



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0157	Formación e orientación laboral	2024/2025	4	107	107
MP0157_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2024/2025	4	62	62
MP0157_12	Prevención de riscos laborais	2024/2025	4	45	45

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ELENA MARIA DE TORRES DE DIOS
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 alumno ou alumna se poida inserir profesionalmente e desenvolver a súa carreira en tódalas actividades relacionadas cos servizos en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- h) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.
- j) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, e recoñecer outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
- k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.
- l) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo da sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

Do mesmo xeito tamén contribúe ao logro das competencias do título:

- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación

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 ao sector dos servizos en restauración.

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 nos servizos en restauración a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector.

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 produtivo, 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 (%)
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
2	A prevención de riscos laborais	Marco normativo básico e conceptos fundamentais en materia de prevención laboral	11	10
3	A avaliación de riscos profesionais	As condicións de seguridade e os factores de risco no sector dos servizos en restauración	12	10
4	A xestión da prevención na empresa	A organización da prevención na empresa, a normativa básica ao respecto e as modalidades de organización da prevención e a planificación e documentación da prevención na empresa	11	10
5	Medidas de prevención e protección	Estudiaranse as técnicas de prevención e protección, así como as sinais máis xerais e de utilización máis frecuente no sector profesional así como as técnicas de primeiros auxilios e protocolos de actuación en situacións de emerxencia.	11	10
6	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	17	10
7	A relación laboral. O contrato de traballo e o convenio colectivo	Analizaremos o ámbito de aplicación das normas laborais, os principios de aplicación das normas laborais, o contido e características dos contratos de traballo e os dereitos e deberes laborais. Así mesmo, estudiaremos a representación dos traballadores e o convenio colectivo dos laboratorios de control de calidade, como máis acaído ao perfil profesional do técnico superior de servizos en restauración	10	10
8	Tempo de traballo e a súa remuneración. A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Identificaremos as distintas situacións polas que pode atravesar a relación laboral e analizaremos as causas e efectos das mesmas e as accións xurídicas que se poden exercer en cada caso	15	20
9	A seguridade Social	Coñeceremos os fundamentos e estrutura do noso sistema da Seguridade Social e as principais prestacións contributivas.	10	10
10	A procura de emprego	Trataremos de analizar e planificar os obxectivos e metas profesionais, atendendo ás esixencias da realidade actual do mercado de traballo e as aptitudes e actitudes persoais.	5	5
11	O traballo en equipo e a resolución de conflitos	Analizaranse as fases polas que atravesa a formación dun equipo de traballo, cales son as claves da eficiencia no traballo en equipo e a responsabilidade que asumimos nos resultados do mesmo, así como as causas e modos de afrontar e solucionar os conflitos que se poidan ocasionar dentro do equipo de traballo.	5	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A prevención de riscos laborais	11

4.2.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.



Criterios de avaliación
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
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.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

4.2.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.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A avaliación de riscos profesionais	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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 restauración	SI



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

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico servizos en restauración.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

4.3.e) Contidos

Contidos
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 restauración 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 restauración.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A xestión da prevención na empresa	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI



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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

4.4.e) Contidos

Contidos
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.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Medidas de prevención e protección	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en servizos en restauración.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
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.

4.5.e) Contidos

Contidos
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.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Formación en empresa.	17

4.6.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.	NO
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguridade social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en servizos en restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
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.
CA3.3 Identifícaronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

4.6.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Estrutura do sistema de seguranza.



Contidos
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A relación laboral. O contrato de traballo e o convenio colectivo	10

4.7.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
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 en servizos en restauración.
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.
CA2.8 Analízase o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.

Criterios de avaliación
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

4.7.e) Contidos

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

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Tempo de traballo e a súa remuneración. A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	15



4.8.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.	NO

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

Criterios de avaliación
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.
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

4.8.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A seguridade Social	10

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

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



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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguridade social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
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.

4.9.e) Contidos

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

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A procura de emprego	5

4.10.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



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

Criterios de avaliación
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
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.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

4.10.e) Contidos

Contidos
Cofecemento 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 en servizos en restauración.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en servizos en restauración.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en servizos en restauración.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.



Contidos
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	O traballo en equipo e a resolución de conflitos	5

4.11.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en servizos en restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.



4.11.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 restauración 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.

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

Para cada unha das unidades didácticas figuran aqueles criterios de avaliación que son considerados mínimos exixibles, Este indicador adaptarase ás circunstancias persoais e sociais de cada un dos alumnos.

