

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Nivel: PRIMERO

Curso académico: 2020/2021

Profesora: INMACULADA GARCÍA SÁNCHEZ



1.- Introducción

La siguiente programación está desarrollada para el curso primero del **Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía** donde se imparte el módulo de **Formación y Orientación Laboral**.

Esta programación se ha realizado tomando como base el **Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía**, y más concretamente la **orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía**.

Esta programación va a aplicarse a un grupo determinado de alumnos, que viven en un lugar con unas características concretas y que estudian en un centro con determinados recursos humanos y materiales. Por tanto, antes de comenzar, es necesario realizar una descripción del entorno, del centro y del alumnado.

- En primer lugar, el entorno físico y social de la localidad: El instituto se encuentra en el I.E.S Rey Alabez sito en el municipio de Mojácar, situado en el Levante almeriense. En cuanto a los alumnos/as, casi la totalidad del alumnado del ciclo procede de Mojácar y de otros municipios cercanos: Garrucha, Vera, Antas y Huércal Overa.
- En segundo lugar, las características del centro: La Escuela de Hostelería está situada en Mojácar, en el IES Rey Alabez, donde también se imparten enseñanzas de ESO.
- En tercer lugar, las características del alumnado del ciclo: Esta programación va enfocada a 12 alumnos/as con edades comprendidas desde 16 a 45 años. Se trata de personas adultas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento. Se entiende que la mayoría del alumnado empieza el ciclo con un interés marcado y con una vocación hacia el sector de la hostelería, aunque los más jóvenes lo comiencen como una aventura enfocada en un tema desconocido que posibilita la incorporación al mundo laboral. Pero también su matriculación está relacionada con la demanda existente en este sector. El alumnado ha accedido a este ciclo por medio de la ESO o a través de la prueba de acceso.



Por último, esta programación contempla la **normativa** más directamente aplicable a la Formación Profesional Específica:

- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE).

- REAL DECRETO 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

- LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

- RD. 327/2010, de 13 de julio por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- Orden de 29 de septiembre de 2010, que regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía de la Formación Profesional.

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio de las Cualificaciones de la Formación Profesional.

- Orden de 19 de diciembre de 1995 por la que se establece el desarrollo de la educación en valores en centro docentes de Andalucía.

- Orden 17 de enero de 1996 que establece la organización y funcionamiento de programas de educación en valores y temas transversales.

- DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

- La programación didáctica que se desarrolla viene referida al ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía:

Orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.



2.- Objetivos

La adaptación de la oferta formativa a los requerimientos del sistema productivo, al mundo del trabajo, implica dar entrada en las enseñanzas técnico-profesionales, en la nueva Formación Profesional Específica definida por la LOE, a un conjunto de contenidos dedicados a dotar a nuestros estudiantes de una preparación más completa. Y una formación más adaptada al medio laboral que debe contemplar, necesariamente aspectos básicos para que pueda ser etiquetada como tal.

2.1. Objetivos generales de etapa.

De acuerdo con la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y con los objetivos de la formación profesional establecidos en el artículo 40 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, estas enseñanzas tienen por objeto conseguir que los alumnos/as adquieran las capacidades que les permitan:

- a) Desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.
- b) Comprender la organización y características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional; conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- c) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social.
- d) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- e) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.



f) Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas profesionales.

g) Lograr las competencias relacionadas con las áreas prioritarias referidas en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

h) Hacer realidad la formación a lo largo de la vida y utilizar las oportunidades de aprendizaje a través de las distintas vías formativas para mantenerse actualizado en los distintos ámbitos: social, personal, cultural y laboral, conforme a sus expectativas, necesidades e intereses.

Así mismo, la formación profesional fomentará la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.

Objetivos generales del Ciclo:

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.



e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) 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.

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.



2.2. Objetivos de área/materia/módulo

La formación del módulo de FOL contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

Todo ello enmarcado en una visión global e integradora del saber profesional, que asegure una formación polivalente al alumnado con el objeto de que sepa adaptarse a los cambios tecnológicos y productivos que requieren una economía internacionalizada y sometida a transformaciones constantes.



3.- Descripción de Bloques y unidades:

- Secuenciación de los contenidos

	BLOQUE TEMÁTICO	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1ª EV AL U A C I Ó N	1. Prevención de riesgos laborales	1	La prevención de riesgos: conceptos básicos	5
		2	La prevención de riesgos: legislación y organización	6
		3	Factores de riesgo y su prevención	6
		4	Emergencias y primeros auxilios	7
	2. Derecho del Trabajo	5	El Derecho del Trabajo	6
		6	El contrato de trabajo	9
2ª EV AL U A C I Ó N	2. Derecho del Trabajo	7	La jornada de trabajo	7
		8	El salario y la nómina	6
		9	Modificación, suspensión y extinción del contrato	6
		10	Participación de los trabajadores	5
		11	Seguridad social y desempleo	6
3ª EV AL U A C I Ó N	3. Orientación laboral	12	Orientación laboral	9
	4. Equipos de trabajo y solución de conflictos	13	Equipos de trabajo	9
		14	Conflicto y negociación	9
TOTAL HORAS:				96 H



CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título. Competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
 - Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.
 - Políticas de empleo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
 - Definición del objetivo profesional individual.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - Formación profesional inicial.
 - Formación para el empleo.
- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- El proceso de toma de decisiones.
- El proyecto profesional individual.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
 - Métodos para encontrar trabajo.
 - Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
 - Análisis de los procesos de selección.
 - Aplicaciones informáticas.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.
 - Clasificación de los equipos de trabajo.
 - Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.



- Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
- Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
- Técnicas de dirección de equipos.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en la industria de las instalaciones eléctricas y automáticas según las funciones que desempeñan.
- Equipos eficaces e ineficaces.
 - Similitudes y diferencias.
 - La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
 - Diferentes roles dentro del equipo.
 - La comunicación dentro del equipo.
 - Organización y desarrollo de una reunión.
- Conflicto. Características, fuentes y etapas.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
 - Relaciones Laborales.
 - Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
 - Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones. Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
 - Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
 - Representación sindical y representación unitaria.
 - Competencias y garantías laborales.
 - Negociación colectiva.



- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Conflictos laborales.
 - Causas y medidas del conflicto colectivo. La huelga y el cierre patronal.
 - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la seguridad social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos industria de la cocina.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.



- La vinculación de los contenidos con los criterios de evaluación y las competencias clave correspondientes.

