



I.E.S. “FEDERICO GARCÍA LORCA”
LA PUEBLA DE CAZALLA (SEVILLA)

Formación y Orientación Laboral

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**PRIMER CURSO - C.F.G.M. ACEITES DE OLIVA Y VINOS
MODALIDAD DUAL**

Curso: 2018 – 2019

Profesor: Antonio Jesús Vegas Sánchez

Profesor: Antonio Jesús Vegas Sánchez

ÍNDICE

	PAGINA
1. JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACION	3
2. OBJETIVOS	11
3. CONTENIDOS	14
4.CRITERIOS METODOLÓGICOS Y ESTRATEGIAS DIDACTICAS GENERALES PARA UTILIZAR EN ESTA MATERIA	23
5. EVALUACIÓN, CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	25
6.ATENCION A LA DIVERSIDAD	32
7. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	33
8. PROYECTO LINGÜÍSTICO DE CENTRO	34
9.RECURSOS DIDÁCTICOS	35
10. BIBLIOGRAFIA	36

1. JUSTIFICACIÓN Y CONTEXTUALIZACION

1.1. JUSTIFICACION

La aprobación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, han supuesto la modificación y adaptación de los Ciclos Formativos impartidos por parte de las Administraciones Educativas a las normas y codificaciones europeas de las Cualificaciones Profesionales, generando además, un sistema dual (educación-empleo) con relaciones entre ambos, a partir de Unidades de Competencia, que asociarán los Módulos Profesionales (terminología educativa), y los Módulos Formativos (terminología laboral).

A raíz de la implantación de la LOE, se han ido implementando estos nuevos Ciclos Formativos, y el Título de Técnico en “Técnico en aceite de oliva y vinos”, en su modalidad 100% DUAL, es el primero de la Familia de Industrias Alimentarias que se ha puesto en funcionamiento en el curso 2.017-2.018, para el primero de sus cursos.

La presente programación pretende sistematizar los aspectos fundamentales del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo “ Formación y orientación laboral”, que debe dirigir hacia la obtención de éste título en el IES Federico García Lorca (La Puebla de Cazalla – Sevilla), a partir del análisis del entorno de la comarca y la localidad, así como a partir de los aspectos de la filosofía de centro, indicados dentro del Proyecto de Centro, y de la contribución al mismo desde el Departamento de Familia Profesional de Industrias Alimentarias del mismo IES. En todo caso, teniendo como referentes formativos, la Competencia General del título y el Perfil del mismo, así como las Competencias profesionales, sociales y personales, y los objetivos generales, Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, se deben también atender a los retos que se demandan en la actualidad a este tipo de estudios, y también de todo el sistema educativo.

Podemos identificar entre los retos actuales para todo el sistema educativo:

- La mejora de los resultados generales y la reducción de las elevadas tasas de terminación de la educación básica sin titulación y de abandono temprano de los estudios. La sociedad necesita de unos ciudadanos capaces, al menos, de lograr el máximo desarrollo posible de todas sus capacidades, individuales y sociales, intelectuales, culturales y emocionales para lo que se necesita recibir una educación de calidad adaptada a sus necesidades, y orientada a la mejora.

- Debemos entender la educación como parte la vía necesaria para llegar al cumplimiento de los deseos de la Unión Europea para la próxima década. Los objetivos planteados por la Unión Europea de convertirse en una economía basada en el conocimiento, más competitiva y dinámica, capaz de lograr un crecimiento económico sostenido, acompañado de una mejora cuantitativa y cualitativa del empleo y de una mayor cohesión social, se ha plasmado en la formulación de unos objetivos educativos comunes.
- Parte de la mejora del sistema educativo debe partir de facilitar el acceso generalizado a los sistemas de educación y formación, lo que supone construir un entorno de aprendizaje abierto, hacer el aprendizaje más atractivo y promocionar la ciudadanía activa, la igualdad de oportunidades y la cohesión social.
- Finalmente, se ha marcado el objetivo de abrir estos sistemas al mundo exterior, lo que exige reforzar los lazos con la vida laboral, con la investigación y con la sociedad en general, desarrollar el espíritu emprendedor, mejorar el aprendizaje de idiomas extranjeros, aumentar la movilidad y los intercambios y reforzar la cooperación europea.

Por otro lado, la Unión Europea ha fijado una serie de objetivos a cumplir para el año 2020, y en lo relativo a la educación y la Formación Profesional (Comunicado de Brujas).

Comunicado de los Ministros Europeos de Educación y Formación Profesional, los interlocutores sociales europeos y la Comisión Europea, en su reunión celebrada en Brujas el 7 de diciembre de 2010 para revisar las prioridades y el planteamiento estratégico del proceso de Copenhague para 2011-2020), se orientan a que la Formación Profesional sea el motor de un crecimiento inteligente, sostenible e integrador para el conjunto de la UE. En este sentido, se indica que el sistema de Formación Profesional debe:

- La Formación Profesional deben ser atractivas y abiertas a todos, con profesores y formadores altamente cualificados, métodos didácticos innovadores e infraestructura e instalaciones de gran calidad.
- La Formación Profesional inicial debe ser de gran calidad, para que los alumnos, padres y la sociedad en general puedan considerar una opción atractiva y tan válida como la educación general.
- Una Formación Profesional permanente de fácil acceso y orientada a la carrera para los empleados, los empleadores, los empresarios autónomos y los desempleados.
- La Formación Profesional debe ser flexible, basadas en un enfoque orientado a los resultados del aprendizaje, que apoyen itinerarios de aprendizaje flexibles, que permitan la permeabilidad entre los distintos subsistemas de educación y formación.

- Los sistemas de cualificación deben ser transparentes y permitir la transmisión y la acumulación de los resultados del aprendizaje, así como el reconocimiento de las cualificaciones y las competencias, y que amplíen la movilidad transnacional.
- Una mejora sustancial de las posibilidades de movilidad transnacional para los alumnos y los profesionales de la FP.
- Unos servicios de información, orientación y asesoramiento permanentes de fácil acceso y de gran calidad.

Todos los anteriores, no deben ser más que guías en el proceso de formación que debe dirigirse a lograr los objetivos indicados, y ello, para conseguir profesionales polivalentes ante las previsibles fluctuaciones de los mercados laborales en el futuro.

