se deberían realizar los cambios y adaptaciones de la misma

DIMENSIÓN	Resultados del proceso enseñanza-aprendizaje		
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	1.-Cotejo de documentación		
INDICADORES	NIVELES DE LOGRO		
	EXCELENTE	ADECUADO	INADECUADO
Las P.D. describen el procedimiento para realizar los cambios necesarios a partir de los resultados de las distintas evaluaciones con especial atención a la evaluación inicial.	La P.D. determina los momentos y las decisiones que determinarán posibles cambios y adaptaciones de la misma.	La P.D. determina las decisiones sin especificar los momentos que realizar los cambios y adaptaciones de la misma.	La P.D. no determina las decisiones ni los momentos en los que se deberían realizar los cambios y adaptaciones de la misma
Las P.D. han organizado y se-	La P.D. ha secuenciado y organizado el	La P.D. ha secuenciado y orga-	La P.D. no recoge de manera secuenciada el

cuenciado los criterios de evaluación en relación a las distintas unidades didácticas.	100% de los contenidos y criterios de evaluación.	nizado el 100% de los contenidos y la mayoría de los criterios de evaluación.	100% de los contenidos y parte de los criterios de evaluación no están organizados.
Las P.D. determinan los criterios de evaluación mínimos imprescindibles.	La P.D. tiene descritos el nivel de logro de todos los criterios de evaluación.	La P.D. tiene descritos el nivel de logro de criterios de evaluación en todos los objetivos o resultados de aprendizaje.	La P.D. no tiene descritos el nivel de logro de la mayoría de los criterios de evaluación.
Las estrategias metodológicas recogidas en las P.D. y desarrolladas en el aula favorecen el aprendizaje autónomo del alumnado.	Las estrategias metodológicas descritas en la PD. incluyen una amplia variedad de actividades centradas en la adquisición de las competencias, resultados de aprendizaje, favoreciendo el trabajo autónomo.	Las estrategias metodológicas incluyen actividades centradas en la adquisición de las competencias, resultados de aprendizaje, favoreciendo el trabajo autónomo en la mayoría de las unidades didácticas	Las estrategias metodológicas incluyen en escasa situaciones actividades centradas en la adquisición de las competencias, resultados de aprendizaje, favoreciendo el trabajo autónomo
Las P.D. recogen la planificación de la actividad educativa en el escenario semipresencial, on line con especial atención a los criterios de calificación de dichos escenarios.	La P.D. tiene descrito mediante anexos la actividad educativa de todas las unidades didácticas detallando los cambios de los criterios de calificación para estas situaciones.	La P.D. tiene descrito mediante anexos la actividad educativa de todas las unidades didácticas detallando los cambios de los criterios de calificación para estas situaciones aunque presenta imprecisiones tanto en la organiza-	La P.D. no tiene descrito mediante anexos la actividad educativa de todas las unidades didácticas detallando los cambios de los criterios de calificación para estas situaciones.

		ción y secuenciación de los contenidos y criterios como en los criterios de calificación	
--	--	--	--

DIMENSIÓN	Medidas de atención a la diversidad		
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	1.- Cotejo de documentación / Informes Departamento de Orientación.		
INDICADORES	NIVELES DE LOGRO		
	EXCELENTE	ADECUADO	INADECUADO
Programa alumnado con materias no superadas de cursos anteriores.	La P.D. tiene recogido el plan actividades, seguimiento y evaluación del alumnado con materias pendientes de otros cursos.	La P.D. tiene recogido el plan actividades y evaluación del alumnado con materias pendientes de otros cursos.	La P.D. no tiene recogido el plan actividades, seguimiento y evaluación del alumnado con materias pendientes de otros cursos.
Medidas para el alumnado NE-AE.	La P.D. tiene recogido el conjunto de medidas aplicables a los alumnos y alumnas con NEAE (ACI's significativas y no significativas)	La P.D. tiene recogido el conjunto de medidas aplicables a los alumnos y alumnas con NEAE (ACI's significativas y no significativas) aunque presenta imprecisiones en la aplicación de las mismas.	La P.D. no tiene recogido el conjunto de medidas aplicables a los alumnos y alumnas con NEAE (ACI's significativas y no significativas)

El mecanismo básico para evaluar la programación y la práctica docente será la reunión periódica de los miembros del Departamento Didáctico en la que se estudiarán los indicadores establecidos. En la reunión de departamento, posterior a cada

evaluación, se analizarán los resultados académicos de los alumnos, y las programaciones, valorando si éstas se desarrollan con normalidad o hay que introducir cambios en la práctica docente, para conseguir los mejores resultados académicos posibles. Cada profesor o profesora cumplimentará el documento unificado “Seguimiento Trimestral de la Programación Didáctica” y se lo entregará a su jefe o jefa de departamento siendo este el encargado del seguimiento trimestral del departamento.

