

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0472	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0472_12	Prevenición de riscos laborais	2023/2024	3	45	45
MP0472_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	M. ANTONIA PEREZ IGLESIAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da industria alimentaria.

A formación do módulo contribúe a alcanzar

Os obxectivos xerais:

- k) Identificar os perigos e os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas súas medidas de control, prevención e protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais.
- q) Identificar formas de intervención en situacións colectivas, analizando o proceso de toma de decisións, para as liderar.
- r) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado para manter unha cultura de actualización e innovación.
- t) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.
- u) Analizar e valorar a participación, o respecto, a tolerancia e a igualdade de oportunidades, para facer efectivo o principio de igualdade entre homes e mulleres.

As competencias profesionais, persoais e sociais:

- j) Aplicar a normativa de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais, así como a lexislación específica dos sectores da industria alimentaria.
- n) Cumprir os obxectivos da produción, colaborando co equipo de traballo e actuando conforme os principios de responsabilidade e tolerancia.
- ñ) Adaptarse a diferentes postos de traballo e a novas situacións laborais, orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- o) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, de acordo co establecido na lexislación.
- q) Xestionar a propia carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
- s) Participar activamente na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

establecidos no Decreto 119/2011 polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial no referente ás empresas do sector alimentario
- Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego.
- Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.
- Manexo de fontes de información, incluídos os recursos da internet para a procura de emprego.
- Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).
- Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.

- Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.
- Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.
- Estudo das condicións de traballo do sector da industria alimentaria a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector da industria alimentaria
- Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.
- Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector da industria alimentaria, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				Resultados de aprendizaxe			
					47212				47222			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	A prevención de riscos laborais	Conceptos básicos da prevención de riscos, clasificación dos factores de risco e a súa prevención, identificación de danos na saúde dos traballadores, organización da prevención na empresa, emerxencias e primeiros auxilios	45	40	X	X	X	X				
2	A relación laboral	Introdución ao dereito do traballo; identificación e características dos contratos; determinación da xornada de traballo e salario; modificación, suspensión e extinción do contrato e participación dos traballadores na empresa	41	40						X		
3	A Seguridade Social	Estrutura e funcionamento do sistema da Seguridade Social e principais prestacións destinadas aos traballadores; requisitos e condicións	14	13							X	
4	O traballo en equipo	Funcionamento dos equipos de traballo, negociación e solución de conflitos	3	3					X			
5	O proceso de inserción laboral	Plan de autoorientación persoal e diversos elementos do proceso de procura de emprego	4	4								X
Total:			107									

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais	45

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da industria alimentaria.	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar os dereitos e deberes en seguridade laboral	1	A prevención na empresa e a súa organización	15,0
1.2 Identificar as formas de organización e participación na empresa en relación a prevención de riscos			
1.3 Recoñecer os organismos públicos en seguridade e saúde laboral			
1.4 Identificar e clasificar os factores de risco laboral e os danos asociados			
2.1 Avaliar as situacións de riscos identificadas	2	O plan de prevención	25,0
2.2 Definir o contido dun plan de prevención de riscos laborais			
2.3 Establecer as medidas de prevención e protección fronte aos riscos avaliados			
3.1 Identificar os protocolos de actuación en situacións de emerxencia e primeiros auxilios	3	Situacións de emerxencia e primeiros auxilios	5,0

TOTAL
45
4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.	• PE.1 - Casos prácticos condicións de traballo e danos na saúde	S	4
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.	• PE.2 - Supostos identificación accións preventivas axeitadas	N	2
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.	• LC.1 - Tarefas de clase	N	1
CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	• LC.2 - Tarefas de clase	N	1
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.	• LC.3 - Tarefas de clase	N	2
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da industria alimentaria.	• PE.3 - Exame dereitos en materia preventiva	S	8
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	• PE.4 - Exame obrigas en materia preventiva	S	8
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria	• PE.5 - Supostos prácticos condicións de traballo	S	4
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	• PE.6 - Exame factores de risco laboral	S	6
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria	• PE.7 - Exame danos profesionais	S	6
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.	• TO.1 - Rúbrica plan de prevención	N	1
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.	• PE.8 - Exame avaliación riscos laborais	S	5

