

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15005257	Ramón Menéndez Pidal	Coruña (A)	2020/2021

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	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
MP1616	Formación e orientación laboral	2020/2021	6	107	128
MP1616_12	Prevenção de riscos laborais	2020/2021	6	45	54
MP1616_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2020/2021	6	62	74

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ISABEL EMILIA MESEJO SANTIAGO, JUAN ANTONIO FARIÑA CORES (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

Proxecto de FP dual coas empresas Mercartabria, S.L.U., Centro Comerciales Carrefour, S.A., Auchan Retail España, S.L.U., El Corte Inglés S.A., Gadis, Vego Supermercados S.A., no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. As empresas anteriormente citadas facilitan aos centros de formación os espazos, as instalacións ou as persoas expertas para impartir total ou parcialmente determinados módulos profesionais.

A Lei Orgánica 2/2006 de Educación determina que a FP Dual é o conxunto de accións e iniciativas formativas que, en corresponsabilidade coas empresas, teñen por obxecto a cualificación profesional das persoas, harmonizando os procesos de aprendizaxe entre os centros educativos e os centros de traballo.

No caso concreto deste módulo de Formación e Orientación Laboral, a totalidade das súas horas, 107, se impartirán no centro educativo.

A competencia xeral deste título consiste en desenvolver actividades comerciais en establecementos de alimentos físicos e en liña, relacionados coa planificación comercial, xestión lóxística de almacenamento, distribución e substitución de produtos alimentarios, supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros e de atención comercial a clientes e provedores; seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do consumidor

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as seguintes:

- a) Realizar análises de viabilidade técnica, económica e financeira para constituir e poñer en marcha un pequeno establecemento comercial de alimentos.
- b) Supervisar as accións administrativas, comerciais e fiscais, e planificar a tesourería de acordo coa normativa vixente para xestionar un pequeno establecemento físico e en liña de produtos alimentarios.
- c) Establecer protocolos e aplicar obxectivos estratéxicos fixados no plan empresarial para determinar a liña de acción comercial do pequeno comercio de alimentos.
- d) Establecer estratexias de plan de mercadotecnia no comercio de alimentos para potenciar as vendas e aumentar a fidelidade do cliente.
- e) Supervisar a montaxe e exposición de elementos atractivos e publicitarios e de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, nos puntos de venda, para fomentar compras
- f) Xestionar a lóxística de tendas de alimentos físicos e en liña, para asegurar a coordinación de provedores e subministro de alimentos, nivel de stock e distribución
- g) Supervisar a manipulación e conservación dos produtos alimenticios segundo as súas características para garantir condicións hixiénico-sanitarias e prevención de riscos laborais e para a seguridade alimentaria
- h) Supervisar a obtención de racións de produtos alimenticios frescos e elaboración de derivados de carne e peixe, segundo a peza, destino culinario e demanda do cliente, seguindo as condicións requiridas de calidade e seguridade alimentaria.
- i) Supervisar a atención comercial e venda de produtos alimentarios de xeito físico ou en liña, adaptado ás características de cada produto e ás necesidades do cliente, aplicando normas de protección do consumidor.
- j) Coordinar e xestionar un comercio de alimentos en liña para alcanzar os obxectivos previsto nos plans de mercadotecnia dixital.
- k) Xestionar a documentación asociada á actividade dun pequeno comercio de alimentos, físico e en liña, para dar resposta ás necesidades e demandas do cliente e obxectivos da empresa.
- l) Xestionar as relacións cos clientes, usuarios ou consumidores en inglés, operacións de seguimento, para asegurar o nivel de servizo prestado.
- m) Adáptase ás novas situacións laborais provocadas polos cambios tecnolóxicos e organizativos en procesos produtivos, actualizando os seus coñecementos, usando os recursos existentes para aprendizaxe permanente e tecnoloxías da Información e comunicación.
- n) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia, organizar e desenvolver o traballo asignado, cooperando ou traballando en equipo con outros profesionais do ámbito laboral.

- ñ) Resolver de forma responsable as incidencias relacionadas coa súa actividade, identificando as causas que as provocan, no ámbito da súa competencia e autonomía
- o) Comunicar de forma eficaz, respectando a autonomía e a competencia dos diferentes persoas implicadas no ámbito do seu traballo.
- p) Aplicar protocolos e medidas preventivas de riscos laborais e protección ambientais durante o proceso de produción, para evitar danos ás persoas e ao medio ambiente laboral e ambiental.
- q) Aplicar procedementos de calidade, accesibilidade universal e «deseño para todas as persoas» nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- r) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dun pequeno empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional.
- s) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultural.