Junto a estos principios es necesario destacar tres ámbitos sobre los que la LOMCE hace especial incidencia con vistas a la transformación del sistema educativo: las Tecnologías de la Información y la Comunicación, el fomento del plurilingüismo, y la modernización de la Formación Profesional.

En el ámbito nacional, el Gobierno concibe la Formación Profesional como instrumento clave para avanzar hacia un nuevo modelo de crecimiento económico, y así lo ha manifestado en la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, y la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, ley 2/2006, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial. Se han introducido un ambicioso conjunto de cambios legislativos necesarios para incentivar y acelerar el desarrollo de una economía más competitiva, más innovadora, capaz de renovar los sectores productivos tradicionales y abrirse camino hacia las nuevas actividades demandantes de empleo, estables y de calidad.

La Formación Profesional en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida. La Formación Profesional en el sistema educativo comprende los ciclos de Formación Profesional Básica, de grado medio y de grado superior, con una organización modular, de duración variable, que integre los contenidos teórico-prácticos adecuados a los diversos campos profesionales.

En nuestro caso, el Ciclo Formativo de Grado Medio de “Técnico en Aceite de Oliva y Vinos” tiene como datos básicos identificativos, los que se indican en la presente programación en el apartado de Datos Generales. El Título se debe orientar al logro del perfil profesional del título, que queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título. Todos estos elementos son los datos iniciales para esta programación.

Datos generales del Módulo y Ciclo

Ciclo Formativo:	ACEITE DE OLIVA Y VINOS
<i>Nivel:</i>	<i>FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO</i>
Duración:	2.000 horas.
Familia Profesional:	Industrias alimentarias
Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
Módulo Profesional:	<i>0322. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.</i>
Características del Módulo:	<i>Nº horas: 96 Asociado a las Unidades de Competencia: Tiene relación con todas las existentes en el real decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y se fijan sus enseñanzas mínimas.</i>

1.2. CONTEXTUALIZACION

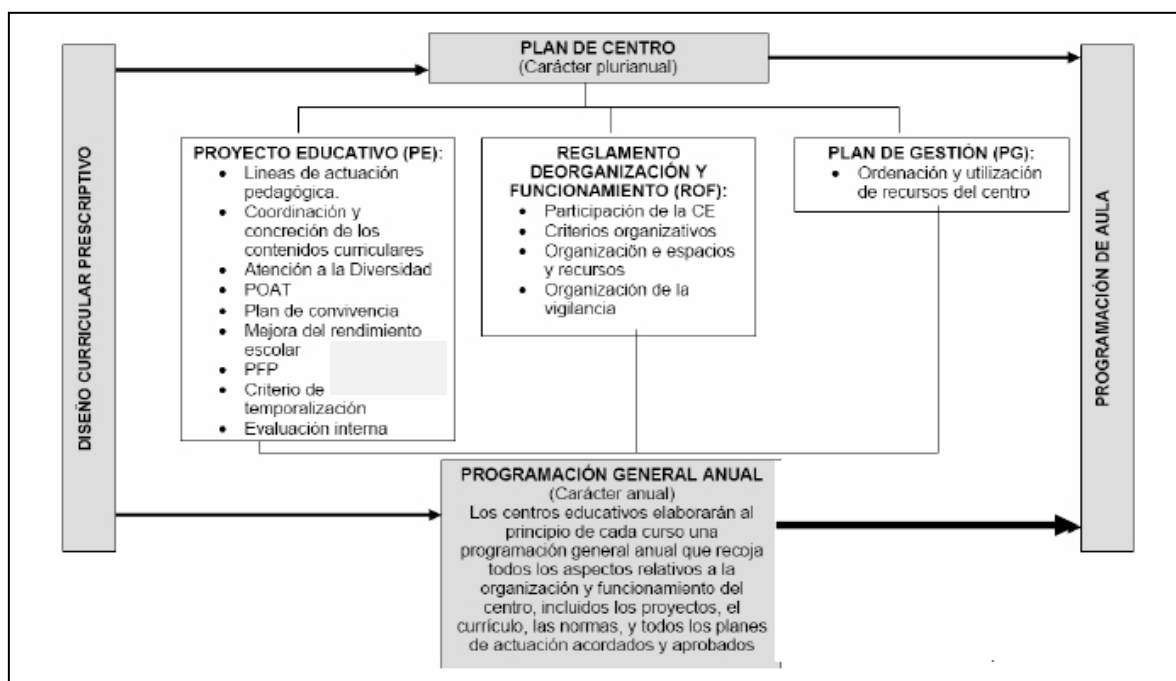
Una vez analizado el **primer nivel** de concreción del currículo (marco normativo, responsabilidad de las Administraciones educativas), pasamos analizar el **segundo nivel** de concreción curricular, en base a la autonomía pedagógica de los centros educativos y el profesorado, que viene configurado por el Proyecto de Centro (compuesto por el Proyecto Educativo de Centro, el Reglamento de Organización y Funcionamiento – ROF - y el Proyecto de Gestión). En la elaboración de esta “normativa” propia del centro deben participar todos los sectores de la comunidad educativa.

Específicamente, el Departamento de Familia Profesional de Industrias Alimentarias del IES Federico García Lorca tiene un Anexo propios de los estudios que imparte y de la modalidad que se aplica en este centro (dual). Los aspectos relativos al funcionamiento del Ciclo Formativo de Grado

Medio de Aceite de Oliva y Vinos, así como a la Formación Profesional Dual, están incluidos en el Proyecto Educativo del Centro, y determinarán la forma de actuar en lo que no esté recogido en esta programación, o en los acuerdos del Departamento o del Equipo Educativo, y que hayan sido tomados en este curso escolar.

Además de los aspectos específicos indicados, el profesorado y alumnado del Ciclo Formativo atenderá al conjunto del Proyecto Educativo, así como a lo regulado en el Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF), como forma de ir implementando la formación propia y característica de estos estudios y de este centro, así como el funcionamiento diario del mismo.

Por último, el **tercer nivel** de concreción lo constituye las programaciones didácticas y de aula (unidad de trabajo), que recoge la metodología y actividades de enseñanza aprendizaje que cada profesor realiza con su grupo de alumnos, que se presentarán de forma secuenciada y en consonancia con el Proyecto de Centro.