En este sentido hay que recordar que la temporalización y la secuenciación, de cada unidad didáctica, son flexibles y modificables según las necesidades que se vayan observando en el desarrollo de la misma, sin que esto perjudique el desarrollo de la programación.

Debido a la situación actual de pandemia por coronavirus , se podrá realizar en caso necesario el módulo integrado de FCT, si las circunstancias no son adecuadas para la realización del módulo de FCT y de PI.

ANEXO II

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Secretaría General de Educación y Formación Profesional

RESOLUCIÓN DE 23 DE OCTUBRE DE 2020 DE LA SECRETARÍA GENERAL DE

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL POR LA QUE SE ADOPTAN MEDIDAS

EXCEPCIONALES REFERIDAS A LA FLEXIBILIZACIÓN DE DETERMINADOS ASPECTOS DE LAS ENSEÑANZAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SISTEMA EDUCATIVO Y DE LAS ENSEÑANZAS DE RÉGIMEN ESPECIAL.

Los efectos de la pandemia provocada por el COVID-19 están afectando, de manera extraordinaria y excepcional, a muy distintos ámbitos, entre los que se incluye el educativo. Así, la consiguiente declaración del estado de alarma por Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, conllevó la suspensión de las actividades educativas, de carácter presencial, en los centros docentes, aunque se mantenían las actividades educativas a través de las modalidades a distancia y “on line”, siempre que fuera posible.

En el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía la Orden de 13 de marzo de 2020, de la Consejería de Salud y Familias, por la que se adoptaron medidas preventivas de salud pública en la Comunidad de Andalucía como consecuencia de la situación y evolución del COVID-19, prescribe como medida preventiva en materia de docencia la suspensión de la actividad docente presencial en todo el Sistema Educativo Andaluz. En este sentido por la Viceconsejería de Educación y Deporte se dictó la Instrucción de 13 de marzo de 2020, relativa

a la suspensión de la actividad docente presencial en todo el sistema educativo andaluz por la citada Orden, que tenía por objeto favorecer la continuidad de los procesos de enseñanza aprendizaje y garantizar la organización y funcionamiento de los centros durante el periodo de suspensión de la actividad docente presencial como consecuencia de las medidas establecidas a raíz del virus COVID-19.

Estando en vigor el estado de alarma, y suspendida en consecuencia la actividad docente presencial se dictó, por la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa, la Circular de 25 de marzo de 2020, sobre el desarrollo del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo y de proyecto de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño y de las prácticas externas en enseñanzas artísticas superiores ante la situación excepcional provocada por el Coronavirus COVID-19.

Asimismo, en el ámbito de la Formación Profesional y de las enseñanzas artísticas y deportivas, se dictó la Instrucción de 27 de marzo de 2020, de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional, sobre el desarrollo y seguimiento, mediante sistema de teletrabajo, de los módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo, de las prácticas externas y de la Formación Profesional dual durante el período excepcional provocado por el Coronavirus COVID-19.

Posteriormente, mediante sendas Circulares de 2 de abril de 2020 de la Dirección General de Ordenación Educativa y de 3 de abril de 2020 de la Dirección General de Formación Profesional, se consideraron determinados aspectos de la evaluación, a fin de garantizar la continuidad formativa del alumnado tras la suspensión de la actividad docente presencial.

Secretaría General de Educación y Formación Profesional

La Resolución de 24 de abril de 2020, de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional, por la que se adoptan medidas excepcionales referidas a la flexibilización de determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo y de las enseñanzas de régimen especial, tuvo por objeto establecer medidas para flexibilizar la realización del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo en las enseñanzas de formación profesional, así como la realización de la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres, del módulo profesional de Formación práctica y de las Prácticas Externas, de los ciclos formativos de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño, de las enseñanzas deportivas de régimen especial y de las enseñanzas artísticas superiores, respectivamente, en la Comunidad Autónoma de Andalucía durante el curso 2019-2020.

La situación excepcional derivada de la pandemia originada por la COVID-19 ha determinado el desarrollo de nuevas medidas excepcionales en materia de ordenación y organización de las enseñanzas. A tal efecto procede delimitar en el ámbito de la Comunidad

Autónoma de Andalucía las medidas para la flexibilización de las enseñanzas precitadas durante el curso escolar 2020-2021.

