

MODULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL CURSO: 1º GM		
<b>RA 1: Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida</b>		
Ce a	Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.	15%
Ce b	Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	15%
Ce c	Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.	10%
Ce 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.	15%
Ce e	Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.	15%
Ce f	Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.	15%
Ce g	Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	15%
<b>RA 2: Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.</b>		
Ce a	Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.	15%
Ce b	Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.	15%
Ce c	Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.	15%
Ce d	Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.	15%
Ce e	Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.	15%
Ce f	Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes	10%
Ce g	Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto	15%

<b>RA 3: Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</b>		
<b>Ce a</b>	Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.	5%
<b>Ce b</b>	Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.	5%
<b>Ce c</b>	Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.	10%
<b>Ce d</b>	Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	15%
<b>Ce e</b>	Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.	10%
<b>Ce f</b>	Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.	5%
<b>Ce g</b>	Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.	20%
<b>Ce h</b>	Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.	20%
<b>Ce i</b>	Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.	5%
<b>Ce j</b>	Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	5%
<b>RA 4: Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.</b>		
<b>Ce a</b>	Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	10%
<b>Ce b</b>	Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social.	15%
<b>Ce c</b>	Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.	15%
<b>Ce d</b>	Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.	10%
<b>Ce e</b>	Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario	10%



Ce f	Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.	10%
Ce g	Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos	15%
CE h	Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.	15%
<b>RA 5: Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral</b>		
CE a	Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.	15%
Ce b	Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.	10%
Ce c	Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.	15%
Ce d	Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.	20%
Ce e	Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.	10%
Ce 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 Elaboración de Productos Alimenticios.	15%
Ce 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 Elaboración de Productos Alimenticios.	15%
<b>RA 6:</b>	<b>Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</b>	
Ce a	Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	15%
Ce 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	15%
Ce c	Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.	10%
Ce d	Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.	10%



Ce 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.	20%
Ce f	Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios	15%
Ce g	Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa alimentaria.	15%
<b>RA 7:</b>	<b>Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.</b>	
Ce 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.	20%
Ce b	Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.	15%
Ce c	Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	15%
Ce d	Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.	15%
Ce 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.	20%
Ce f	Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.	15%
Ce g		