El centro y su entorno

Se entiende por contexto el entorno social, histórico y geográfico en el que se realiza la labor docente. Si, obviamente, todos los entornos no son iguales, contextualizar sería, entonces, adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las diferentes coyunturas geográficas, históricas y sociales.

Resultan evidentes las diferencias existentes entre el Sur, el Norte o los grandes municipios; entre lo rural y lo urbano o entre una población de aluvión y otra de largo arraigo. Así mismo hay diferencias en las trayectorias y las características de los centros educativos: por la estabilidad de los claustros, por la andadura pedagógica...

Estas diferencias producirán una serie de consecuencias que irían desde las características del alumnado, sus intereses, motivaciones y ritmos de aprendizajes a los recursos disponibles: naturales, patrimoniales, culturales, etc.

Para programar este módulo se ha tenido en cuenta el entorno económico-social y las posibilidades de desarrollo de este.

- ✓ El centro en el que vamos a impartir el módulo se ubica en un edificio de finales de los años 70, originariamente era un centro de Primaria para la Educación General Básica; y con la reestructuración del mapa de centros y la implantación de la LOGSE, pasó a ser centro de Secundaria Obligatoria a finales de los 90. Después de todas estas transformaciones, las reformas del edificio han sido mínimas y la mayoría del mobiliario que todavía se utiliza es el heredado de la etapa anterior.

Se encuentra localizado en una zona de entrada a la localidad, coincidiendo con una zona de cierta marginalidad del pueblo; aunque también es cierto que en los últimos años ha crecido relativamente el núcleo urbano hacia esa zona con la promoción de viviendas de nueva construcción.

Al no existir más demanda de dicho ciclo en la localidad, conlleva que un buen número del alumnado de nuestro centro provenga de lugares diferentes a su estricta zona de influencia geográfica.

La oferta educativa que presenta el Instituto se distribuye: ESO, FP BASICA, y CFGM dual.

- ✓ Las edades de nuestro alumnado oscilan entre los 12 años en 1º de ESO, y los 38 años en algunos del ciclo formativo de grado medio en su modalidad dual.
- ✓ Las instalaciones y los recursos con los que cuenta el centro son los adecuados, pues se trata de un centro TIC y BILINGÜE (si bien la formación profesional no lo son), lo que implica la tenencia de equipos informáticos en cada aula y la posibilidad de uso de Internet. Por motivos ajenos al centro, frecuentes bajadas de tensión o incluso caídas de la red eléctrica, en ocasiones es difícil el uso de las TIC e incluso los utensilios del laboratorio.
- ✓ El claustro de profesores es estable en su 50%, lo que permite el desarrollo de varios proyectos educativos, entre los que destacamos:

El **proyecto lingüístico**: En dicho proyecto está recogido el plan lector y fomento de la lectura y uso de la biblioteca, así como un taller de creación literario y el periódico del centro.

Tanto la comprensión lectora como la correcta escritura del castellano son consideradas como una competencia básica fundamental para la adquisición de nuevos aprendizajes y para el desarrollo personal y profesional del alumnado, cuyo desarrollo estará vinculado a todas las áreas.

Mediación y Prevención del conflicto escolar: La mediación escolar, entendida en el contexto de la resolución pacífica de los conflictos, es una filosofía que aporta un conjunto de estrategias para la resolución no violenta de las diferencias, problemas y dificultades que aparecen de forma natural entre las personas que habitan espacios y tiempos comunes, y que busca, además, la reparación y la restitución como forma justa de solucionar los conflictos. Se han impartido cursos para preparar a los alumnos en dichas funciones.

Recapacicla: Este programa permite sensibilizar en materia de residuos a toda la comunidad educativa. Es imprescindible asumir que separando los residuos de manera correcta y facilitando su reciclaje se está ayudando directamente a la mejora del medio

ambiente acorto y largo plazo. Se enmarca dentro de la estrategia general del programa aldea.

Forma Joven: nace en el marco del Plan de Atención a la Salud de los Jóvenes en Andalucía, con el objetivo general de “Reducir la morbilidad-mortalidad y mejorar la respuesta a los problemas de salud de adolescentes y jóvenes”. Con este programa se desarrolla una estrategia de salud dirigida a promover entornos y conductas saludables entre la gente joven de Andalucía. Basado en la acción intersectorial, cooperan varias Consejerías de la Junta de Andalucía, así como otras instituciones (Protección Civil) y agentes sociales como el Ayuntamiento.

Con este proyecto se pretende capacitar a chicos y chicas para que elijan las opciones más saludables en cuanto a los estilos de vida: alimentación, actividad física, sexualidad, etc. y en cuanto a su bienestar psicológico y social, así como en la prevención de la accidentabilidad, el tabaquismo y otras adicciones (prevención de consumos). Se trata de aportarles instrumentos y recursos para que puedan afrontar los riesgos para su salud más comunes y frecuentes en estas edades.

- ✓ Respecto al entorno decir que en los últimos años no ha habido crecimiento de la actividad económica, centrándose ésta principalmente en la agrícola. Aunque hay que destacar un pequeño auge del sector industrial del hierro y la carpintería. El Centro mantiene buena relación con servicios externos de la zona y con instituciones como son el Ayuntamiento, Cooperativas y Empresas relacionadas con los sectores del vino y el olivar. Se dispone de un proyecto de colaboración en DUAL con las cooperativas Nuestra Señora de las Virtudes y San José para poder realizar la formación en alternancia del Grado de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. Del mismo modo, el equipo directivo del centro se encuentra en continua búsqueda de nuevos compromisos con otras empresas relacionadas con el sector que nos permita aumentar la oferta formativa en alternancia.

Características del alumnado.

Se trata de un grupo homogéneo en cuanto a la procedencia del alumnado que llega un 82% de La Puebla y una 18% de otras poblaciones cercanas como Arahal. El grupo está formado por un total de 11 alumnos, 6 mujeres y 5 hombres (4 son menores de edad).

Son alumnos de edades comprendidas entre los 16 y 46 años.

La motivación e interés hacia la materia es diferente entre los alumnos/as, encontrando desde alumnos/as que quieren hacer el ciclo por lo que han oído del mismo, alumnos/as que lo van a utilizar como puente para acceder al mundo de la industria alimentaria, hasta alumnos que no tienen muy claro la finalidad o funcionalidad de los aprendizajes que se llevan a cabo. En general, el nivel académico es medio-bajo. Destaco que existe una alumna Licenciada en Química.