UNIDAD 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: CONCEPTOS BÁSICOS	
RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	
OBJETIVOS	- Vincular la existencia de factores de riesgo a la aparición de daños. - Diferenciar los distintos factores de riesgo. - Conocer los daños que se producen por la existencia de riesgos. - Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse. - Adquirir una conciencia crítica respecto a la existencia de accidentes y sobre las responsabilidades de empresarios y trabajadores.
CONTENIDOS	1- Concepto de salud. 2- Factores de riesgo laboral. - a- Condiciones de seguridad. - b- Condiciones medioambientales. - c- Condiciones ergonómicas. - d- Condiciones psicosociales. 3- Daños a la salud del trabajador. - a- El accidente de trabajo: requisitos legales, el accidente desde la prevención. - b- La enfermedad profesional. - c- La fatiga laboral. - d- La insatisfacción laboral. - e- El envejecimiento prematuro. 4- Medidas de prevención y protección de riesgos laborales. - a- Medidas de prevención: técnicas de prevención. - b- Medidas de protección colectiva. - c- Equipos de protección individual. - d- Señalización de seguridad.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha vinculado la existencia de factores de riesgo a la aparición de daños. - Ha diferenciado los distintos factores de riesgo. - Ha reconocido los daños que se producen por la existencia de riesgos. - Sabe qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse. - Ha adquirido una conciencia crítica respecto a la existencia de accidentes y sobre las responsabilidades de empresarios y trabajadores.



UNIDAD 2: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: LEGISLACIÓN Y ORGANIZACIÓN

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

OBJETIVOS	- Conocer la legislación básica en prevención y los derechos y obligaciones que se derivan para empresarios y trabajadores. - Distinguir las modalidades de organización de la prevención de los sistemas de participación de los trabajadores. - Conocer las responsabilidades de la empresa en la gestión de la prevención. - Adquirir una conciencia crítica respecto a la existencia de accidentes y sobre las responsabilidades de empresarios y trabajadores.
CONTENIDOS	1- Legislación sobre prevención de riesgos laborales. - a- Marco normativo. - b- Obligaciones en materia de prevención de los empresarios y trabajadores. - c- Responsabilidades en materia preventiva de empresarios y trabajadores. - d- La Inspección de Trabajo. 2- La organización de la prevención en la empresa. - a- Modalidades de organización. 3- La participación de los trabajadores en la prevención de riesgos. - a- Los delegados de prevención y el comité de seguridad y salud. - b- Competencias y facultades. 4- La gestión de la prevención en la empresa. - a- Principios de acción preventiva. - b- La evaluación de riesgos laborales. - c- La gestión de los accidentes de trabajo. - d- Los costes de los accidentes.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido la legislación básica en prevención y los derechos y obligaciones que se derivan para empresarios y trabajadores. - Ha distinguido las modalidades de organización de la prevención de los sistemas de participación de los trabajadores. - Ha reconocido las responsabilidades de la empresa en la gestión de la prevención. - Ha adquirido una conciencia crítica respecto a la existencia de accidentes y sobre las responsabilidades de empresarios y trabajadores.



UNIDAD 3: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN

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

OBJETIVOS	- Conocer los distintos factores de riesgo laborales que inciden en el trabajo. - Saber clasificar los factores de riesgo atendiendo a su origen. - Conocer qué daños concretos producen los distintos factores de riesgo. - Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse. - Conocer las medidas de prevención y protección a aplicar frente a cada uno de los factores de riesgo. - Ser conscientes de la multitud de factores de riesgo que aparecen en el trabajo.
CONTENIDOS	1- Los factores de riesgo laboral. 2- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. - a- Lugares de trabajo. - b- Maquinaria y herramientas. - c- Riesgo eléctrico. - d- El riesgo de incendio. 3- Factores de riesgo de las condiciones medioambientales. - a- Agentes físicos: ruido, vibraciones, radiaciones, temperatura, iluminación. - b- Agentes químicos. - c- Agentes biológicos. 4- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. - a- La carga física. - b- La carga mental. - c- Las pantallas de visualización de datos. 5- Factores derivados de la organización del trabajo. - a- Insatisfacción laboral. - b- Burnout. - c- Estrés laboral. - d- Mobbing o acoso laboral.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido los distintos factores de riesgo laborales que inciden en el trabajo. - Ha clasificado los factores de riesgo atendiendo a su origen. - Ha reconocido qué daños concretos producen los distintos factores de riesgo. - Ha sabido qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse. - Ha reconocido las medidas de prevención y protección a aplicar frente a cada uno de los factores de riesgo. - Es consciente de la multitud de factores de riesgo que aparecen en el trabajo.



UNIDAD 4: EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS

RA 7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

OBJETIVOS	- Conocer las partes de que consta el plan de emergencias. - Saber aplicar principios generales de actuación en un accidente. - Saber cómo debemos actuar en el soporte vital básico donde esté en juego la vida de las personas. - Saber aplicar otras técnicas de primeros auxilios frente a otras emergencias como hemorragias, quemaduras, etc. - Conocer los medios de transporte básicos y el contenido del botiquín.
CONTENIDOS	1- El plan de autoprotección. - a- El plan de emergencias: clasificación de emergencias, actuaciones y equipos de emergencia. 2- Primeros auxilios. - a- Principios generales de actuación. - b- Orden de atención a heridos. 3- Soporte vital básico. - a- Consciencia. - b- Abertura de vías respiratorias. - c- Respiración. - d- Masaje cardíaco. - e- Ventilación boca a boca. 4- Actuación frente a otras emergencias. - a- Hemorragias. - b- Quemaduras. - c- Fracturas, luxaciones y esguinces. - d- Heridas. - e- Atragantamientos. - f- Pérdida de consciencia. - g- Intoxicaciones. 5- Traslado de accidentados. 6- Botiquín de primeros auxilios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido las partes de que consta el plan de emergencias. - Ha sabido aplicar principios generales de actuación en un accidente. - Ha sabido cómo debemos actuar en el soporte vital básico donde esté en juego la vida de las personas. - Ha sabido aplicar otras técnicas de primeros auxilios frente a otras emergencias como hemorragias, quemaduras, etc. - Ha reconocido los medios de transporte básicos y el contenido del botiquín.