O módulo de Formación e Orientación laboral contribúe a acadar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- q) Analizar e utilizar os recursos existentes para a aprendizaxe permanente e as tecnoloxías da información e a comunicación para aprender e actualizar os seus coñecementos, recoñecendo as posibilidades de mellora profesional e persoal, para adaptarse a diferentes situacións profesionais e laborais. .
- r) Desenvolver o traballo en equipo e valorar a súa organización, participando con tolerancia e respecto e tomar decisións colectivas ou individuais para actuar con responsabilidade e autonomía.
- s) Adoptar e avaliar solucións creativas a problemas e continxencias que xorden no desenvolvemento de procesos de traballo, para resolver de xeito responsable as incidencias da súa actividade.
- t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose aos contidos que se van transmitir, á súa finalidade e ás características dos receptores, para garantir a eficacia do proceso.
- u) Analizar os riscos ambientais e laborais asociados á actividade profesional, relacionándoos coas causas que os producen, co fin de basear as medidas preventivas que se van adoptar e aplicar os correspondentes protocolos para evitar danos en si mesmo, noutros. as persoas, no medio e no medio ambiente.
- v) Analizar e aplicar as técnicas necesarias para responder á accesibilidade universal e ao "deseño para todas as persoas".
- w) Aplicar e analizar as técnicas necesarias para mellorar os procedementos de calidade do traballo no proceso de aprendizaxe e no sector produtivo de referencia.
- x) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora, a empresa e a iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.
- y) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais para participar como cidadán democrático

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: normativa e conceptos básicos	Aprenderanse os conceptos básicos no relativo á prevención de riscos laborais, así como a normativa aplicable, os dereitos, obrigas e responsabilidades de traballadores e empresarios	10	5
3	Organización e xestión da prevención na empresa	Aprenderanse os distintos xeitos de organización da prevención na empresa, así como a participación dos traballadores. Tamén se traballará co plan de prevención	12	10
4	Factores de risco e a súa prevención	Aprenderase a identificar e clasificar os distintos riscos laborais, así como a determinar cales son as medidas de prevención e protección máis axeitadas	22	15
5	Emerxencias e primeiros auxilios	Aprenderanse as actuacións a levar a cabo en situacións de emerxencia e a aplicación de primeiros auxilios	9	5
6	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
7	O dereito do traballo	Aprenderase a consultar e interpretar a normativa laboral e a recoñecer os dereitos e obrigas de traballadores e empresarios	7	5
8	O contrato de traballo	Aprenderase a recoñecer os elementos esenciais dos que se compón un contrato de traballo e as diferentes modalidades existentes na normativa española	8	5
9	A xornada de traballo. Salario e nómina.	Estudiarase a regulación da xornada de traballo e aprenderase a calcular nóminas e a cumprimentar o recibo de salarios.	14	15
10	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Aprenderase a recoñecer os motivos polos que se modifican, suspenden e extinguen os contratos de traballo así como as consecuencias para o traballador.	10	10
11	A participación dos traballadores	Aprenderase a recoñecer as modalidades de participación dos traballadores na empresa e as súas funcións, así como o coñecers os requisitos e os efectos do dereito de folga	6	5
12	A Seguridade Social	Coñeceremos os fundamentos e estrutura do noso sistema da Seguridade Social e as principais prestacións contributivas	10	10
13	O traballo en equipo e a resolución de conflitos.	Analizaranse as fases polas que atravesará 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.	10	5
14	Orientación laboral	Aprenderase a planificar o proceso de procura de emprego e aplicar as técnicas de busca de emprego.	10	10

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: normativa e conceptos básicos	10

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
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais
CA1.4 Comprenderónse 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 do comercio alimentario
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	Organización e xestión da prevención na empresa	12

4.3.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	NO

4.3.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 Comercialización de Produtos Alimentarios

4.3.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.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Factores de risco e a súa prevención	22

4.4.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 do comercio alimentario	SI
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios	NO

4.4.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 Comercialización de Produtos Alimentarios
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles
CA2.3 Clasifícanse e descríbense os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios
CA2.5 Levoase a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade
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