El Real Decreto-ley 31/2020, de 29 de septiembre, por el que se adoptan medidas urgentes en el ámbito de la educación no universitaria regula una serie de medidas excepcionales en materia de ordenación y organización de las enseñanzas que serán de aplicación en aquellos casos en que resulte imposible su desarrollo con arreglo a la ordenación y organización prevista en la normativa vigente, en el ámbito de la formación profesional del sistema educativo, de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño, de las enseñanzas artísticas superiores, así como de las enseñanzas deportivas. Estas medidas suponen una flexibilización que permite finalizar los respectivos estudios, adoptando medidas tales como la reducción excepcional del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo, la sustitución de la estancia en empresa por una propuesta de actividades asociadas al entorno laboral, entre otras que las administraciones educativas competentes podrán adoptar en sus respectivos ámbitos de gestión.

Por lo expuesto y en virtud de las competencias conferidas en los artículos 28.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía y 5.2.a) del Decreto 102/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de

Educación y Deporte

RESUELVO

Primero. Objeto.

Esta resolución tiene por objeto establecer medidas excepcionales para flexibilizar la realización del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo en las enseñanzas de formación profesional, así como la realización de la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres, del módulo profesional de Formación práctica y de las Prácticas Externas, de los ciclos formativos de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño, de las enseñanzas deportivas de régimen especial y de las enseñanzas artísticas superiores, respectivamente, durante el curso escolar 2020-2021, en aquellos casos en que resulte imposible su desarrollo con arreglo a la ordenación y organización prevista en la normativa que lo regula en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Segundo. Ámbito de aplicación.

1. Lo dispuesto en esta resolución será de aplicación en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan enseñanzas de formación profesional, así como en los centros que impartan enseñanzas artísticas y deportivas de régimen especial.
2. Los centros docentes de titularidad privada adecuarán el contenido de esta resolución a

su propia organización, considerada la legislación específica que la regula.

Tercero. Medidas excepcionales para la realización del módulo profesional de

Formación en Centro de Trabajo de los ciclos formativos de Formación Profesional.

Con carácter excepcional, durante el presente curso 2020-2021, en aquellos ciclos

formativos en que las circunstancias excepcionales derivadas de la pandemia originada por la

COVID-19 no permitan contar con las empresas requeridas para la realización de la

Formación en Centros de Trabajo, se podrán aplicar, por este orden, las siguientes medidas:

1. Podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en

centros de trabajo para aquellos alumnos y alumnas que cuenten con una experiencia laboral

acreditada de seis meses a tiempo completo, relacionada con los estudios respectivos.

2. Se podrá reducir la duración del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo

al mínimo de horas contempladas en los reales decretos que regulan cada título y sus

enseñanzas mínimas: doscientas veinte horas en grado medio y superior y ciento treinta

horas en Formación Profesional Básica.

3. Cuando no sea posible realizar la estancia en empresas por el número de horas mínimas

contempladas en el apartado anterior, se podrá diseñar por el centro educativo una

propuesta de actividades asociadas al entorno laboral que simule en la mayor medida

posible la realidad

profesional.

4. Como última medida, cuando las anteriores no puedan aplicarse, en los ciclos formativos

de grado superior, para facilitar la titulación del alumnado en el periodo ordinario y la

continuidad de su itinerario formativo, se integrarán en uno los módulos de Formación en

Centros de Trabajo y de Proyecto. Este módulo contendrá los resultados de aprendizaje y los

criterios de evaluación de los módulos profesionales de Formación en Centros de Trabajo y no

de Proyecto establecidos en el desarrollo curricular de cada título y tendrá una duración total

de doscientas cuarenta y cinco horas.

La evaluación de estos módulos y su constancia en los documentos de evaluación se

realizará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 51.3 del Real Decreto 1147/2011, de

29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del

sistema educativo.

Como resultado de la realización integrada de ambos módulos y de su evaluación, la calificación del módulo profesional de Proyecto se expresará de manera numérica, entre uno y diez, sin decimales. La calificación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se calificará como «apto» o «no apto» y no se tendrá en cuenta para calcular la nota media del expediente académico.

La excepcionalidad de haber cursado el módulo profesional de Formación en centros de trabajo mediante un módulo integrado con Proyecto quedará recogida en los apartados de observaciones de las actas de evaluación, así como en el expediente académico del alumnado y en los informes de evaluación individualizados, sin que dicha notificación produzca algún tipo de efecto académico, ni en orden a la titulación.