UNIDAD 5: EL DERECHO DEL TRABAJO

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

OBJETIVOS	- Valorar la naturaleza mixta del Derecho del Trabajo por su tradición histórica. - Saber distinguir cuando se trata de una relación laboral o no laboral. - Conocer las fuentes del derecho laboral y sus principios de aplicación. - Reconocer qué derechos y obligaciones laborales tienen los trabajadores. - Ser conscientes del poder de vigilancia y disciplinario que tiene la empresa. - Conocer cuáles son los principales órganos judiciales laborales.
CONTENIDOS	1- Historia del Derecho del Trabajo. 2- La relación laboral. - a- Requisitos del contrato de trabajo. - b- Relaciones no laborales. - c- Relaciones laborales especiales. - d- Los trabajadores autónomos. 3- Fuentes del Derecho de Trabajo. - a- Fuentes: normativa de la UE, Constitución, tratados internacionales, leyes, reglamentos, convenios colectivos, contrato de trabajo y costumbre. - b- Principios de aplicación de las fuentes. 4- Derechos y deberes laborales. - a- Derechos colectivos. - b- Derechos individuales. - c- Deberes laborales. 5- El poder de dirección y disciplinario de la empresa. - a- El poder de dirección y de vigilancia. - b- Poder disciplinario. 6- Los tribunales laborales.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha valorado la naturaleza mixta del Derecho del Trabajo por su tradición histórica. - Sabe distinguir cuando se trata de una relación laboral o no laboral. - Ha reconocido las fuentes del derecho laboral y sus principios de aplicación. - Ha reconocido qué derechos y obligaciones laborales tienen los trabajadores. - Es consciente del poder de vigilancia y disciplinario que tiene la empresa. - Ha reconocido cuáles son los principales órganos judiciales laborales.



UNIDAD 6: EL CONTRATO DE TRABAJO

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

OBJETIVOS	- Conocer los elementos básicos de un contrato. - Distinguir las distintas modalidades de contratación actuales. - Conocer las características de la contratación a través de ETT. - Ser conscientes de las nuevas formas flexibles de contratación no laboral.
CONTENIDOS	1- El contrato de trabajo. - a- La capacidad para celebrar un contrato. - b- Elementos del contrato de trabajo. - c- El periodo de prueba. 2- Modalidades de contratos. - a- Estructura. - b- Contratos formativos. - c- Contratos temporales. - d- Contratos a tiempo parcial. - e- Contratos indefinidos. 3- Las empresas de trabajo temporal. 4- Nuevas formas flexibles de organización del trabajo. - a- El autónomo económicamente dependiente. - b- El trabajo a distancia y el teletrabajo. Anexo: El sistema nacional de garantía juvenil 2014.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido los elementos básicos de un contrato. - Ha distinguido las distintas modalidades de contratación actuales. - Ha reconocido las características de la contratación a través de ETT. - Es consciente de las nuevas formas flexibles de contratación no laboral.



UNIDAD 7: LA JORNADA DE TRABAJO

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

OBJETIVOS	- Conocer la regulación de la jornada de trabajo. - Conocer los descansos y permisos a los que tiene derecho al trabajador. - Aplicar el convenio colectivo respecto a la jornada y descansos. - Desarrollar una actitud favorable hacia la conciliación laboral y familiar y la igualdad de género en las empresas.
CONTENIDOS	1- La jornada ordinaria. - a- La jornada regular. - b- La distribución irregular de la jornada. 2- El horario de trabajo. - a- El trabajo a turnos. - b- El trabajo nocturno. 3- Las horas extraordinarias. 4- Reducción de jornada. - a- Por cuidados familiares. - b- Por lactancia de menor de 9 meses. - c- Por condición de víctima de violencia de género. - d- Por causas económicas, tecnológicas, organizativas y de producción. 5- Los permisos retribuidos. 6- Las vacaciones y festivos. 7- Los planes de igualdad. - a- Empresas obligadas. - b- Medidas a incorporar.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido la regulación de la jornada de trabajo. - Ha reconocido los descansos y permisos a los que tiene derecho al trabajador. - Ha aplicado el convenio colectivo respecto a la jornada y descansos. - Ha desarrollado una actitud favorable hacia la conciliación laboral y familiar y la igualdad de género en las empresas.



UNIDAD 8: EL SALARIO Y LA NÓMINA

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

OBJETIVOS	- Conocer la estructura básica del salario. - Conocer las garantías básicas del salario. - Calcular un recibo de salarios. - Valorar la vinculación del salario al IPC o a la productividad.
CONTENIDOS	1- El salario. - a- Tipos de salario. - b- Pago del salario. - c- ¿Cómo se establece el salario? 2- Las garantías del salario. - a- El SMI no es inembargable. - b- El salario como crédito privilegiado. - c- El FOGASA. 3- La nómina. - a- Estructura de la nómina. - b- El salario bruto: salario base, complementos salariales, complementos extrasalariales. - c- Deducciones: seguridad social y hacienda. - d- Líquido a percibir o salario neto.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido la estructura básica del salario. - Ha reconocido las garantías básicas del salario. - Ha calculado un recibo de salarios. - Ha valorado la vinculación del salario al IPC o a la productividad.



UNIDAD 9: MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

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

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

OBJETIVOS	- Reconocer las causas por las que se puede modificar el contrato. - Conocer las características básicas de los motivos de suspensión del contrato. - Ser conscientes de las múltiples causas de extinción del contrato, profundizando en las causas de despido. - Calcular el finiquito de una nómina.
CONTENIDOS	1- Modificación del contrato. - a- Movilidad funcional. - b- Movilidad geográfica. - c- Modificación sustancial de las condiciones de trabajo. 2- La suspensión del contrato. - a- Causas de suspensión del contrato. - b- La maternidad. - c- La paternidad. - d- Las excedencias. 3- La extinción del contrato. - a- Por voluntad del trabajador. - b- Por voluntad de la empresa: despido disciplinario, reclamación del despido, sentencias del juzgado, despido por causas objetivas, despido colectivo, fuerza mayor. 4- El finiquito. - a- Cantidades a percibir. - b- Cálculo del finiquito.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido las causas por las que se puede modificar el contrato. - Ha reconocido las características básicas de los motivos de suspensión del contrato. - Es consciente de las múltiples causas de extinción del contrato, profundizando en las causas de despido. - Ha calculado el finiquito de una nómina.