4.4.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 do comercio alimentario 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 do comercio alimentario.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Emerxencias e primeiros auxilios	9

4.5.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	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título
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
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
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.	0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	O dereito do traballo	7

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 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral

4.7.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	O contrato de traballo	8

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
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo

4.8.e) Contidos

Contidos
Elementos personais e reais do contrato de traballo
Novos contornos de organización do traballo.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A xornada de traballo. Salario e nómina.	14

4.9.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

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

Criterios de avaliación
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 Comercialización de Produtos Alimentarios
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 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran
CA2.8.1 Analizouse o recibo de salarios
CA2.8.2 Calculouse o recibo de salarios

4.9.e) Contidos

Contidos
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	10

4.10.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

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral
CA2.9.1 Identifícaronse as causas e os efectos da suspensión do contrato de traballo
CA2.9.2 identifícaronse as causas e os efectos da modificación do contrato laboral
CA2.9.3 Identifícaronse as causas e os efectos da extinción do contrato laboral
CA2.9.4 Calculouse o finiquito

4.10.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
Suspensión do contrato de traballo
Modificación do contrato de traballo
Extinción do contrato de traballo
O finiquito

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	A participación dos traballadores	6

4.11.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

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

Criterios de avaliación
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución

4.11.e) Contidos

Contidos
OSindicatos e asociacións empresariais.
Representación das persoas traballadoras na empresa.
Conflitos colectivos.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	A Seguridade Social	10

4.12.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

4.12.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 de 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 de 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

4.12.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.

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	O traballo en equipo e a resolución de conflitos.	10

4.13.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

4.13.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 Comercialización de Produtos Alimentarios 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

4.13.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 do comercio alimentario 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.

4.14.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
14	Orientación laboral	10

4.14.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

4.14.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 exigencias 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 Comercialización de Produtos Alimentarios
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 Comercialización de Produtos Alimentarios
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

4.14.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 en Comercialización de Produtos Alimentarios.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en Comercialización de Produtos Alimentarios.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

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

A cualificación de cada avaliación obterase a partir dos resultados acadados polo alumnado nos seguintes apartados:

- Proba escrita teórico-práctica, ponderarase un 60%. Por cada avaliación como mínimo unha proba escrita, cunha parte teórica con preguntas para respostar, ben tipo test, verdadeiro/falso, ou preguntas de resposta breve e unha parte práctica, onde a estrutura variará dependendo dos contidos e procedementos das unidades de traballo a avaliar.

- Traballos individuais, traballos en grupo, participación en clase, e o traballo durante as sesións na aula e tarefas entregadas, ponderarase un 40%. Nestes traballos valoraranse tanto os contidos coma a presentación e exposición oral (de ser o caso) dos mesmos, e os materiais / elementos complementarios empregados, a puntualidade da entrega e que a redacción dos contidos sexan elaborados polo propio alumno. Aqueles alumnos que superen o 10% de faltas non xustificadas e non compaxinen a actividade lectiva cunha profesional non puntuarán neste apartado aínda que teñan presentados todos os traballos.

Cada apartado puntúa sobre 10. En calquera caso, será requisito imprescindible para a obtención do aprobado unha cualificación positiva (de 5 ou máis) en cada unha das partes nas que se divide a cualificación. A cualificación da avaliación será un valor numérico obtido de sumar a nota positiva de ambas partes.

Será necesario para aprobar o módulo obter unha puntuación mínima de 5 en cada avaliación

Aqueles alumnos cualificados negativamente nalgunha unidade didáctica poderá recuperala na proba que se fixe a tal efecto durante cada avaliación. As probas de recuperación dunha avaliación levaranse a cabo na propia avaliación ou na seguinte, e será nunha mesma data para recuperar as unidades non superadas.

O alumno que non se presente a unha proba, independentemente do motivo, terá que recuperala na recuperación que se fixe para esa avaliación. Non se farán probas especiais para o alumno que non se presente. Se un alumno é sorprendido copiando nunha proba suspenderá a avaliación e deberá recuperar a avaliación completa no mes de xuño.