1. A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais, entre 1 e 10 e redondeándose por exceso ou defecto. Se o 1º decimal é inferior a 5, a nota redondearase á baixa. Se pola contra o primeiro decimal é 5 ou superior a 5, a nota redondearase á alta.

Considerarase que o alumno/a superou o resultado se obtén unha puntuación mínima de 5 sobre 10 puntos.

2. O profesor pode decidir agrupar varios resultados de aprendizaxe e unir os RA asociados a prevención de riscos laborais e os RA asociados a dereito do traballo e da seguridade social para avalialos.

3. O alumno superará o módulo sempre e cando alcance o mínimo exixible en todos e cada un dos resultados de aprendizaxe, polo que o alumno/a que non realice positivamente algunha proba/actividade/traballo proposto en tempo e forma, non superará o módulo.

En cada AVALIACIÓN TRIMESTRAL, a cualificación total máxima será de 10 puntos, que se ponderarán nos seguintes apartados:

PROBAS escritas: (tipo test, V ou F, pregunta corta, resolución de supostos prácticos). Suporán un 80% da nota.

-Estas probas escritas serán realizadas dunha soa unidade didáctica ou varias conxuntamente, e o número de, preguntas poderá variar dunha proba a outra.



-No caso de facer varias probas na mesma avaliación trimestral será preciso obter unha nota mínima de 4 puntos sobre 10 para facer media entre os exames. De non ser así o alumno terá que acudir ao sistema de recuperación.

-As probas escritas que conteñan preguntas tipo test ou V/F, e que sexan contestadas de forma incorrecta, restarán segundo o especificado no enunciado da pregunta.

-Na realización das probas obxectivas poderá usarse calculadora, quedando prohibido o emprego de teléfonos móbiles, tabletas ou calquera dispositivo de comunicación co exterior.

TAREFAS: (resolución de exercicios, traballos, procedementos indicados polo profesor en cada UD). Suporán un 20% da nota.

-Os traballos ou exercicios obrigatorios deben de ser entregados en tempo e forma, senon a súa cualificación será minorada segundo o establecido no enunciado do correspondente traballo.

-Na realización das actividades e traballos individuais e colectivos, valoraranse aspectos coma a participación, iniciativa e implicación no traballo individual ou en equipo, a presentación, calidade e dominio dos contidos traballados, os prazos de entrega,...

Alumnos de 2º co módulo de FOL pendente. Antes da proposta da FCT en período ordinario, realizarán unha proba final dos contidos do módulo, que se valorará entre 0 e 10 puntos, sendo preciso acadar polo menos un 5 para superar o módulo. Ademais encargaránselle un Boletín de actividades individualizado, que deberán realizar durante o segundo curso, e entregar para a súa corrección nos prazos que se fixen.

Neste caso, a nota final do módulo calcularase do seguinte modo:

- O examen escrito ou oral, sempre que se obteña cando menos un 5, terá un peso do 80% con respecto á nota final

- Os exercicios e tarefas encomendadas, de telas presentado en tempo, terán un peso do 20% con respecto á nota final

Se o alumno non acada polo menos un 5 nesta proba final, o módulo quedará suspenso. Nestes casos, durante o período marzo a xuño, establecerase o correspondente programa de recuperación nos horarios establecidos pola Xefatura de Estudos. As actividades consistirán no expresado no punto desta programación.

A CUALIFICACIÓN FINAL DO MÓDULO, conformarase como a media ponderada das notas correspondentes cada avaliación, en función do peso das unidades didácticas que formaron parte de cada avaliación, sempre que en todas elas o alumno conte cunha nota igual ou superior a 5 puntos.

-Salientar que esta nota final coindidirá coa nota do último trimestre sempre que esta última sexa igual ou superior a cinco.

Motivos para repetir un exame:

-Deberán estar documentalmente xustificadas e o exame repetirase sempre que o alumnado se reincorpore dunha data previa á celebración da avaliación correspondente. Con independencia do dito, o alumnado poderase presentar á recuperación da avaliación trimestral.

-Aqueles persoas que cheguen tarde á realización dunha proba sen motivo xustificado non terán dereito a facela, tendo a posibilidade de presentarse á recuperación trimestral correspondente. En caso de ter un motivo xustificado poderase presentar sempre e cando, non tivese abandonado a aula ningún dos estudantes presentados á proba.

-As persoas que durante a celebración dun exame sexan sorprendidas utilizando calquera medio fraudulento para copiar serán cualificadas na avaliación correspondente como suspensas, e deberán examinarse desda parte no exame final de xuño.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Antes do final do curso, en función das datas establecidas pola xefatura de estudos, realizarase unha proba escrita de recuperación para aqueles alumnos que non acadaron todos ou algúns dos contidos mínimos, seguíndose os mesmos criterios de avaliación que ó longo do curso.