UNIDAD 10: PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES

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

OBJETIVOS	- Ser conscientes de los dos modelos de representación: sindical y unitaria. - Conocer quiénes pueden ser los representantes de los trabajadores. - Saber la relación existente entre convenio de empresa y de sector. - Conocer los requisitos básicos y los efectos de una huelga general. - Valorar la solución extrajudicial de conflictos como una vía de acuerdo.
CONTENIDOS	1- La libertad sindical. - a- Libertad sindical positiva y negativa. - b- Modelos de representación. 2- La representación unitaria. - a- Las elecciones a representantes. - b- Los delegados de personal y el comité de empresa. - c- Otros comités. - d- Competencias y garantías. 3- Los sindicatos. - a- Organización de los sindicatos. - b- Participación de los sindicatos en la empresa: secciones sindicales y delegados sindicales. 4- El convenio colectivo. - a- Ámbito de aplicación. - b- Convenios y reforma laboral de 2012. 5- Los conflictos colectivos. - a- La huelga: huelga legal y procedimiento. - b- El cierre patronal. - c- La solución extrajudicial de conflictos. 6- El derecho de reunión.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Es consciente de los dos modelos de representación: sindical y unitaria. - Ha reconocido quiénes pueden ser los representantes de los trabajadores. - Sabe la relación existente entre convenio de empresa y de sector. - Ha reconocido los requisitos básicos y los efectos de una huelga general. - Ha valorado la solución extrajudicial de conflictos como una vía de acuerdo.



UNIDAD 11: SEGURIDAD SOCIAL Y DESEMPLEO

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

OBJETIVOS	- Conocer la estructura del sistema de seguridad social. - Calcular la cotización a la seguridad social por parte de la empresa. - Conocer las prestaciones básicas de la seguridad social. - Calcular las prestaciones por incapacidad temporal. - Tomar conciencia de la reforma del sistema de pensiones y de sus consecuencias. - Conocer los requisitos y las situaciones de desempleo, así como calcular la cuantía a recibir.
CONTENIDOS	1- La seguridad social. - a- Principio de solidaridad. - b- Campo de aplicación de la seguridad social. - c- Estructura de la seguridad social. - d- Obligaciones de la empresa con la seguridad social. - e- La cotización de los autónomos. 2- Prestaciones de la seguridad social. - a- Incapacidad temporal. - b- Incapacidad permanente. - c- Prestaciones por muerte y supervivencia. - d- Pensión de jubilación. 3- Desempleo. - a- Requisitos y situación legal de desempleo. - b- Cálculo de la prestación por desempleo. - c- Extinción del desempleo y otras situaciones. - d- Subsidio por desempleo. - e- Prestación por cese de actividad en autónomos.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha reconocido la estructura del sistema de seguridad social. - Ha calculado la cotización a la seguridad social por parte de la empresa. - Ha reconocido las prestaciones básicas de la seguridad social. - Ha calculado las prestaciones por incapacidad temporal. - Ha tomado conciencia de la reforma del sistema de pensiones y de sus consecuencias. - Ha reconocido los requisitos y las situaciones de desempleo, así como calcular la cuantía a recibir.



UNIDAD 12: ORIENTACIÓN LABORAL

RA 1: Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

OBJETIVOS	- Tomar conciencia de que estudiar FP es un paso más en nuestra carrera profesional. - Analizar las propias competencias personales y profesionales. - Conocer los itinerarios formativos del sistema reglado. - Aplicar las técnicas de búsqueda de empleo. - Valorar el estudiar y trabajar en Europa como una oportunidad más. - Saber redactar una carta de presentación y un curriculum vitae. - Saber responder ante una entrevista tipo. - Valorar las redes sociales como herramienta de búsqueda de empleo.
CONTENIDOS	1- Nuestra carrera profesional. - a- La carrera profesional. - b- Diez preguntas para el desorientado. 2- Autoanálisis personal y profesional. - a- Competencias personales. - b- Competencias profesionales. 3- Itinerarios formativos y profesionalizadores. - a- Acceso a grado superior desde el medio. - b- Acceso a la universidad desde el superior. 4- La búsqueda de empleo. - a- Pautas para buscar empleo. - b- Fuentes de información. - c- Fuentes de información para empleo público. 5- Oportunidades en Europa. - a- Programas europeos: europass, ploteus, red eures. - b- Programas de movilidad: Erasmus +. 6- La carta de presentación. 7- El curriculum vitae. - a- Estructura y presentación. - b- Tipos de curriculum - c- Vídeocurriculum 8- La entrevista de trabajo. - a- Preparación. - b- Comunicación verbal y no verbal. - c- El incidente crítico. - d- Consejos finales. - e- Preguntas en una entrevista. 9- La marca personal o "personal branding".
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha tomado conciencia de que estudiar FP es un paso más en nuestra carrera profesional. - Ha analizado las propias competencias personales y profesionales. - Ha reconocido los itinerarios formativos del sistema reglado. - Ha aplicado las técnicas de búsqueda de empleo. - Ha valorado el estudiar y trabajar en Europa como una oportunidad más. - Ha sabido redactar una carta de presentación y un curriculum vitae. - Ha sabido responder ante una entrevista tipo. - Ha valorado las redes sociales como herramienta de búsqueda de empleo.



UNIDAD 13: EQUIPOS DE TRABAJO

RA 2: Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

OBJETIVOS	- Diferenciar los grupos de trabajo de los equipos de trabajo. - Valorar las ventajas e inconvenientes de los equipos de trabajo. - Reconocer las fases de formación de equipos. - Determinar los tipos de trabajo en equipo. - Reconocer el funcionamiento eficaz y eficiente de un equipo. - Identificar las claves de un equipo de trabajo eficaz. - Conocer las técnicas de trabajo en equipo.
CONTENIDOS	1- Equipo de trabajo - a- Diferenciar entre grupo y equipo. - b- Ventajas e inconvenientes de los equipos. 2- Formación de los equipos. 3- Tipos de equipos de trabajo. 4- Eficacia y eficiencia en el trabajo en equipo. - a- Claves para que el equipo sea eficaz. - b- La tarea y la relación. - c- Cómo mejorar las relaciones en los equipos: Inteligencia emocional, asertividad y escucha activa. 5- Participación en los equipos: los roles. 6- Los procesos de influencia del grupo. 7- Liderazgo. 8- Dinámicas de trabajo en equipo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha diferenciado los grupos de trabajo de los equipos de trabajo. - Ha valorado las ventajas e inconvenientes de los equipos de trabajo. - Ha reconocido las fases de formación de equipos. - Ha determinado los tipos de trabajo en equipo. - Ha reconocido el funcionamiento eficaz y eficiente de un equipo. - Ha identificado las claves de un equipo de trabajo eficaz. - Ha reconocido las técnicas de trabajo en equipo.