Salidas profesionales del título.

De entre las ocupaciones para las que capacita el título, el Decreto enumera las siguientes:

- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.
- Recepcionista de materias primas.
- Operador de sección de embotellado y/ o envasado.
- Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- Comercial de almazaras y bodegas.

2. OBJETIVOS

2.1. COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO.

Competencia General:

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

2.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Competencias Profesionales: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- c) Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- d) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.

- e) Controlar las fermentaciones vónicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- f) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- g) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- h) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.
- i) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- j) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- k) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- l) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- n) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- ñ) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- o) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- q) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el ámbito de su competencia.
- r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- s) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- t) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- u) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

2.3. OBJETIVOS GENERALES

Objetivos Generales: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.

- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- v) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

Objetivos Generales aplicables a este módulo: Según Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

- s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- t) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

3. CONTENIDOS

3.1 UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD 1	La Ley de Prevención de Riesgos. Conceptos Básicos
UNIDAD 2	La Prevención de Riesgos. Legislación y Organización
UNIDAD 3	Factores de Riesgos y su prevención
UNIDAD 4	Emergencias y Primeros Auxilios
UNIDAD 5	El Derecho del Trabajo
UNIDAD 6	El Contrato de trabajo
UNIDAD 7	La Organización del Trabajo. La Jornada del trabajo
UNIDAD 8	El Salario y la Nómina
UNIDAD 9	Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo
UNIDAD 10	Participación y Representación de los trabajadores
UNIDAD 11	Seguridad Social y Desempleo
UNIDAD 12	Orientación Laboral
UNIDAD 13	Trabajo en equipo
UNIDAD 14	Conflicto y negociación

UNIDAD DIDÁCTICA 1. La prevención de Riesgos: Conceptos Básicos. Seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

- Trabajo y salud: daños a la salud del trabajador.
- Factores de Riesgo Laboral
- Daños a la Salud del Trabajador
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades y sanciones.
- Medidas de prevención y protección de los riesgos laborales
- Señalización de Seguridad
- Marco normativo básico.

Objetivos didácticos

- Identificar los conceptos básicos de la Prevención de Riesgos Laborales
- Identificar los daños que se derivan del trabajo.
- Determinar, en supuestos prácticos, los derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2.La prevención de los Riesgos Laborales: Legislación y Organización

Contenidos

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales M
- La Organización de la Prevención en la Empresas M
- Participación de los trabajadores en la prevención de Riesgos M
- La Gestión de la Prevención en la Empresa

Objetivos didácticos

- Enumerar las actuaciones preventivas y/o de protección inherente a los riesgos que permitan disminuir sus consecuencias.
- Tomar conciencia de la importancia de respetar las medidas de seguridad.
- Esquematizar el proceso de evaluación de riesgos.
- Describir la organización de la prevención en supuestos prácticos.
- Determinar y valorar los riesgos en supuestos concretos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Factores de riesgo y su prevención

Contenidos

- Los Factores de Riesgo laboral. Generales y específicos.
- Factores de Riesgos derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de Riesgos derivados de las condiciones medioambientales.

- Factores de Riesgos derivados de la carga de trabajo
- Factores de Riesgos derivados de la Organización del trabajo.

Objetivos didácticos

- Identificar y clasificar los principales riesgos en situaciones prácticas dentro del sector al que pertenece el ciclo formativo.
- Ser consciente de los riesgos asociados a la actividad laboral.
- Valorar positivamente las normas establecidas para la protección del trabajador frente a los distintos riesgos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Emergencias y Primeros auxilios.

Contenidos

- El Plan de Autoprotección. Actuación en situaciones de emergencia.
- Primeros auxilios: conceptos.
- Soporte Vital Básico.
- Actuación frente a otras emergencias.
- Clasificación de heridos según su gravedad. Traslado de Accidentados.
- Botiquín de primeros auxilios. Técnicas de primeros auxilios según lesiones.

Objetivos didácticos

- Recoger y analizar información sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Simular los principios básicos de actuación ante las diferentes situaciones de consciencia e inconsciencia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. El Derecho del Trabajo.

Contenidos

- Historia del Derecho Laboral y las relaciones laborales.
- Fuentes del Derecho del Trabajo.
- Principios de aplicación del Derecho Laboral.
- Derechos y deberes. El poder de Dirección y disciplinario de la empresa
- Los tribunales laborales

Objetivos didácticos

- Esquematizar la Historia y Evolución del Derecho del trabajo
- Identificar las características propias de una relación laboral.
- Distinguir los tipos de relaciones de trabajo.
- Esquematizar las fuentes del Derecho del Trabajo.
- Aplicar en casos prácticos los principios del Derecho Laboral.
- Reconocer los derechos y deberes de los trabajadores en la relación laboral.
- Reconocer el poder de Dirección y disciplinario de la empresa
- Mostrar respeto hacia la normativa aplicables a las relaciones laborales

- Identificar los tribunales laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. El Contrato de trabajo

Contenidos

- El contrato de trabajo. Capacidad para trabajar.
- Forma y validez del contrato de trabajo.
- Modalidades contractuales: contratos indefinidos y contratos temporales.
- Las Empresas de Trabajo Temporal.
- Nuevas formas flexibles de organización del trabajo

Objetivos didácticos

- Identificar los elementos básicos de un contrato de trabajo.
- Esquematizar los diferentes tipos de contratos.
- Conocer las características principales de cada una de las modalidades contractuales (duración, forma...)
- Familiarizarse con los modelos oficiales de contratos de trabajo.
- Conocer el funcionamiento de las Empresas de Trabajo temporal.
- Concienciación sobre las condiciones de contratación en la actualidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. La Organización del trabajo. La Jornada de Trabajo

Contenidos

- La jornada Ordinaria de trabajo y el Horario de Trabajo
- Las horas extraordinarias
- Reducción de la jornada
- Descansos y festivos.
- Vacaciones y permisos.
- Conciliación de la vida familiar y laboral. Los Planes de Igualdad

Objetivos didácticos

- Diferenciar jornada ordinaria y extraordinaria.
- Identificar los períodos legales de descansos, festivos, vacaciones y permisos retribuidos
- Conocer la conciliación de la vida familiar y laboral y los planes de igualdad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. El Salario y la nómina

Contenidos

- El salario: concepto, tipos y garantías.
- La nómina: estructura.
- Percepciones sujetas a cotización.
- Deducciones.