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.	• LC.4 - Tarefa de clase	N	1
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	• PE.9 - Exame organización da prevención	S	5
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	• PE.10 - Exame organización da prevención	S	4
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	• LC.5 - Mapa mental organismos	N	1
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.	• LC.6 - Estructura plan de prevención	N	1
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.	• PE.11 - Casos prácticos	S	4
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.	• TO.2 - Rúbrica plan de prevención	S	4
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	• TO.3 - Rúbrica plan de prevención	N	1
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.			0
CA4.1.1 Definíronse as técnicas de prevención e protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse	• PE.12 - Exame técnicas de prevención e protección	S	8
CA4.1.2 Proxectáronse as medidas de prevención e protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse	• TO.4 - Rúbrica Plan de prevención	S	4
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	• PE.13 - Casos prácticos sinalización	S	4
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	• PE.14 - Exame equipos de protección	S	4
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	• LC.7 - Mapa conceptual protocolo emerxencias	N	2
CA4.5 Identifícaronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	• PE.15 - Supostos prácticos	N	1
CA4.6 Identifícaronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	• LC.8 - Taller de primeiros auxilios	S	8
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da industria alimentaria en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da industria alimentaria.
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
Planificación da prevención na empresa.
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
<p>A prevención na empresa e a súa organización - Nesta actividade realizamos unha aproximación á prevención de riscos laborais e á súa organización e xestión dentro do ámbito empresarial mediante a resolución de pequenos casos prácticos e dinámicas plantexadas na aula</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación do módulo • Introducción aos conceptos fundamentais en materia de prevención de riscos laborais 	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe/procesa información e resolve distintos supostos prácticos combinando o traballo da clase co traballo no seu domicilio • Elabora o plan de prevención • Realiza a proba escrita ao final da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Solución de casos • Proba escrita • Plan de prevención 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Tarefas de clase • LC.2 - Tarefas de clase • LC.3 - Tarefas de clase • LC.4 - Tarefa de clase • LC.5 - Mapa mental organismos • PE.1 - Casos prácticos condicións de traballo e danos na saúde • PE.2 - Supostos identificación accións preventivas axeitadas • PE.3 - Exame dereitos en materia preventiva • PE.4 - Exame obrigas en materia preventiva • PE.5 - Supostos prácticos condicións de traballo • PE.6 - Exame factores de risco laboral • PE.7 - Exame danos profesionais • PE.9 - Exame organización da prevención • PE.10 - Exame organización da prevención • TO.1 - Rúbrica plan de prevención 	15,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O plan de prevención - Nesta actividade, de forma grupal e individual, o alumnado resolverá diferentes supostos en relación a elaboración dun plan de prevención de riscos laborais para unha empresa do sector do título	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a utilizar para a elaboración do plan de prevención por parte do alumnado Orienta ao alumnado na elaboración do plan de prevención de riscos laborais 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado en equipo e individualmente realiza e desenvolve o plan de prevención combinando o traballo na aula co traballo no seu domicilio Realiza a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de prevención Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.6 - Estructura plan de prevención PE.8 - Exame avaliación riscos laborais PE.11 - Casos prácticos PE.12 - Exame técnicas de prevención e protección PE.13 - Casos prácticos sinalización PE.14 - Exame equipos de protección TO.2 - Rúbrica plan de prevención TO.4 - Rúbrica Plan de prevención 	25,0
Situacións de emerxencia e primeiros auxilios - Nesta actividade analizamos a actuación ante diversas situacións de emerxencia e as técnicas básicas de primeiros auxilios	<ul style="list-style-type: none"> Facilita os contidos teóricos e elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado analiza o contido dun plan de emerxencia e elabora o plan de prevención Participación na charla impartida por un técnico profesional de protección civil e realización de supostos prácticos de primeiros auxilios. 	<ul style="list-style-type: none"> Solución de casos Plan de prevención Taller de primeiros auxilios 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.7 - Mapa conceptual protocolo emerxencias LC.8 - Taller de primeiros auxilios PE.15 - Supostos prácticos TO.3 - Rúbrica plan de prevención 	5,0
TOTAL						45,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A relación laboral	41