Segundo o artigo 29 da Orde do 12 de Xullo de 2011 de desenvolvemento, avaliación e acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial (DOG 15 de xullo de 2011), o alumnado que teña módulos pendentes entre a 3ª avaliación parcial e a final de módulos, deixarase un período non superior a 3 semanas que, entre outras actividades, destinarase á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes, deseñadas en base ao informe individualizado, elaborado polo equipo docente logo de realizada a 3ª avaliación.

O alumnado que non supere o módulo despois da avaliación final, por non acadar os mínimos exixibles, deberá formalizar unha nova preinscripción e matrícula.

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

Os alumnos que superen a porcentaxe de faltas á clase, legalmente establecida, perderán o dereito á avaliación continua e terá que facer unha PROBA EXTRAORDINARIA ó rematar o módulo, sempre antes da avaliación final.

Dicha proba consistirá en preguntas de desenvolvemento, de tipo test (respostas alternativas), ou ben supostos prácticos, de xeito que o alumno/a acredite ter acadado os obxectivos xerais e específicos do módulo de acordo cos contidos reflectidos nesta programación.

Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas partes (unha para cada unidade formativa) que se desenvolverán nas correspondentes xornadas e poderá establecerse de modo personalizado e diferente para cada alumno/a.

Ademais deberan presentar de xeito individual, no día de realización da proba, daqueles traballos individuais e/ou grupais, que ao longo do curso foron esixidos ao alumnado que non perdeu o dereito á avaliación continua. Para elo, o alumnado afectado pola perda, deberá poñerse en contacto co profesor antes do día 12 de maio para que este lle indique as tarefas que deberá presentar. A non presentación destas tarefas levará aparellada a imposibilidade de realizar a proba.

A nota final do módulo calcularase do seguinte modo:

- O exame escrito valorarase entre 0 e 10 puntos, e sempre que se obteña cando menos un 5, terá un peso do 80% con respecto á nota final.
- Os exercicios e tarefas encomendadas, de telas presentado en tempo, terán un peso de 20% con respecto á nota final

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

Establecerase un procedemento de seguimento da programación baseado na autorevisión semanal para verificar o cumprimento dos contidos e as tarefas propostas, segundo a previsión establecida. O seguimento global da programación farase mensualmente.

Neste seguimento constarán aquelas incidencias que o profesor observe no desenvolvemento do curso, incluíndo aquelas que fagan referencia o seguimento telemático das clases no caso de alumnado ausente polas posibles circunstancias relacionadas co Covid 19. Con isto se pretende rexistrar toda actividade presencial o telemática para avaliar os alumnos en calquera condición derivada da crise sanitaria.

Algúns dos aspectos que o profesor deberá considerar na autoavaliación da práctica docente son:

- Organización e coordinación co profesorado do ciclo formativo.
- Adecuación do grao de dificultade das actividades ás características do alumnado
- Grao de motivación dos alumnos nas actividades propostas polo profesor
- Planificación das tarefas: distribución e dotación de medios e tempos
- Ambiente de traballo, relación entre os alumnos, e entre alumnado e o profesor.
- TICs: uso e manexo por parte do alumnado e do profesor.
- Habilidades de comunicación verbal e non verbal na transmisión dos contidos
- Claridade na presentación dos contidos nos medios audiovisuais empregados

Ó final do ano realizara unha valoración global da programación, na que consten as posibles modificacións e melloras para o seguinte curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Nas primeiras semanas do curso farase un seguimento dos alumnos, tomando as anotacións correspondentes sobre o seu nivel académico previo, o seu dominio das TICs e as motivacións para estudar este Ciclo formativo. Posteriormente na primeira reunión do equipo docente farase unha posta en común, na acta da citada reunión constará dita avaliación inicial.



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

No suposto de que algún alumno non responda globalmente, reunirse o equipo docente do ciclo formativo, e de forma coordinada adoptaranse as medidas oportunas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Ao longo do curso neste módulo atenderase, polos seus propios contidos, ao desenvolvemento de aspectos relacionados coa non discriminación laboral, en especial por razón de raza ou xénero, e igualmente diversos aspectos relacionados coa conciliación da vida laboral e familiar

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

O departamento de FOL organiza unha Xornada de Primeiros Auxilios como actividade complementaria para completar os contidos que se tratan na U.D. 10 do módulo a desenvolver no terceiro trimestre, coincidindo co desenvolvemento do bloque temático de prevención de riscos laborais