5. Asimismo, para facilitar la titulación del alumnado en el período ordinario y la continuidad de su itinerario formativo, cuando no puedan aplicarse las medidas contempladas en los apartados 2 y 3 anteriores, se podrá incorporar en el currículo de los ciclos formativos de grado medio de Formación Profesional y de los ciclos formativos de Formación Profesional Básica, un módulo de Proyecto que se integrará con el de Formación en Centros de Trabajo, y se regirá, de igual forma que en los ciclos de grado superior, por lo establecido en el artículo 26 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, con una duración de 20 horas.

El alumnado realizará un único módulo integrado de Proyecto y Formación en Centros de Trabajo. La duración de ese módulo integrado en los ciclos formativos de grado medio será de doscientas cuarenta horas, y la de Formación Profesional Básica de ciento cincuenta horas.

A efectos de evaluación, esta se realizará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 51.3 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y en el artículo 23 del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

La superación del módulo integrado quedará evaluada y calificada en los documentos de evaluación en el módulo correspondiente a Formación en Centros de Trabajo, como «apto» o «no apto».

La excepcionalidad de haber cursado el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo mediante un módulo integrado con Proyecto, tanto en los ciclos de grado medio como de Formación Profesional Básica, quedará recogida en los apartados de observaciones de las actas de evaluación, así como en el expediente académico del alumno y en los

informes de evaluación individualizados, sin que dicha anotación produzca algún tipo de efecto académico, ni en orden a la titulación.

6. La evaluación del módulo profesional de Formación en Centro de Trabajo, cuando se realice de acuerdo con lo dispuesto en los apartados 3, 4 y 5 anteriores, no requerirá la colaboración de la figura del tutor de empresa.

Cuarto. Títulos LOGSE.

A los títulos aprobados en virtud de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE), aún en vigor les serán de aplicación las medidas previstas en los apartados anteriores de esta Resolución, salvo en aquellos aspectos en que no resulten de aplicación.

Quinto. Orientaciones para el módulo integrado.

Como Anexo a la presente Resolución se incluyen orientaciones para el diseño del módulo integrado en los ciclos formativos de grado medio y de Formación Profesional Básica, así como los resultados de aprendizaje del mismo.

Sexto. Medidas excepcionales para Formación Profesional Dual.

En aquellos casos en que no sea posible la continuidad del curso escolar en las empresas, se podrá cambiar la matrícula de modalidad dual a ordinaria. Se garantizará el retorno a la modalidad dual en cuanto la situación de la empresa lo permita.

De producirse esta situación, la dirección del centro docente, previo informe del coordinador de formación profesional dual, trasladará propuesta motivada a la Dirección General de Formación Profesional a través de la Delegación Territorial con competencias en materia de educación para su autorización si procede.

Séptimo. Medidas excepcionales en la oferta de modalidad a distancia.

Se podrán autorizar mecanismos diferentes a los previstos para la realización de las evaluaciones en la oferta de modalidad a distancia, en función de la situación de la pandemia.

Octavo. Medidas excepcionales para la realización de la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres, de los ciclos formativos de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño.

Con carácter excepcional, durante el presente curso 2020-2021, en aquellos ciclos

formativos de artes plásticas y diseño en que las circunstancias excepcionales derivadas de la pandemia originada por la COVID-19 no permitan contar con las empresas, estudios y talleres requeridas para la realización de la Fase de Formación práctica, se podrán aplicar, por este orden, las siguientes medidas:

1. Podrá determinarse la exención total o parcial de la Fase de Formación Práctica para aquellos alumnos y alumnas que cuenten con una experiencia laboral acreditada de seis meses a tiempo completo, relacionada con los estudios respectivos.
2. Se podrá reducir la duración de la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres al mínimo de horas contempladas en los reales decretos que regulan cada título y sus enseñanzas mínimas.
3. Cuando no sea posible realizar la estancia en empresas, estudios y talleres por el número de horas mínimas contempladas en el apartado anterior, se podrá diseñar por el centro docente una propuesta de actividades asociadas al entorno laboral que simule en la mayor medida posible la realidad profesional.
4. Como última medida, cuando las anteriores no puedan aplicarse, en los ciclos formativos de artes plásticas y diseño podrá realizarse de forma integrada la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres y el módulo de Obra Final, en el grado medio, o de Proyecto Integrado, en el grado superior. Este módulo integrado se regirá por lo establecido en el real decreto de cada título y su desarrollo reglamentario.