EXAME FINAL:

O alumnado que supere todas as avaliacións terá o módulo formativo superado. A nota final do módulo será a media das notas correspondentes ás 2 avaliacións, no suposto de que todas elas estean aprobadas (nota de avaliación igual ou superior a 5 sobre 10)

O alumnado que teña algunha avaliación pendente de superar recuperará no exame final as unidades didácticas non superadas correspondentes a esa avaliación, é dicir, aquelas nas que non acadou unha nota mínima de 5 e que correspondan a avaliación non superada. Deberá obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos sobre 10 para poder superalas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que supere todas as avaliacións terá o módulo formativo superado.

O alumnado que teña algunha avaliación pendente de superar recuperará no exame final as unidades didácticas non superadas correspondentes a esa avaliación, é dicir, aquelas nas que non acadou unha nota mínima de 5 e que correspondan a avaliación non superada. Deberá obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos sobre 10 para poder superalas. Os contidos e a estrutura da proba serán os mesmos que os das avaliacións trimestrais.

Se é necesario, entregaranse aos alumnos que o necesiten boletíns complementarios con exercicios de repaso ou reforzo.

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

A avaliación continua do alumnado require a asistencia regular ás clases. Quen teña un total de faltas de asistencia non xustificadas ás aulas superior ó 10% do total do horario do módulo perderá o dereito a presentarse as probas parciais obxectivas de cada unidade didáctica e mesmo perderá as cualificacións parciais das unidades didácticas ás que se tivera presentado.

Este alumnado será avaliado mediante unha proba extraordinaria de avaliación (proba de carácter obxectivo) sobre toda a programación do módulo. A nota final formarase unicamente coa nota desta proba obxectiva final e deberán obter unha nota de 5 ou superior para superar o módulo profesional.

Esta proba extraordinaria de avaliación será previa a avaliación final do módulo

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

As actividades que elabore o alumnado serán avaliadas e corrixidas no menor tempo posible para facilitar o proceso de aprendizaxe do alumnado.

Nas exposicións e traballos, ademáis de aplicar os contidos da materia corresponde, e terase en conta a evolución do alumno ao longo do curso facilitándolle tempo na aula e os recursos necesarios e, se fose necesario, empregando utilidades e aplicacións como procesadores de texto, follas de cálculo, presentacións como power point, ou bases de datos. Para mellorar as súas competencias no ámbito profesional e aplicación das novas tecnoloxías.

Estas e outras suxerencias melloren a calidade da formación serán incluídas puntualmente (una vez / mes) na programación e se introducirán melloras ou modificacións adaptándolas ao nivel inicial do grupo e individual de cada alumno.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial do grupo se realizou en base a dous aspectos: unha sobre coñecementos da materia e outra das habilidades sociais e outras capacidades (como a de comunicación ou o uso de os programas básicos informáticos) que mellorarán a súa empregabilidade.

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

É un grupo que presenta certa heteroxeneidade tanto no relativo a formación previa, orixe, idade ou experiencia laboral. Tratarase no posible de dar resposta aos distintos intereses e capacidades dos alumnos a través de tarefas ou actividades na clase con distinto grao de complexidade

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A materia en todas as unidades ten contidos relacionados con aspectos transversais tan importantes como a igualdade, o coidado do medioambiente no entorno de traballo, a educación para a saúde, a valoración do respecto polas normas, o traballo en equipo, a responsabilidade

social tanto a nivel empresarial como particular de cada individuo.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Seminario de habilidades sociais para o emprego, ferramenteas para búsqueda de emprego e de igualdade dentro do programa Coruña educa do Concello de A Coruña
Outras que se propoñan ao longo do curso nas reunións do departamento.

10. Outros apartados

10.1) ADDENDA Programación: Adaptación COVID-19

Ante a posibilidade, no curso 2020/21, de que se plantexe un escenario de impartición telemática das clases debido a unha suspensión da actividade presencial a causa de novos abrochos de covid-19, o que obrigaría a unha virtualización temporal da materia, o Departamento de Formación e Orientación Laboral:

- Poñerá a disposición do alumnado, en formato dixital accesible, os materiais necesarios (textos, audiovisuais, presentacións...) na Aula Virtual do centro e/ou a G Suite for education
- Realizarase a docencia través da Aula Virtual co curso creado para ésta materia e nivel, no que está matriculado todo o alumnado do grupo, e/ou a G Suite for Education.
- Resolveranse as dúbidas e farase un apoio aos alumnos que así o soliciten, pola profesora de FOL, nas horas da súa titoría