UNIDAD 14: CONFLICTO Y NEGOCIACIÓN	
RA 2: Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	
OBJETIVOS	- Identificar las causas más habituales de los conflictos laborales. - Distinguir los tipos de conflicto. - Conocer el proceso de mediación en un conflicto. - Conocer el proceso negociador en un conflicto. - Participar en un proceso de solución de conflictos. - Valorar la mediación y la negociación como medios de resolución de conflictos.
CONTENIDOS	1- El conflicto. 2- El origen de los conflictos laborales. 3- Tipos de conflictos. 4- Resolución de conflictos laborales. 5- ¿Cómo prevenir el conflicto? 6- La resolución de conflictos desde la negociación. - a- Estilos de negociación. - b- Habilidades del buen negociador. 7- Fases de la negociación. 8- Consejos para negociar. 9- Tácticas negociadoras.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	- Ha identificado las causas más habituales de los conflictos laborales. - Ha distinguido los tipos de conflicto. - Ha reconocido el proceso de mediación en un conflicto. - Ha reconocido el proceso negociador en un conflicto. - Ha participado en un proceso de solución de conflictos. - Ha valorado la mediación y la negociación como medios de resolución de conflictos.

- Los distintos criterios de evaluación, a su vez, se relacionan con los estándares de aprendizaje.



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	▪ Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. ▪ Se ha identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico. ▪ Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. ▪ Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico. ▪ Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. ▪ Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título. ▪ Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.	Búsqueda activa de empleo: ▪ Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico o técnico superior correspondiente. ▪ Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. ▪ Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico en mecanizado. ▪ Definición y análisis del sector profesional del título correspondiente. ▪ Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. ▪ Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	▪ Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del técnico. ▪ Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. ▪ Se han determinado las características de ▪ l equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. ▪ Se han valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo. ▪ Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones. ▪ Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes. ▪ Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.	Gestión del conflicto y equipos de trabajo. ▪ Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización. ▪ Equipos en la industria del mecanizado según las funciones que desempeñan. ▪ La participación en el equipo de trabajo. ▪ C o n f l i c t o : características, fuentes y etapas. ▪ Método para la resolución o supresión del conflicto.



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	▪ Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo. ▪ Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores. ▪ Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral. ▪ Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinado colectivos. ▪ Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. ▪ Se han identificado las causas y efectos de la modificación suspensión y extinción de la relación laboral.	Contrato de trabajo ▪ El Derecho del trabajo. ▪ Análisis de la relación laboral individual. ▪ Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. ▪ Derechos y deberes derivados de la relación laboral. ▪ Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. ▪ Representación de los trabajadores. ▪ Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional correspondiente. ▪ Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	▪ Se han analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. ▪ Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos. ▪ Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título correspondiente. ▪ Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. ▪ Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. ▪ Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. ▪ Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social. ▪ Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.	Seguridad Social, empleo y desempleo ▪ Estructura del Sistema de la Seguridad Social. ▪ Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. ▪ Situaciones protegibles en la protección por desempleo.



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	▪ Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa. ▪ Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador. ▪ Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. ▪ Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo. ▪ Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional correspondiente. ▪ 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 correspondiente.	Evaluación de riesgos profesionales ▪ Valoración de la relación entre trabajo y salud. ▪ Análisis de factores de riesgo. ▪ La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. ▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad. ▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales. ▪ Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales. ▪ Riesgos específicos en la industria del mecanizado. ▪ Determinación de los



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	▪ Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. ▪ 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. ▪ Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. ▪ Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. ▪ 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. ▪ Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional correspondiente. ▪ Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (PYME).	Planificación de la prevención de riesgos en las empresas ▪ Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. ▪ Gestión de la prevención en la empresa. ▪ Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. ▪ Planificación de la prevención en la empresa. ▪ Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. ▪ Elaboración de un plan de emergencia en una “Pyme”.



Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación	Contenidos
7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral correspondiente.	▪ Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar las consecuencias en caso de que sean inevitables. ▪ Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad. ▪ Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. ▪ Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad. ▪ 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. ▪ Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa ▪ Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. ▪ Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. ▪ Primeros auxilios.

•



4.- Las estrategias metodológicas.

La metodología que se va a aplicar en la presente programación incluye las decisiones relativas a cómo enseñar más acordes con la especificidad del módulo de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y con las características de los alumnos.

Será activa y participativa, alternando la exposición de los contenidos con la resolución de cuestiones teóricas y prácticas que tengan la mayor vinculación posible con la realidad socioeconómica del entorno y que facilite la autonomía del alumno en su trabajo y en la elaboración de decisiones. Prestando especial atención a las técnicas de información y comunicación como recurso básico.

Así mismo, la metodología a seguir en el desarrollo de las unidades de trabajo será la siguiente:

- **Coherente**: Los objetivos, los conceptos, los procedimientos y las actitudes estarán estrechamente unidos.
- **Flexible**: El ritmo y proceso de aprendizaje será diferente según las peculiaridades de cada alumno. Será necesario adoptar una actitud flexible tanto para aquellos alumnos menos favorecidos como a los que muestran un rendimiento más avanzado.
- **Realista**: Es esencial que el alumno vea la utilidad de lo que aprende. Por lo tanto, las unidades de trabajo deberán crear situaciones reales donde los alumnos puedan verse reflejados.
- **Activa**: Aunque el profesor actúe como guía, el alumno será el verdadero protagonista y sujeto activo de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.
- **Teórica-práctica**: La teoría y práctica deberán estar relacionadas y conseguir un acercamiento a la realidad socio-profesional.
- **Positiva**: Se pretende transmitir a los alumnos una postura optimista y emprendedora frente a la incorporación al mundo laboral.
- **Participativa**: Se trata de fomentar el protagonismo del alumno en el aula y conseguir un clima agradable, solidario y estimulante que evite la competitividad entre los alumnos.

Entre el abanico de actividades que el profesor/a puede utilizar, se encuentran desde actividades muy sencillas como puede ser plantear una serie de preguntas hasta actividades mucho más complejas como la realización de un trabajo de investigación. Todas estas se pueden clasificar en varios grupos atendiendo a su finalidad.