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar o marco legal das relacións laborais 1.2 Manexar os distintos contratos de traballo en situacións reais	1	O marco normativo do dereito do traballo	14,0
2.1 Recoñecer o sistema de clasificación profesional no sector profesional do título e as posibilidades de promoción profesional 2.2 Determinar a regulamentación do tempo de traballo 2.3 Identificar a estrutura e calcular recibos de salarios	2	Clasificación profesional, tempo de traballo e salario	10,0
3.1 Planificar accións e alternativas ante cambios das condicións do contrato de traballo 3.2 Identificar a estrutura e calcular a liquidación de haberes	3	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	13,0
4.1 Recoñecer os diferentes órganos de representación 4.2 Comprender o sistema de negociación colectiva 4.3 Identificar os distintos elementos regulados no convenio colectivo do sector profesional do título	4	Representación e negociación colectiva	4,0
TOTAL			41

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	• PE.1 - Exame fontes e principios do dereito laboral	S	8
CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	• LC.1 - Mapa mental organismos laborais	N	2
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	• PE.2 - Supostos prácticos	N	2
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	• PE.3 - Exame tipos de contratos	S	20
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	• LC.2 - Tarefa de clase	S	1
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.			0
CA2.6.1 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable no sector profesional relacionado con título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria	• TO.1 - Rúbrica análise convenio colectivo	S	5
CA2.6.2 Determináronse as condicións de traballo habituais en ausencia de convenio no sector profesional relacionado co título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.	• PE.4 - Exame condicións de traballo	S	10
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	• TO.2 - Rúbrica análise do convenio colectivo	N	1
CA2.8 Analízouse o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.			0
CA2.8.1 Analízouse o recibo de salarios	• PE.5 - Supostos prácticos	S	5
CA2.8.2 Identifícanse os principais elementos que integran o recibo de salarios	• PE.6 - Exame nóminas	S	15
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.			0
CA2.9.1 Identifícanse as causas da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	• PE.7 - Supostos prácticos	S	5
CA2.9.2 Identifícanse os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	• PE.8 - Exame modificación, suspensión e extinción do contrato	S	15
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	• PE.9 - Supostos prácticos	N	2
CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	• PE.10 - Supostos prácticos	S	8

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Tarefa de clase 	N	1
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Dereito do traballo.</p> <p>0Representación das persoas traballadoras na empresa.</p> <p>Conflitos colectivos.</p> <p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.</p> <p>Análise da relación laboral individual.</p> <p>Dereitos e deberes derivados da relación laboral.</p> <p>Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.</p> <p>Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.</p> <p>Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.</p> <p>Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.</p> <p>Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O marco normativo do dereito do traballo - Nesta actividade levarase a cabo unha introducción ao dereito do traballo e a relación laboral, o contrato de traballo e os seus tipos, mediante casos prácticos e dinámicas relacionadas cos contidos da unidade	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a utilizar Modera e guía o debate final sobre as solucións formuladas e fai as conclusións finais Elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Resolución de supostos prácticos Elabora mapa mental Analiza o convenio colectivo Realiza a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Análise convenio colectivo Mapa mental Solución aos casos propostos Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Mapa mental organismos laborais LC.2 - Tarefa de clase LC.3 - Tarefa de clase PE.1 - Exame fontes e principios do dereito laboral PE.2 - Supostos prácticos PE.3 - Exame tipos de contratos 	14,0
Clasificación profesional, tempo de traballo e salario - Nesta actividade analizaremos a clasificación profesional dentro do sector do título, así como a organización do tempo de traballo e o cálculo de recibos de salarios	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Cumprimenta varios recibos de salarios indicando o procedemento a seguir para completar o proceso Elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Soluciona distintos supostos prácticos analizando diversos aspectos que conforman o concepto tempo de traballo Calcula e cumprimenta recibos de salarios identificando os distintos elementos que o integran Realiza a proba escrita ao remate da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita Solución de casos 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Exame condicións de traballo PE.5 - Supostos prácticos PE.6 - Exame nóminas TO.2 - Rúbrica análise do convenio colectivo 	10,0
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo - Análise e resolución de posibles cambios nas condicións iniciais do contrato de traballo mediante a resolución de supostos teórico-prácticos	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Exemplifica o procedemento a seguir para calcular a liquidación de haberes Elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Realiza o cálculo de diversos supostos prácticos para determinar a liquidación de haberes 	<ul style="list-style-type: none"> Solución de casos propostos Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Supostos prácticos PE.8 - Exame modificación, suspensión e extinción do contrato 	13,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Representación e negociación colectiva - Análise da participación dos traballadores na empresa e revisión do convenio colectivo do sector profesional do título	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Orienta ao alumnado no manexo do convenio colectivo 	<ul style="list-style-type: none"> Analiza o contido do convenio colectivo a través da realización de diversos supostos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> Análise do convenio colectivo Solución casos prácticos conflitos colectivos 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Supostos prácticos PE.10 - Supostos prácticos TO.1 - Rúbrica análise convenio colectivo 	4,0
TOTAL						41,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A Seguridade Social	14