Objetivos didácticos

- Determinar en supuestos prácticos los componentes del salario.
- Identificar los conceptos que cotizan a la Seguridad Social.
- Saber calcular nóminas sencillas.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

Contenidos

- Modificación del contrato de trabajo.
- Suspensión del contrato de trabajo.
- Extinción del contrato de trabajo: supuestos, causas y efectos.
- El finiquito.

Objetivos didácticos

- Identificar las condiciones de trabajo que pueden ser modificadas.
- Determinar las causa de despido y sus consecuencias.
- Conocer cómo se calcula un finiquito.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. Participación y Representación de los trabajadores.

Contenidos

- Participación de los trabajadores en la empresa: representación colectiva unitaria y representación colectiva sindical. La libertad Sindical y los Sindicatos
- El convenio colectivo.
- Los conflictos colectivos.
- El Derecho de reunión

Objetivos didácticos

- Identificar los diferentes tipos de representantes de los trabajadores dentro de la empresa.
- Conocer la estructura de un convenio colectivo y su proceso de negociación.
- Identificar los procedimientos de solución de los conflictos colectivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. Seguridad Social y Desempleo

Contenidos

- La Seguridad Social. Estructura del sistema de la Seguridad Social.
- Obligaciones de empresarios y trabajadores.
- Prestaciones de la Seguridad Social. Acción protectora.
- Desempleo. Protección por desempleo.

Objetivos didácticos

- Identificar las características de las diferentes prestaciones del Sistema de la Seguridad Social española.
- Sensibilizarse sobre la conquista social que supone el sistema de la Seguridad Social y sobre el deber de todos de protegerlo, evitando el fraude.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. Orientación Laboral

Contenidos

- Nuestra Carrera Profesional
- Autoanálisis Personal y Profesional
- Itinerarios formativos y profesionalizadores
- La Búsqueda de Empleo. Fuentes de búsqueda de empleo. m
- Oportunidades en Europa
- El “Curriculum Vitae” y la carta de presentación.
- Pruebas y test.
- Dinámicas de grupo.
- La entrevista de trabajo
- La Marca personal o “personal branding”

Objetivos didácticos

- Esquematizar las distintas opciones académico-profesionales que existen después de terminar un Ciclo Formativo.
- Analizar el propio potencial profesional.
- Elaboración y cumplimentación de la documentación necesaria en el proceso de búsqueda de empleo.
- Localizar fuentes y recursos de información laboral.
- Preparación y simulación de una entrevista de selección de personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. Trabajo en equipo.

Contenidos

- Equipos de trabajo. Formación de los Equipos
- Eficacia y Eficiencia en el trabajo en equipo
- Funcionamiento y comunicación en los equipos de trabajo,
- Participación en el equipo de trabajo: roles grupales.
- Los procesos de influencia del grupo.
- Liderazgo
- Dinámicas de trabajo en equipo.

Objetivos didácticos

- Identificar las características y etapas de un equipo de trabajo.
- Analizar en supuestos prácticos las ventajas y desventajas del trabajo en equipo.
- Aplicar dinámicas de grupo para lograr la eficacia del trabajo en equipo.

UNIDAD DIDÁCTICA 14. Conflicto y negociación.

Contenidos

- El conflicto: tipos de conflicto.
- El origen de los Conflictos laborales
- Resolución de conflictos laborales. Métodos para la solución o supresión del conflicto.
- ¿Cómo prevenir el conflicto?
- La resolución de conflictos desde la negociación.

- Fases de la negociación
- Consejos para negociar
- Tácticas Negociadoras

Objetivos didácticos

- Resolver situaciones conflictivas en grupos de trabajo.
- Diseñar estrategias y métodos eficaces en un proceso de negociación.
- Conocer la resolución de conflictos desde la negociación

3.2 TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN

TEMPORALIZACIÓN	
UNIDADES DIDÁCTICAS	EVALUACIÓN
U.D. 1	PRIMER EVALUACIÓN
U.D. 2	
U.D. 3	
U.D. 4	
U.D. 5	SEGUNDO EVALUACIÓN
U.D. 6	
U.D. 7	
U.D. 8	
U.D. 9	
U.D. 10	TERCER EVALUACIÓN
U.D. 11	
U.D. 12	
U.D. 13	
U.D. 14	

3.3. CONTENIDOS TRANSVERSALES

La existencia de contenidos a conocer por todo el alumnado, independientemente de los estudios que se persigan, y que complementen la formación humana del alumno/a es algo indudable en el actual sistema educativo. En el caso de la Formación Profesional, además de estos aspectos generales, existen una serie de contenidos transversales específicos que están indicados en la normativa, y que deben fomentar los contenidos propios del ciclo, pero también, y sobre todo,

facilitar aspectos del desarrollo profesional posterior del alumnado, como la movilidad formativa y profesional dentro de la familia y en otras familias y formaciones.

Podemos, por ello, hablar de dos tipos de contenidos transversales a aplicar: Los contenidos transversales generales de todo el sistema educativo, y los contenidos transversales propios de la Formación Profesional. En todo caso, el tratamiento de los temas transversales está tratado dentro de Proyecto Educativo del Centro, y en él están contempladas las aportaciones realizadas por el Departamento de Formación Profesional a tal efecto.

Los contenidos transversales generales, serán tratados según el Proyecto Educativo del Centro, y sobre todo, haciendo mención en el desarrollo de los temas del módulo, a aquellos que forman parte de los contenidos del mismo (sobre todo, en lo relativo a la educación para el consumo, y al conocimiento de la Constitución Española y la normativa que lo desarrolla). Podemos indicar los siguientes indicados por la LEA:

- Educación en valores.
- Educación vial.
- Educación para la salud y el consumo.
- Respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales.
- Conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- Respeto a la interculturalidad.
- Respeto a la diversidad.
- Respeto al medio ambiente.
- Adecuado y responsable uso del tiempo libre y del ocio.