La realización integrada a la que se refiere el apartado anterior ocupará la duración total de horas que corresponde a la suma de la carga lectiva prevista para estos módulos en los reales decretos de establecimiento de cada título.

La evaluación de estos módulos y su constancia en los documentos de evaluación se realizará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 19 del Real Decreto 596/2007, de 4 de mayo, por el que se establece la ordenación general de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño.

La evaluación de la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres no requerirá la colaboración de la figura del tutor o tutora laboral de la empresa.

Como resultado de la realización integrada de ambos módulos y de su evaluación, la calificación del módulo de Obra Final o de Proyecto Integrado se expresará de acuerdo con una escala numérica de cero a diez, sin decimales. La calificación de la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres se calificará como «Apto» o «No apto», según proceda.

La excepcionalidad de haber cursado la Fase de Formación práctica en empresas, estudios y talleres mediante un módulo integrado con el de Obra Final o de Proyecto Integrado quedará recogida en el expediente académico personal del alumnado, así como en los apartados de observaciones de las actas de evaluación, en la certificación académica personal y en los informes de evaluación individualizados, sin que dicha anotación produzca algún tipo de efecto académico, ni en orden a la titulación.

Noveno. Medidas excepcionales para la realización del módulo de Formación práctica en las enseñanzas deportivas.

Con carácter excepcional, durante el presente curso 2020-2021, en aquellas enseñanzas deportivas en que las circunstancias excepcionales derivadas de la pandemia originada por la COVID-19 no permitan contar con organizaciones deportivas o laborales requeridas para la realización del módulo de Formación práctica, se podrán aplicar, por este orden, las siguientes medidas:

1. Se podrá reducir la duración del módulo de Formación práctica al mínimo de horas contempladas en los reales decretos que regulan cada título y sus enseñanzas mínimas.

2. Cuando no sea posible realizar la estancia en organizaciones deportivas o laborales propia de la Formación práctica, podrá sustituirse dicha formación por una propuesta de actividades asociadas al entorno deportivo en el que se estén desarrollando los módulos prácticos de los correspondientes ciclos formativos.

Décimo. Medidas excepcionales para la realización de las Prácticas Externas en las enseñanzas artísticas superiores.

Con carácter excepcional, durante el presente curso 2020-2021, en aquellas enseñanzas artísticas superiores que tengan programadas Prácticas Externas en sus planes de estudio y que en las circunstancias excepcionales derivadas de la pandemia originada por la COVID-19 no permitan contar con las empresas requeridas para la realización de las mismas, se podrán realizar integrándolas al Trabajo Fin de Estudios o con alguna asignatura de perfil práctico perteneciente al bloque de materias obligatorias de especialidad. Esta realización integrada se registrará por lo establecido en el real decreto de cada título y su desarrollo reglamentario.

La realización integrada a la que se refiere el apartado anterior ocupará la duración total de créditos ECTS que corresponde a la suma de la asignación contemplada para las Prácticas Externas

y el Trabajo Fin de Estudios en los reales decretos de cada título. En el caso de que se integre con alguna asignatura de perfil práctico, ocupará la duración total de créditos ECTS que corresponde a la suma de la asignación contemplada para las Prácticas Externas en los reales decretos de cada título y de la asignación de la asignatura contemplada en los decretos de cada título.

A efectos de evaluación de su constancia en los documentos de evaluación, se actuará de conformidad con lo dispuesto en los correspondientes planes de estudio y en la Orden de 16 de octubre de 2012, por la que se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado de las enseñanzas artísticas superiores de Arte Dramático, Danza y Música y se regula el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos de estas enseñanzas, norma que es de aplicación también a las enseñanzas artísticas superiores de Diseño.

La evaluación las Prácticas Externas no requerirá la colaboración de la figura del tutor o tutora del centro, empresa o entidad colaboradora.

Como resultado de esta realización integrada y de su evaluación, el Trabajo Fin de Estudios o la asignatura de carácter práctico se calificará en función de la escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal. Las Prácticas Externas se calificarán como «Apto» o «No apto», según proceda y no computarán a efectos de cálculo de la nota media.

Undécimo. Inspección educativa.

La Inspección educativa, de acuerdo con sus funciones y atribuciones, realizará las actuaciones que procedan en el marco de sus competencias y con respecto a la presente Resolución.

Duodécimo. Difusión.

Las Delegaciones Territoriales de Educación, Deporte, Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación dispondrán lo necesario para la aplicación y difusión de lo dispuesto en esta Resolución en el ámbito de su competencia.