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os principais organismos e características do sistema de Seguridade Social	1	A Seguridade Social	3,0
2.1 Determinar e calcular distintas prestacións contributivas da seguridade social	2	Prestacións da Seguridade Social	8,0
3.1 Calcular prestación por desemprego e manexar o simulador do Servicio Público de Empleo	3	O desemprego	3,0
TOTAL			14

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.	• LC.1 - Debate sistema da Seguridade Social	N	2
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.	• TO.1 - Mapa mental estrutura da Seguridade Social	N	7
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	• PE.1 - Supostos prácticos	N	1
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.			0
CA3.4.1 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración	• PE.2 - Supostos prácticos	S	15
CA3.4.2 Realizouse o cálculo da contía das principais prestacións contributivas da seguridade social nalgúns supostos prácticos.	• PE.3 - Exame Seguridade Social	S	40
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.			0
CA3.5.1 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos	• PE.4 - Supostos prácticos	S	10
CA3.5.2 Realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	• PE.5 - Exame desemprego	S	25
		TOTAL	100

4.3.e) Contidos

Contidos
A seguridade social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de seguridade social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da seguridade social.

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A Seguridade Social - Nesta actividade analizaremos o sistema da Seguridade Social como pilar do estado de benestar	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Soluciona diversos supostos prácticos Elabora mapa mental 	<ul style="list-style-type: none"> Solución de casos Mapa mental Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Debate sistema da Seguridade Social PE.1 - Supostos prácticos TO.1 - Mapa mental estrutura da Seguridade Social 	3,0
Prestacións da Seguridade Social - Nesta actividade identificamos e realizamos o cálculo das prestacións contributivas máis habituais no ámbito laboral	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Exemplifica o procedemento de cálculo de diversas prestacións da seguridade social Elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Realiza o cálculo de diversas prestacións da seguridade social Resolve a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Solución de casos Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Supostos prácticos PE.3 - Exame Seguridade Social 	8,0
O desemprego - Analizamos e determinamos a prestación contributiva por desemprego	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Exemplifica o procedemento de cálculo das prestacións de desemprego Elabora a proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Realiza diversos supostos prácticos de cálculo da prestación de desemprego 	<ul style="list-style-type: none"> Solución de casos Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Supostos prácticos PE.5 - Exame desemprego 	3,0
TOTAL						14,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	O traballo en equipo	3

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer e valorar a importancia do traballo en equipo	1	O traballo en equipo	3,0
1.2 Fomentar o desenvolvemento de habilidades para traballar en equipo			
TOTAL			3