Además de los anteriores, se deben tratar los contenidos transversales específicos indicados para la Formación Profesional, desarrollados en la LEA (Art. 69), y su desarrollo en el Decreto 436/08 (Arts. 3.2, 13.2 y 15). Al respecto de estos contenidos, e deben ser tratados en todos los módulos profesionales (y a ello, también se participará desde este módulo), y otros cuyo contenidos son más propios, por los contenidos de este ciclo, de algunos módulos profesionales. En concreto, se relacionan los contenidos transversales que serán tratados, y la forma en que tal desarrollo se llevará a cabo:

- **Fomento de la Cultura Emprendedora:** Se desarrollará desde todos los módulos del ciclo, y de por sí, es una competencia profesional que debe alcanzar cualquier titulado de este ciclo (Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones). En tal sentido, desde el módulo, se formará al alumno en la detección y análisis de oportunidades de empleo y autoempleo, y sobre todo, en los trámites de creación de empresas. Se hará hincapié en la capacitación para saber adaptarse a diferentes situaciones del mercado laboral y a nuevos puestos de trabajo, determinados por la tecnología e innovación.
- **Coeducación en igualdad:** Estos contenidos se tratarán en todos los módulos del ciclo. El tratamiento de la coeducación siempre se ha visto como algo no relacionado con la Formación Profesional, si bien, las prácticas y realidades de la vida cotidiana indican que, en la empresa, se mantienen y perpetúan las mismas prácticas no deseadas generalizadas de algunas partes de nuestra sociedad. A tal efecto, diariamente se deben ir “limando” determinadas prácticas o ideas incorrectas, muy frecuentemente relacionadas con “género” de determinadas profesiones, la existencia de estereotipos o roles profesionales, y “justificación” de la violencia de género, entre otras. Para trabajar correctamente en este sentido, desde el profesorado se utilizará el lenguaje no sexista utilizando un lenguaje inclusivo, y se reprenderá cualquier pronunciamiento sexista que pudiera darse en el aula.
- **Prevención de riesgos laborales:** Determinados contenidos transversales de la Formación Profesional son tratados en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos en todos los módulos, ya que, son parte como contenido propio, completa o parcialmente, en los módulos formativos del ciclo. Otros contenidos son más propios de determinados módulos. En concreto, éste contenido está incluido específicamente en otro módulo del ciclo, si bien, en éste se incidirá en aspectos como la ergonomía que tiene importancia en el futuro desarrollo laboral de un titulado de este ciclo.
- **Las Tecnologías de la Información y la Comunicación:** Estos contenidos están muy presentes en muchos módulos del ciclo. Por ello, el uso y las aplicaciones específicas indicadas, así como el fomento del interés por actualizarse constantemente en tales aplicaciones estará continuamente presente en el módulo, sobre todo, desde que el alumno adquiera los contenidos que le permitan el uso en el aula de estas aplicaciones.
- **La creación y gestión de empresas y el autoempleo.** Este contenido, independiente del mayor tratamiento que se pueda realizar desde otros módulos, supondrá en éste un amplio desarrollo, no en vano, la financiación de la empresa es un elemento esencial a la hora de la puesta en marcha de nuevas iniciativas empresariales.

- El conocimiento del mercado de trabajo y de las relaciones laborales. Siendo este contenido muy amplio en otros módulos del ciclo, desde este se tratarán las posibilidades de empleo y la situación laboral de un profesional en distintas empresas del sector relacionado con la olivicultura y vinicultura.
- El conocimiento y manejo oral y escrito de idiomas. Nuevamente, este contenido tiene un módulo específico en el ciclo. Desde éste, y en la medida de lo posible, se dará la adquisición de vocabulario específico de conceptos relativos a la determinación de atributos identificables en los procesos de análisis sensorial.

4. CRITERIOS METODOLÓGICOS Y ESTRATEGIAS DIDACTICAS GENERALES PARA UTILIZAR EN ESTA MATERIA

4.1 METODOLOGIA Y ACTIVIDADES EN EL AULA

Todo proceso de enseñanza-aprendizaje debe partir de una planificación rigurosa de lo que se pretende conseguir, teniendo claro cuáles son los objetivos o metas, qué recursos son necesarios, qué métodos didácticos son los más adecuados y cómo se evalúa el aprendizaje y se retroalimenta el proceso. La metodología a aplicar dependerá de la disponibilidad de recursos y de las características socioculturales de los alumnos.

La metodología seguida en la impartición de la asignatura buscará siempre mantener y despertar la motivación hacia el aprendizaje favoreciendo el “aprender por aprender”. En general la metodología en clase tendrá las siguientes características:

- Búsqueda de la participación e implicación del alumnado en las clases
- Uso de situaciones reales no alejadas del contexto sociocultural del alumno.
- Trabajo en grupo para la resolución conjunta de situaciones o problemas reales
- Realización de proyectos de iniciativa empresarial adaptados a la edad del alumno
- Selección de materiales didácticos atractivos para el alumno teniendo muy presente el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación

Lo expresado anteriormente se traducirá en el aula desarrollando las unidades de acuerdo con el siguiente esquema de trabajo:

- Introducción a la unidad de trabajo a fin de motivar a los alumnos/as.
Exposición por parte del profesor de los contenidos que se van trabajar, con el fin de proporcionar una visión global de la unidad que ayude a los alumnos a familiarizarse con el tema a tratar.
- Análisis de los conocimientos previos de los alumnos/as.
A través de una serie de preguntas iniciales en cada unidad, el profesor realizará una evaluación preliminar de los conocimientos de partida de los alumnos. De esta forma el alumnado entrará en contacto con el tema y el profesor identificará los conocimientos previos que posee el grupo de alumnos, con lo que podrá introducir las modificaciones necesarias para atender las diferencias y, sobre todo, para prevenirlas.

▪ Exposición de contenidos y desarrollo de la unidad.

El profesor desarrollará los contenidos esenciales de la unidad didáctica, manteniendo el interés y fomentando la participación del alumnado. Cuando lo estime oportuno, y en función de los intereses, demandas, necesidades y expectativas de los alumnos, podrá organizar el tratamiento de determinados contenidos de forma agrupada, o reestructurarlos, de manera que les facilite la realización de aprendizajes significativos.

▪ Trabajo individual de los alumnos/as desarrollando las actividades propuestas.