Decimotercero. Efectos.

La presente Resolución surtirá efectos desde el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

ANEXO

ORIENTACIONES PARA LA REALIZACIÓN DEL MÓDULO INTEGRADO DE FORMACIÓN EN CENTROS

DE TRABAJO Y PROYECTO EN FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA Y GRADO MEDIO.

Sugerencias para el desarrollo del Módulo Integrado de Proyecto / FCT:

El Módulo integrado FCT/Proyecto deberá complementar la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título, en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad, este último solo en Grado medio.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar

respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización.

Incluye la definición del proyecto y planificación de la intervención.

La función de organización de la ejecución incluye la programación de actividades y gestión de recursos.

Se adaptará según se trate de Grado Medio y Formación Profesional Básica.

GUIÓN ORIENTATIVO DEL TRABAJO

1. Características del sector productivo en la que se enmarca el ciclo formativo. Se propone que el alumnado elabore un documento (1), cuyo índice sean los puntos siguientes:

a) La elaboración de un informe de las características específicas del sector/subsector económico en relación con los demás sectores.

b) La estructura típica de las empresas del sector.

c) Las ocupaciones/puestos de trabajo más representativos.

d) La evolución en la formación de los trabajadores del sector.

e) La influencia de la tecnología digital en las empresas del sector

2. Selección de una determinada propuesta de realización de trabajo, independientemente de si se selecciona de un conjunto de propuestas dadas o si es planteada individualmente o por un equipo.

Se elaborará un Documento (2) donde se razone la elección del trabajo seleccionado y se explique si responde a una necesidad detectada en el sector o bien a una actividad propia del mismo.

3. Planificación de tareas para la consecución de objetivos. Se elaborará un documento (3) siguiendo un índice similar al propuesto, que contemple al menos los aspectos indicados.

- a) La descripción del objetivo y la definición de las tareas para llevarlo a cabo.
- b) La temporización de las tareas. [Solo Grado medio]
- c) Se indicarán las tareas que se pueden realizar en paralelo y las que son secuenciales.
- d) Los recursos humanos y materiales que se emplearan para la realización de cada tarea.
- e) La coordinación si fuese necesaria con otros equipos de trabajo.
- f) La elaboración de un pequeño informe de viabilidad. [Solo Grado medio]
- g) Los procedimientos de control y seguimiento de las tareas y/o del conjunto. [Solo Grado medio]

En todos los trabajos incluirán la información gráfica que se considere necesaria, para su mejor comprensión (planos, fotos, gráficos, videos, etc.)

Se recomienda que el alumnado de formación profesional básica, elaboren los tres documentos señalados o podrán seguir el mismo esquema que los de Grado medio, a consideración del profesorado tutor.

Los alumnos de GM podrán elaborar un único informe en el que se deberán plasmar, al menos los puntos recogidos y cualquier otro que se le indique. La de presentación sea también un elemento de evaluación.

ORIENTACIONES SOBRE RESULTADOS DE APRENDIZAJE

(En cursiva si existe diferencias en el caso de formación profesional Grado medio y Formación profesional Básica (FPB))

1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

- Clasifica las empresas del sector por el tipo de producto o servicio que ofrecen. [FPB: Identifica un tipo de empresas del sector, y el tipo de producto o servicio que ofrecen]

- Identifica alguna necesidad demandada a las empresas del sector. (Común)

- Identifica un proyecto requerido para dar respuesta a esa/s demandas. [FPB: Se elige una demanda de entre las propuestas por el tutor y se justifica la elección]

- Identifica las medidas de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación. [Solo Grado medio]
 - Elabora el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto (de diseño propio y propuesta del tutor/a).
 - Identifica el uso de nuevas tecnologías en su proyecto.
2. Diseña un proyecto, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
- Recopila información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto. [FPB: Se les aportará referencias acotadas que les ayuden a seleccionar la información]
 - Identifica las fases o partes que componen el proyecto y su contenido. [Solo Grado medio]
 - Estable los objetivos que se pretenden conseguir.
 - Prevé los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
 - Identifica los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto .[Solo Grado medio]
3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
- Secuencia las actividades ordenándolas en función de las necesidades.
 - Determina los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
 - Incluye los riesgos o posibles incidencias inherentes a las actividades previstas.
4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto.
- Define el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
 - Define los indicadores de calidad de sus actividades.
 - Define el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos. [Solo Grado medio]
5. Presenta una ejecución concreta, en el caso de que su proyecto así lo determinara.