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	• PE.1 - Supostos prácticos	S	25
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	• PE.2 - Supostos prácticos	S	30
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	• LC.1 - Traballo en equipo	N	6
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	• LC.2 - Traballo en equipo	N	8
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	• PE.3 - Supostos prácticos dinámicas equipos de traballo	S	20
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	• LC.3 - Traballo en equipo	N	7
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.	• LC.4 - Traballo en equipo	N	4
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da industria alimentaria segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O traballo en equipo - Nesta actividade reflexionamos sobre os roles e funcionamento dos equipos de traballo a través da realización de diversas dinámicas de grupo	<ul style="list-style-type: none"> Presenta o material e os recursos a empregar Guía a realización de diversas dinámicas de grupo na aula 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Participa nas diversas dinámicas de grupo proposta 	<ul style="list-style-type: none"> Dinámicas de grupo 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Traballo en equipo LC.2 - Traballo en equipo LC.3 - Traballo en equipo LC.4 - Traballo en equipo PE.1 - Supostos prácticos PE.2 - Supostos prácticos 	3,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Supostos prácticos dinámicas equipos de traballo 	
TOTAL						3,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O proceso de inserción laboral	4

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Diseñar os itinerarios formativo-profesionais que den resposta aos seus propios intereses	1	Autoorientación profesional	1,0
1.2 Identificar os intereses, actitudes e motivacións persoais que interveñen na carreira profesional			
2.1 Identificar técnicas e instrumentos de búsqueda de emprego	2	A búsqueda de emprego	3,0
2.2 Utilizar as técnicas de búsqueda de emprego en situacións simuladas			
TOTAL			4

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	● LC.1 - Proxecto de inserción laboral	N	5
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	● LC.2 - Proxecto de inserción laboral	N	4
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	● LC.3 - Proxecto de inserción laboral	N	5
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	● LC.4 - Proxecto de inserción laboral	N	5
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.	● PE.1 - Proxecto de inserción laboral	N	5
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.	● PE.2 - Proxecto de inserción laboral	S	20
CA4.7 Identifícanse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.	● PE.3 - Proxecto de inserción laboral	S	25
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	● PE.4 - Proxecto de inserción laboral	S	30
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	● PE.5 - Proxecto de inserción laboral	N	1
		TOTAL	100

4.5.e) Contidos

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
Proceso de toma de decisións.

Contidos
Proceso de procura de emprego no sector de actividade. Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Autoorientación profesional - Nesta actividade o alumnado reflexionará sobre o seu futuro académico e profesional	<ul style="list-style-type: none"> Presenta os recursos a utilizar polo alumnado na elaboración do seu proxecto profesional e guía o seu traballo no mesmo 	<ul style="list-style-type: none"> Recibe/procesa información Elabora o proxecto de inserción profesional 	<ul style="list-style-type: none"> Proxecto de inserción profesional 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Proxecto de inserción laboral LC.2 - Proxecto de inserción laboral LC.3 - Proxecto de inserción laboral PE.1 - Proxecto de inserción laboral PE.2 - Proxecto de inserción laboral 	1,0
A búsqueda de emprego - Nesta actividade simularemos pasos e instrumentos a ter en conta para acadar a inserción laboral	<ul style="list-style-type: none"> Presenta os recursos a utilizar polo alumnado na elaboración do seu proxecto profesional e guía o seu traballo no mesmo 	<ul style="list-style-type: none"> Procura ofertas na internet tanto en España como en Europa, elabora o CV, resposta a oferta de emprego, elabora a autocandidatura e emprega técnicas de selección de persoal 	<ul style="list-style-type: none"> Proxecto de inserción profesional 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa vixente. Material de clase (unidade didáctica e actividades) facilitado polo profesor. Internet (fonte de información, ferramentas dixitais, aula virtual, medios audiovisuais) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Proxecto de inserción laboral PE.3 - Proxecto de inserción laboral PE.4 - Proxecto de inserción laboral PE.5 - Proxecto de inserción laboral 	3,0
TOTAL						4,0

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

Os criterios mínimos exixibles son os que se indican a continuación:

UF 1: Prevención de riscos

- o CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora
- o CA1.6 - Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector profesional do título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
- o CA1.7 - Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laboráis.
- o CA2.1 - Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
- o CA2.2 - Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- o CA2.3 - Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
- o CA2.5 - Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- o CA3.2 - Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais
- o CA3.3 - Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- o CA3.6 - Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- o CA3.7 - Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
- o CA4.1 - Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- o CA4.2 - Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- o CA4.3 - Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
- o CA4.6 - Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

UF 2: Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

- o CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
- o CA1.2 - Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- o CA1.5 - Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.