1. **Actividades iniciales:** Cuyo objeto es analizar los conocimientos previos que tienen los alumnos sobre un determinado tema. Las actividades iniciales pueden plantearse de una manera informal (lluvia de ideas), a través de una serie de preguntas realizadas de manera oral (al inicio de cada unidad), o de manera mucho más formal a través de un pequeño cuestionario que los alumnos deben responder (al inicio del curso).
2. **Actividades de desarrollo y consolidación:** Cuyo objeto es poner en práctica los conocimientos teóricos explicados por el profesor. Entre este tipo de actividades podemos encontrar las siguientes:
 - Resolución de supuestos planteados por el profesor a partir de casos reales.
 - Cálculo de ejercicios prácticos.
 - Resolución de cuestiones cortas o tipo test.
 - Tratamiento de textos contradictorios.
 - Visualización de películas.
 - Lectura de artículos y noticias de la prensa diaria.
 - Debates y puestas en común.
 - Uso de la radio y televisión como medios de información cultural.
3. **Actividades de investigación:** Cuya finalidad es que el alumno realice un proceso de búsqueda de información. Como ejemplo de estas actividades tenemos las siguientes:
 - Búsqueda de información en Internet sobre temas de actualidad. Para su posterior exposición y debate.
4. **De ampliación y recuperación:** Para atender a la personalización e individualización de la enseñanza se establecerán por un lado actividades de ampliación para aquellos alumnos/as que superen con facilidad las propuestas de trabajo ordinarias. Por otra parte se programarán actividades de recuperación o de refuerzo para aquellos alumnos que tengan dificultades para seguir el ritmo de la clase.
5. **De síntesis y resumen,** donde los alumnos realizarán un esquema-resumen y mapas conceptuales relacionando los diferentes elementos que aparecen en el mismo. De esta forma, se conseguirá una mejor comprensión del tema.



ORGANIZACIÓN DE ESPACIOS

La organización de espacios y tiempos se adecuará a los distintos contenidos, si bien estamos condicionados por los protocolos preventivos COVID-19, así que el aula-comedor se ha convertido en este curso en el aula dónde se impartirán las clases de este módulo al grupo de 1º. Este aula dispone de mesas y sillas suficientes para el alumnado, un ordenador de sobremesa para uso del profesorado conectado a un cañón-proyector y una pizarra vileda pequeña.

AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO

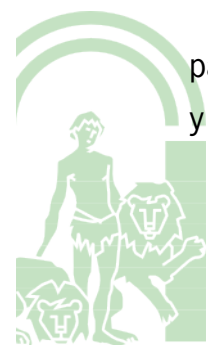
Tendremos los siguientes tipos de agrupamientos: de toda la clase, para atender las explicaciones de la profesora en el aula; grupos pequeños (intentando mantener la distancia de seguridad y haciendo uso de forma obligatoria en todo momento de la mascarilla) y trabajo individual, en función a la práctica y recursos disponibles, para la realización de las actividades de enseñanza-aprendizaje. También, se realizarán agrupamientos formados por parejas de alumnos donde haya alumnos más aventajados con otros menos aventajados. De esta forma se atenderá a la diversidad y heterogeneidad existente en el ciclo, favoreciendo la cooperación, la motivación y el desarrollo de las potencialidades de los alumnos.

SISTEMA DE PARTICIPACIÓN Y MOTIVACIÓN DEL ALUMNADO

Uno de los retos con los que se encuentra el docente es el de conseguir la participación y motivación de sus alumnos. Para fomentar la participación y motivación de los alumnos del ciclo de Cocina y Gastronomía se proponen las siguientes estrategias:

- En el primer día de clase se presentará el módulo de forma atractiva, se indicarán las unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso, cuáles son los contenidos mínimos, los objetivos que se persiguen, y el procedimiento de evaluación. En definitiva, la dinámica que se seguirá en clase. Se puede plantear la posibilidad de que los alumnos participen en la elección de la metodología a seguir en el aula.

- Al inicio de cada unidad se hará un sondeo de preguntas para fomentar la participación y a la vez servirá de evaluación inicial. Dichas preguntas tienen que ser claras y concretas.



- Se utilizarán presentaciones organizadas y atractivas para algunas unidades de trabajo.

- Las actividades serán variadas de menor a mayor complejidad, prácticas, realistas y adaptadas al ciclo y al contexto socioeconómico de la zona.

- Se explicará el sentido por el cual se han agrupado varias unidades en un bloque de contenidos y la relación de éste con el resto. Se conseguirá dar una mayor coherencia al módulo y los alumnos tendrán una visión más global y clara de la materia.

- Se visualizarán películas, se comentarán artículos o se harán debates.

- Se realizarán charlas o conferencias.

- En todo momento se tendrá en cuenta la diversidad de intereses de los alumnos, potenciando la relación entre profesores y alumnos, generando así un clima agradable y de diálogo.

- Se realizarán grupos de trabajo para fomentar la cooperación y el desarrollo de capacidades de colaboración, ayuda, resolución de conflictos derivadas del trabajo grupal.

- Se programarán actividades con otros departamentos.

- Se utilizarán las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.

RECURSOS Y MATERIALES

1. **Moodle:** para la entrega de tareas, actividades, visualización de presentaciones en PWP, materiales complementarios, etcétera, y en el posible caso de confinamiento individual o colectivo la realización de exámenes online.

2. **Libro de texto:** Formación y orientación laboral. Editorial Tu Libro de FP.

3. **Otros libros de consulta:** Además, será complementado con materiales que se vayan elaborando durante el desarrollo del curso.

4. **Internet:** Búsqueda de información. A lo largo del curso, se irán buscando páginas webs donde aparezcan algunos de los temas y contenidos que forman el currículo del módulo que estamos trabajando.



5.- Relación con los elementos transversales

A lo largo del módulo se trabajará la comprensión lectora, la expresión oral y escrita, la comunicación audiovisual, las Tecnologías de la Información y la comunicación, el emprendimiento y la educación cívica y constitucional.

Se fomentará la calidad, equidad e inclusión educativa de las personas con discapacidad, la igualdad de oportunidades y no discriminación por razón de discapacidad, medidas de flexibilización y alternativas metodológicas, adaptaciones curriculares, accesibilidad universal, diseño para todos, atención a la diversidad y todas aquellas medidas que sean necesarias para conseguir que el alumnado con discapacidad pueda acceder a una educación educativa de calidad en igualdad de oportunidades.

Se fomentará la igualdad efectiva entre hombres y mujeres y la prevención de la violencia de género, y de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social.

Se fomentará el aprendizaje de la prevención y resolución pacífica de conflictos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, así como de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, el pluralismo político, la paz, la democracia, el respeto a los derechos humanos y el rechazo a la violencia terrorista, la pluralidad, el respeto al Estado de derecho, el respeto y consideración a las víctimas del terrorismo y la prevención del terrorismo y de cualquier tipo de violencia.

Además se incorporan contenidos para trabajar el desarrollo y afianzamiento del espíritu emprendedor y se fomentarán las medidas para que el alumnado participe en actividades que le permita afianzar el espíritu emprendedor y la iniciativa empresarial a partir de aptitudes como la creatividad, la autonomía, la iniciativa, el trabajo en equipo, la confianza en uno mismo y el sentido crítico.