Los alumnos realizarán distintos tipos de actividades, para asimilar y reforzar lo aprendido. Estas actividades se suceden en el desarrollo de los contenidos, afianzando los conceptos principales y la generalización de los mismos. Todo ello realizado bajo la supervisión personal del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará las ayudas necesarias.

▪ Trabajo en pequeños grupos para fomentar el trabajo cooperativo.

Los alumnos llevarán a cabo actividades en pequeños grupos para desarrollar un trabajo cooperativo que les servirá también para mejorar la iniciativa y la investigación. A continuación, se pueden comentar las líneas de investigación, las dificultades, los errores encontrados, mediante una discusión de clase moderada por el profesor y consistente en una puesta en común de los grupos. Con este tipo de actividades estaremos fomentando competencias básicas propias de la etapa.

▪ Resumen y síntesis de los contenidos de la unidad.

Al finalizar cada lección se intentará vincular los contenidos estudiados en la unidad (mediante un mapa conceptual) con los conceptos principales y la relación entre ellos; de esta forma, se sintetizarán las principales ideas expuestas y se repasará lo que los alumnos han comprendido.

4.2. ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL CENTRO DE TRABAJO

ACTIVIDAD 12			
Código	Concreción de la actividad	RA	CE
1.1	Identificación y evaluación de riesgos laborales y seguimiento de las medidas preventivas previniendo los riesgos.	5	e)
1.2	Identificación de entornos de producción y señales, cumplimiento de las normas de seguridad.	7 5	b) d), f)

ACTIVIDAD 13			
Código	Concreción de la actividad	RA	CE
1.1	Conocimiento del valor del trabajo en equipo.	2	a), b)
1.2	Interpretación positiva de la resolución de los conflictos.	2	e), f)
1.3	Identificación de las técnicas de liderazgo y el valor de la comunicación dentro del equipo.	2	c), g)

5. EVALUACIÓN, CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

5.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación.

- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

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

Criterios de evaluación.

- Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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

Criterios de evaluación.

- Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

RA 4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación.

- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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

Criterios de evaluación.

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

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

Criterios de evaluación.

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos

- laborales.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
 - d) Se han identificado los organismos
 - e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
 - f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
 - g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa oleícola o vinícola.

RA 7 Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

- Criterios de evaluación.**
- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
 - b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
 - c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
 - d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
 - e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
 - f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del

5.2. RELACIÓN DE LAS U.D. CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS EVALUACION	UNIDADES
I. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relacionales laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo:	1.1,1.2,1.3,	UNIDAD 5
	1.4,1.5,1.6,	UNIDAD 6
	1.7,	UNIDAD 7,8
	1.8,	UNIDAD 9
	1.9,1.10	UNIDAD 10
II. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	2.1,2.2,2.3,2.4 2.5,2.6,2.7, 2.8	UNIDAD 11

III. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral aplicando medidas de prevención y protección.	3.1,3.2, 3.3,3.4,3.5,3.6,3.7, 3.8,3.9 3.10, 3.11,3.12	UNIDAD 1 UNIDAD 2 UNIDAD 3 UNIDAD 4
IV. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	4.1,4.2,.4.3,4.4 4.5,4.6	UNIDAD 2
V. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del sector correspondiente.	5.1,5.2,.5.3,5.4 5.5,5.6,	UNIDAD 3 UNIDAD 4
VI. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	6.1,6.2,.6.3,6.4 6.5,6.6, 6.7	UNIDAD 13 UNIDAD 14
VII. RESULTADO DE APRENDIZAJE: Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida	7.1,7.2,.7.3,7.4 7.5,7.6, 7.7	UNIDAD 12

5.3 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

A) EN EL AULA

Debemos disponer de una serie de herramientas evaluativas que nos permitan recoger toda la información necesaria para valorar el proceso educativo que se va desarrollando. Esta información, al igual que el proceso evaluador, ha de ser continuo y puntual.

Algunos instrumentos de evaluación que usaremos a lo largo de todo el curso son:

Los diferentes instrumentos de los que nos valdremos para la evaluación de estos contenidos serán los siguientes:

Instrumento/ técnica			Elemento
Trabajo y actitud	Observación sistemática	Actitud	Actitud hacia la materia Participación en clase Comportamiento Colaboración con el grupo Respeto por los compañeros Respeto al profesor
	Trabajo	Guías y fichas para el registro	Cuaderno de clase Trabajo en clase Corrección de los ejercicios Tareas de casa Trabajos presentados Resúmenes Esquemas
Pruebas y trabajos escritos			Pruebas escritas Pruebas orales Trabajos de investigación Pruebas orales o exposiciones

B) EN EL CENTRO DE TRABAJO

Los instrumentos de los que nos valdremos para evaluar la actuación del alumno en la empresa serán principalmente los siguientes:

- **Documento de Evaluación del tutor laboral.** En el que debe valorar todas las actividades formativas.
- **Documento de Seguimiento del tutor docente.**

5.4. CRITERIOS DE CALIFICACION

- **Saber:** Se realizará una o varias pruebas escritas en cada trimestre. De tal manera que, en cada evaluación se disponga de una o varias notas numéricas para efectuar la media aritmética, siendo ésta el 70% de la nota final.

Fundamentalmente las pruebas serán de tipo test y/o desarrollo así como resolución y cálculo de supuestos prácticos, pruebas orales...dando al alumno/a el tiempo suficiente para su realización. En todo caso en el propio examen se indicará la puntuación de cada pregunta y el sistema de penalización, si existiera, por respuestas erróneas.

- **Saber hacer:** El resultado de nota final asignada a los procedimientos (20%) será la media ponderada (a criterio del docente) de las diferentes pruebas mencionadas, que se realicen. Los

trabajos y actividades deberán ser entregados según las instrucciones del profesor y en los plazos indicados.

- **Saber ser:** El 10% restante corresponderá a la actitud, asistencia a clase y puntualidad. En este apartado se incluyen:

- Actitud: interés demostrado por los contenidos del módulo, el comportamiento en el aula, el respeto hacia la actividad del docente y hacia resto de los compañeros.
- Asistencia a clase: las faltas que superen el 20% del número de horas que corresponden al módulo, supondrán la pérdida de la evaluación continua. En este caso, el alumnado no podrá ser calificado, ni evaluado por trimestres teniendo únicamente derecho a una prueba final, debiendo además presentar los trabajos obligatorios exigidos a lo largo del curso.
- Puntualidad: por cada tres retrasos se computará una falta más en la cuantificación global. Sin perjuicio de la correspondiente sanción prevista en el ordenamiento interno del centro.