- o CA2.1 - Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
- o CA2.4 - Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- o CA2.6 - Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
- o CA2.8 - Analizouse o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.
- o CA2.9 - Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- o CA2.11 - Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- o CA3.4 - Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- o CA3.5 - Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.
- o CA4.6 - Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
- o CA4.7 - Identifícanse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.
- o CA4.8 - Emplegáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

O módulo consta de dúas unidades formativas que terán o seguinte peso:

- ¿ UF1: 40%
- ¿ UF2: 60%

A avaliación do alumnado será continua e integral, proporcionando información sobre a súa aprendizaxe a través dun seguimento tanto individual como grupal e nas relacións interpersoais, segundo os criterios de avaliación das unidades didácticas.

- As cualificacións do alumnado levaranse a cabo unha vez cada trimestre e nas datas que estableza xefatura de estudos.
- A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10.
- En ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, dado que éstas teñen carácter eliminatorio.
- Para que o alumnado acade o aprobado deberá obter un mínimo de 5 puntos.

A nota do alumnado en cada unha das avaliacións legalmente establecidas obterase aplicando a seguinte ponderación:

- 40% corresponde a tarefas realizadas na clase, tales coma exercicios, supostos prácticos, traballos individuais e/o grupais e demais actividades que se poidan plantexar na aula. Á hora de cualificar as actividades do alumnado e aplicar a porcentaxe correspondente dentro da cualificación da avaliación, esíxese a súa realización no aula (excepto cando o profesor propoña a súa elaboración fóra das horas lectivas ou por falta xustificada do alumnado) e entrega destas no prazo establecido. A súa posterior entrega sen xustificación, supoñerá a revisión e corrección, no seu caso, pero non serán puntuadas a efectos de avaliación.

- 60% corresponde á proba escrita ou exame de avaliación, que consistirá nunha ou varias probas escritas, de carácter teórico-práctico e nas que poderanse combinar cuestións tipo test, preguntas curtas e casos prácticos similares aos suscitados e resoltos no aula.

A valoración de cada unha das cuestións ou casos prácticos indícarase por escrito a continuación do enunciado correspondente, coa finalidade de que o alumnado teña coñecemento da puntuación asignada a cada unha delas dentro do cómputo global da proba escrita.

- A nota da avaliación será a suma de A e B. En caso de obter números decimais, redondearase ata o número enteiro superior se o decimal e igual ou superior a 5, en caso contrario desprezarase. Non procederase a redondeo superior se a cualificación da avaliación e inferior a 5.

-O alumnado con avaliacións suspensas poderá recuperar as partes non superadas nunha proba escrita a realizar ao inicio da seguinte avaliación.

AVALIACIÓN FINAL DO MÓDULO:

A cualificación na avaliación final será a media das cualificacións obtidas na primeira, segunda e terceira avaliación, tendo en conta o peso das unidades didácticas no total do módulo.

ALUMNADO CO MÓDULO DE FOL PENDENTE:

O alumnado que teña pendente o módulo de FOL de primeiro será avaliado pola xefatura de departamento, salvo no suposto de que, voluntariamente quera asumilo o profesorado que lle impartiu clase en primeiro ou o profesorado que imparta en segundo, tendo en conta o informe individualizado elaborado polo profesor do curso anterior.

O alumnado será avaliado en decembro e marzo, con carácter previo ao periodo de realización da Formación en centros de traballo (FCT), debendo entregar as tarefas plantexadas polo profesorado nos prazos establecidos, cun peso na nota do 30 % e realizar una proba de avaliación, cun peso na nota do 70%.

A avaliación realizada en decembro non terá carácter eliminatorio, podendo recuperarse no mes de marzo.

En ningún caso, a superación da avaliación de decembro suporá o aprobado do módulo. O alumnado deberá obter, polo menos unha cualificación mínima de 5 puntos para superar o módulo, tras a aplicación da ponderación establecida en cada unha das unidades formativas nas que se divide o módulo (UF1: 40%, UF2: 60%).



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado con avaliacións suspensas poderase presentar a unha proba de recuperación a realizar ao comezo da seguinte avaliación, onde será evaluado daquelas partes non superadas. O profesor facilitará exercicios de reforzo ao alumno e resolverá as dúbidas concretas que lle poidan suscitar.