6.- Atención a la diversidad

Los resultados y conclusiones de la evaluación inicial tendrán carácter orientador y serán referencia para el desarrollo del currículo y la elaboración de las programaciones didácticas.

Asimismo, se adoptarán las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise.

Se parte de que todos los alumnos/as presentan unas necesidades educativas concretas, pero algunos presentan necesidades educativas especiales que necesitan de una atención más individualizada y especializada. El profesorado ha de ajustar la acción pedagógica a las diferentes necesidades del alumnado y facilitar recursos o estrategias que permitan dar respuesta a las motivaciones, intereses y capacidades del alumnado. De esta forma, en la presente programación se desarrollan medidas de diversa naturaleza:

- **Refuerzo educativa dentro del aula.** Atención individualiza de la profesora antes, durante y/o después de la realización de una actividad dentro del grupo-clase ordinario. Se llevarán a cabo las siguientes estrategias:
 - **Actividades variadas de menor a mayor complejidad.** Los alumnos que no alcancen el mínimo exigido, se les planteará actividades de menor complejidad, se repetirán actividades ya propuestas para la resolución de dudas e incluso se le darán los pasos elementales a seguir para conseguir el aprendizaje previsto. Se incidirá sobre todo en contenidos básicos. Sin embargo, a los alumnos que no tengan problemas en superar las actividades planteadas, se les entregará otro tipo de actividades más complejas que les permitan conseguir un nivel de conocimiento superior al exigido.
 - **Agrupamientos flexibles.** Creación de grupos homogéneos formado por combinación de alumnos aventajados y no aventajados, donde los primeros ayuden a los segundos. De esta forma se combina el trabajo individual con el trabajo en grupos.
 - **Adaptaciones curriculares no significativas.** Supone la modificación de los aspectos no básicos del currículum (ciertos contenidos no nucleares, recursos y materiales, actividades, metodología, temporalización, procedimientos de evaluación,...) de un alumno con dificultades educativas o desfase curricular. Es una



medida que la realiza la propia profesora de AGC sin tener que intervenir ningún otro profesional. En primer curso de este ciclo tenemos dos alumnos con discapacidad, unos con discapacidad auditiva y otro con discapacidad psíquica. El alumno con discapacidad auditiva precisa de una intérprete del lenguaje de signos, que lo acompaña en las clases teóricas y prácticas.

- **Adaptaciones de acceso.** En este caso no se modifican elementos del currículo sino que se facilita el acceso. Así, ante discapacidades motoras se eliminarán las barreras existentes y ante discapacidades sensoriales o problemas de comunicación se utilizará un lenguaje alternativo o apoyos personales. Los alumnos no presentan este tipo de discapacidad.

Es importante señalar, que no se pueden concretar determinadas medidas mientras no se conozcan las necesidades de un alumno determinado. Cuando se dé el caso y asesorados por el Departamento de Orientación se aplicarán las medidas apropiadas.



7.- Evaluación

7.1.- Medidas de recuperación

- Las actividades de recuperación son una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, y se realizarán sin esperar al suspenso.
- El alumno/a que no haya conseguido al menos una nota de 5 realizará un examen **de recuperación por evaluación**. Este examen versará sobre los contenidos no superados del trimestre correspondiente.
- En todo caso, dichos alumnos/as recibirán las orientaciones necesarias para recuperar positivamente la evaluación correspondiente.
- Si tras la recuperación del trimestre correspondiente, la materia no es superada quedará pendiente para la convocatoria de evaluación final.
- En la evaluación final es indispensable obtener una nota igual o superior a 5 para aprobar el módulo.
- Se guardará la nota del trimestre aprobado, para hacer media con el trimestre pendiente de recuperar.

7.2.- Seguimiento de las pendientes.

En el curso actual no hay ningún/a alumno/a matriculado en 2º que tenga pendiente este módulo de primero.

Evaluación de alumnos de convocatoria extraordinaria

A aquellos/as alumnos/as que hayan agotado las cuatro convocatorias ordinarias sin haber superado este MP, se les aplicará lo dispuesto en el “Artículo 6. Convocatoria extraordinaria” de la 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 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.



Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese porcentaje.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

7.3.- Detalle de la evaluación.

Supone la recogida sistemática de información sobre el proceso de enseñanza y aprendizaje que permita tras su análisis, la emisión de juicios de valor encaminados a la mejora del propio proceso. La evaluación en la Formación Profesional se regula básicamente en la Orden de 29 de septiembre de 2010, que regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía de la Formación Profesional..

La evaluación tendrá dos características:

- Continua y formativa. Con objeto de detectar las dificultades del proceso enseñanza-aprendizaje del alumno y averiguar las causas que lo provocan y adaptar las actividades según convenga. La evaluación continua tendrá como referentes: los objetivos generales del ciclo, resultados de aprendizaje del módulo, criterios de evaluación y objetivos didácticos para cada unidad de trabajo.
- Integradora. Se tendrá en cuenta los resultados de aprendizaje del módulo, al mismo tiempo que se contemplarán los contenidos (conceptuales, procedimientos y normas y valores).

De esta forma, la evaluación deberá quedar referida tanto al proceso de aprendizaje de los alumnos como al de enseñanza, con el fin de reajustar la metodología, objetivos y contenidos a partir de los resultados que se vayan observando.



EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE DE LOS ALUMNOS.

Mediante la evaluación del proceso de aprendizaje se pretende comprobar el grado de consecución de los objetivos por parte de los alumnos. El currículo sólo da respuesta a ¿Qué evaluar? a través de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación expresados en el RD de título correspondiente. El centro educativo da respuesta al cuándo y cómo evaluar.

¿Cuándo evaluar? La evaluación se llevará a cabo en tres fases diferenciadas.

- Evaluación inicial; A principio de curso, y al inicio de cada unidad, con el fin de determinar el punto de partida en las explicaciones del profesor. Para ello, los alumnos realizarán sencillos cuestionarios o bien se hará un sondeo de preguntas que revelen sus conocimientos previos.

- Evaluación procesual; se realiza durante el desarrollo de cada unidad, se hace para conocer si el alumno alcanza los en función a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, y al mismo tiempo posibilita la detección de posibles errores de planteamiento en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Evaluación sumativa o final; permite comprobar si se han alcanzados los resultados de aprendizaje y con ello los objetivos didácticos propuestos para cada unidad.

INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación continua requiere realizar unas observaciones de manera sistemática, que nos permitan emitir un juicio sobre el rumbo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Los instrumentos utilizados para ello deben ser variados y, en todo caso, medibles. Los instrumentos utilizados por tanto serán los siguientes:

- Preguntas orales en clase.
- Realización, entrega y exposición de cuestiones, ejercicios, ...
- Participación en clase.
- Pruebas escritas.
- Modo de enfrentarse a las tareas, refuerzos eficaces, nivel de atención, interés por la materia, motivación, etc.



La evaluación requiere realizar unas observaciones de manera sistemática, que nos permitan emitir un juicio sobre el rumbo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Los instrumentos utilizados para ello deben ser variados.

¿Cómo evaluar? Para responder a dicha cuestión aparecen los **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**. Nos ofrecerán una información completa y fiable del rendimiento del alumnado.

El procedimiento de evaluación durante el curso se va articular en torno a dos pilares básicos:

- I. **Prueba teórico-práctica: (60%).**
- II. **Trabajo diario en clase o en casa: (40%).** Realización de esquemas, ejercicios y actividades teórico-prácticos, trabajos de investigación y exposiciones realizadas en clase.

Además, se tendrán en cuenta las siguientes indicaciones y criterios de corrección:

➤ En la **prueba escrita:**

- Es imprescindible obtener un 5 en los exámenes para hacer media.
- Los exámenes podrán constar de preguntas tipo test, preguntas cortas o supuestos prácticos.
- La puntuación del examen, entre 0 y 10 puntos, será la suma de las calificaciones obtenidas en cada una de las partes.
- Las faltas de ortografía, se penalizarán con 0.15 puntos por falta, hasta un máximo de dos puntos.
- Respecto a la parte tipo test se seguirán los siguientes criterios:
 - En cada pregunta habrá varias posibles opciones (por ejemplo: a, b y c) o verdadero y falso.
 - Se penalizarán las preguntas erróneas.
 - Las preguntas en blanco no penalizan.
 - Todas las preguntas tipo test tienen un mismo valor, es decir, la puntuación se repartirá por igual entre las mismas.



- Cuando un examen incluya una parte de preguntas cortas o supuestos prácticos se atenderán a los siguientes criterios:

- Las respuestas deben ser razonadas o justificadas, al no hacerlo conllevará una puntuación de cero.
- Si en el proceso de resolución de los supuestos se comete un error de concepto básico, conllevará una puntuación de cero en el apartado correspondiente.
- Los errores de cálculo numérico se penalizarán.
- En el caso de que el resultado obtenido sea tan absurdo o disparatado que la aceptación del mismo suponga un desconocimiento de conceptos básicos, se puntuará con cero.

- En el apartado de **trabajo diario en clase o en casa:** Se valorará a través de distintas rubricas elaboradas, para las exposiciones, la entrega de esquemas, resúmenes, actividades, etc. En estas rúbricas se puntúa, el contenido, la exposición oral si es necesaria, la entrega en fecha o fuera de ella, etcétera. Además el alumnado tendrá que entregar antes de cada examen el **“Cuaderno de clase”** de la/s unidad/es correspondientes al examen, para poder evaluar el aprovechamiento y rendimiento académico del alumno.

Si durante la evaluación no se han exigido actividades ni se han realizado trabajos, dichos porcentajes se acumularán al porcentaje correspondiente a la prueba escrita.

La calificación final del curso será la nota media de las tres evaluaciones.

A la hora de hacer medias se redondeará al alza cuando el decimal es de cinco décimas o mayor.

El alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos tras la tercera evaluación, podrá realizar una prueba escrita al final del curso (evaluación final) y versará sobre los contenidos recogidos en la presente programación.

Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.



DETALLE DE LA EVALUACIÓN:

CURSO O ETAPA	CFGM Cocina y Gastronomía
MÓDULO	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
EVALUACIÓN	CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN
1ª	60% Prueba Escrita. 40% Trabajo diario, libreta, cuaderno de clase,... Calificado a través de la rúbrica correspondiente a esa actividad. Cálculo de la nota de ese 40%: Suma de todas las notas de clase y trabajo dividido por el número de notas y multiplicado por 0,40.
2ª	60% Prueba Escrita. 40% Trabajo diario, libreta, cuaderno de clase,... Calificado a través de la rúbrica correspondiente a esa actividad. Cálculo de la nota de ese 40%: Suma de todas las notas de clase y trabajo dividido por el número de notas y multiplicado por 0,40.
3ª	60% Prueba Escrita. 40% Trabajo diario, libreta, cuaderno de clase,... Calificado a través de la rúbrica correspondiente a esa actividad. Cálculo de la nota de ese 40%: Suma de todas las notas de clase y trabajo dividido por el número de notas y multiplicado por 0,40.



FINAL	Se calculará realizando la media aritmética de los tres trimestres, siempre que todos los trimestres estén aprobados. Para el alumnado que tuviera alguna evaluación suspensa, se realizará una prueba de recuperación, donde podrá recuperar las evaluaciones no calificadas positivamente.
CRITERIOS GENERALES	- Redondeo - Ortografía - Subida de Nota Se remite a la programación de departamento: - Redondeo: Se redondeará a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5). - Ortografía: 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos. - Subida de Nota. Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.



ANEXO PROGRAMACIÓN DOCENCIA TELEMÁTICA

Debido a la crisis sanitaria actual que estamos viviendo a nivel mundial motivada por el COVID-19, hay que tener en cuenta la posibilidad de que se den diferentes escenarios de confinamiento individual y/o grupales durante el curso 2020/2021. Por ello, se ha considerado la integración y el uso de las herramientas TIC's desde el primer día, contemplando un escenario futuro de docencia telemática pero haciendo dicho uso también en la docencia presencial, para de esta forma potenciar la competencia digital del alumnado y, llegado el caso, que este esté habituado al entorno digital.

De esta forma, las herramientas digitales disponibles se configuran en un vehículo transmisor de conocimientos, pero también en el medio para la entrega de tareas y actividades, incluso para aquellos/as alumnos/as que llegado el caso deban aislarse de forma preventiva, de manera que puedan seguir el ritmo de las clases y mejorar el aprovechamiento y rendimiento académico.

Los criterios y porcentajes de calificación serán los mismos que en la docencia presencial, es decir:

- Prueba teórico-práctica: (60%).
- Trabajo diario en clase o en casa: (40%).

Lo único que variará en este caso es que la realización de las pruebas teórico-prácticas serán online a través de la plataforma Moodle.