Avaliación final: ao alumnado que non supere o módulo na terceira avaliación achegaráselle informe individualizado no que se indicará as partes pendentes de superar, a data da proba extraordinaria de recuperación e as actividades a realizar neste período.

O alumnado que teña pendente o módulo de FOL de primeiro será avaliado pola xefatura de departamento, salvo no suposto de que, voluntariamente quera asumilo o profesorado que lle impartiu clase en primeiro ou o profesorado que imparta en segundo, tendo en conta o informe individualizado elaborado polo profesor do curso anterior.

O alumnado será avaliado en decembro e marzo, con carácter previo ao período de realización da Formación en centros de traballo (FCT), debendo entregar as tarefas plantexadas polo profesorado nos prazos establecidos, cun peso na nota do 30 % e realizar una proba de avaliación, cun peso na nota do 70%.

A avaliación realizada en decembro non terá carácter eliminatorio, podendo recuperarse no mes de marzo.

En ningún caso, a superación da avaliación de decembro suporá o aprobado do módulo. O alumnado deberá obter, polo menos unha calificación mínima de 5 puntos para superar o módulo, tras a aplicación da ponderación establecida en cada unha das unidades formativas nas que se divide o módulo (UF1: 40%, UF2: 60%).

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua por acumular un número de faltas non xustificadas, igual ou superior ao 10% das horas totais do módulo, deberá realizar unha proba extraordinaria nas datas fixadas por xefatura de estudos. Consistirá nunha proba escrita que poderá incluír parte teórica e práctica e deberase obter un mínimo de 5 puntos para superar o módulo.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación realizarase na aplicación da Consellería de Educación segundo o modelo de sistema de xestión da calidade implantado no centro. No caso de que existan desviacións na mesma, especificaranse as causas e propostas de mellora.

En relación a avaliación da propia práctica docente, ao longo do curso entregaráselle ao alumnado unha enquisa de avaliación das actividades na aula. Anónimamente valoraránse determinados aspectos da práctica docente (metodoloxía, actividades, probas de avaliación, recursos empregados)

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial efectuarase mediante un cuestionario sinxelo que o alumnado deberá cumplimentar e entregar. Recollerá dous aspectos básicos: por un lado, datos persoais e laborais que poidan ser de interese, e en segundo lugar detectar os coñecementos previos que teñen sobre o módulo e os contidos obxecto do seu estudo. Ademais, desenvolverase unha charla grupal na aula co conxunto do alumnado, para obter unha maior información e favorecer o seu coñecemento mutuo.

Adoptaranse as medidas acordadas polo equipo docente do Ciclo Formativo e o Departamento de Orientación tras a sesión de avaliación inicial do Ciclo formativo.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

No suposto de que algún alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, exporase na reunión do equipo docente do ciclo, a fin de que en consenso se tomen as medidas necesarias.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Atendendo aos obxectivos anuais que desenvolve o Plan funcional do centro, os valores que se traballarán serán:



- ¿ Fomentar o uso da lingua galega
- ¿ Promover a igualdade de xénero en todas as accións levadas a cabo no módulo
- ¿ Identificar aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas
- ¿ Fomentar o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando a comunicación
- ¿ Resaltar a importancia do benestar físico, psíquico, social e ambiental
- ¿ Fomentar a relación con outras persoas e a participación en actividades de grupo con actitudes solidarias e tolerantes, superando posibles prexuízos, recoñecendo e valorando criticamente as diferencias de tipo social e rexeitando calquera discriminación baseada en distincións de raza, sexo, clase social, crenza e outras características individuais
- ¿ Concienciar ao alumnado da necesidade dun desenvolvemento sostible e dun consumo responsable e baseado na redución, reciclaxe e reutilización.
- ¿ Desenvolver un espírito crítico, analizando a información obtida a través dos medios audiovisuais, intentando fomentar unha actitude crítica e responsable fronte ao consumo e os mecanismos do mercado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Charla- taller de primeiros auxilios impartida por un técnico de protección civil no primeiro trimestre
Actividades propostas no departamento durante o curso