Para superar cada evaluación se debe obtener una media de puntuación igual o superior a 5 (siendo necesaria que todos los exámenes y pruebas objetivas sean aprobados con una puntuación igual o superior a 5). De no alcanzarse esta nota, se realizará una recuperación de cada evaluación.

La calificación positiva final se obtendrá cuando todos los trimestres estén aprobados.

En todo caso se deberán presentar, de forma obligatoria los trabajos correspondientes a cada bloque de contenidos.

DISTRIBUCIÓN DEL PORCENTAJE DE LA NOTA EN EL CENTRO EDUCATIVO.

La calificación de cada uno de los trimestres, así como de la evaluación final ordinaria y extraordinaria, será el resultado de la suma los siguientes porcentajes:

70%. Pruebas escritas.

20%. Trabajos realizados.

10%. Actitud, asistencia a clase y puntualidad.

NOTA FINAL DEL MÓDULO

- a) La nota final de la primera evaluación parcial será el 100% de la nota obtenida en el centro educativo (según la distribución de porcentajes indicados en el punto anterior).
- b) La nota final de la segunda y tercera evaluación parcial y de la evaluación final será el resultado de ponderar la nota obtenida en el centro educativo por parte del docente con la nota del tutor laboral en el centro de trabajo (en función al tiempo y a los resultados de aprendizaje desarrollados)

- NOTA CENTRO DOCENTE: 66,66 %
- NOTA CENTRO DE TRABAJO: 33,33%

5.5 RECUPERACION

Evaluaciones Pendientes Después de cada trimestre se realizará una prueba escrita de recuperación para los alumnos que no hubiesen superado la evaluación ordinaria. La prueba será del estilo de las señaladas en los procedimientos de evaluación y en ella se evaluarán los conocimientos adquiridos en el trimestre.

Recuperación final junio: Aquellos alumnos que finalizado el mes de mayo no tenga aprobada la materia, asistirán a clase durante el mes de junio para la superación del mismo. Centrándonos en aquellos contenidos pendientes de superar por parte del alumno. En este proceso que durará aproximadamente 3 semanas se aplicaran los mismos porcentajes que para el resto del curso.

5.6. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

En este apartado pretendemos promover la reflexión del docente y la autoevaluación de la realización y el desarrollo de programaciones didácticas. Para ello, al finalizar cada unidad didáctica, se propone una secuencia de preguntas que permitan al docente evaluar el funcionamiento de lo programado en el aula y establecer estrategias de mejora para la propia unidad.

De igual modo, proponemos el uso de una herramienta para la evaluación de la programación didáctica en su conjunto; esta se puede realizar al final de cada trimestre, para así poder recoger las mejoras en el siguiente. Dicha herramienta se describe a continuación:

ASPECTOS A EVALUAR	A DESTACAR...	A MEJORAR...	PROPUESTAS DE MEJORA PERSONAL
Temporalización de las unidades didácticas			
Desarrollo de los objetivos didácticos			
Manejo de los contenidos de la unidad			
Descriptores y desempeños competenciales			
Realización de tareas			
Estrategias metodológicas seleccionadas			

Recursos			
Claridad en los criterios de evaluación			
Uso de diversas herramientas de evaluación			
Portfolio de evidencias de los estándares de aprendizaje			
Atención a la diversidad			
Interdisciplinariedad			

5.7. EVALUACIÓN DE NUESTRA PRÁCTICA DOCENTE.

Asimismo evaluaremos nuestra práctica docente, analizaremos de forma continua si estamos teniendo en cuenta; el ritmo de los alumnos/as, sus intereses, sus niveles y motivaciones, si hemos generado un adecuado clima en el aula, si hemos conseguido una buena comunicación, etc.

Por tanto, los tipos de evaluación que realizaremos en este ámbito serán:

- **Interna:** efectuaremos un estudio introspectivo en el que recapacitaremos sobre nuestra práctica docente. Valiéndonos principalmente de la observación y reflexión.
- **Externa:** Sin duda se trata de la más importante, dado que son los propios alumnos/as quien mejor nos conocen, trataremos de obtener de ellos sus opiniones y valoraciones de nuestra práctica docente, para conseguirlo llevaremos a cabo actividades como cuestionarios.

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El Decreto 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos con necesidades educativas especiales, señala en su preámbulo que la Comunidad Autónoma adquirió un compromiso global con la promoción educativa y cultural de los andaluces que se extiende, sin discriminación alguna, a toda la población y conlleva el empleo de los medios y recursos necesarios para que aquellas personas que, por diversos factores, encuentren especiales dificultades en el proceso de enseñanza y aprendizaje, reciban una atención personalizada de acuerdo con el principio de igualdad de oportunidades. En su caso, se especificarán las medidas ordinarias a adoptar en el aula y las correspondientes adaptaciones curriculares.

En este curso nos encontramos con dos alumnos diagnosticados con necesidades específicas de apoyo educativo. Dos alumnos con TDAH.

Dado que nos encontramos en una etapa post obligatoria de la educación, no se contemplan adaptaciones curriculares significativas, pero si aquellas que permitan el acceso al currículo tales como las que se detallan a continuación:

1. *Metodologías diversas*. No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de ampliación para los de mayor nivel, etc.

2. *Agrupamientos flexibles*. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

3. *Uso de medios y recursos múltiples y variados*. Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

4. Adaptación de las pruebas, de modo que sin variar los contenidos ni nivel de objetivos fijados, permitan entender con más facilidad las preguntas, o haciendo que las respuestas a una cuestión estén separadas en varias preguntas.

5. Seguimiento personalizado y exhaustivo de la evolución de cada uno de los alumnos diagnosticados con el fin de obtener información adecuada del nivel de entendimiento y de asimilación de los contenidos trabajados diariamente.

6. Seguimiento de la evolución de los alumnos diagnosticados de TDAH.

7. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

A lo largo del curso se realizará en horario lectivo salidas para visitar empresas relacionadas con el sector olivarero y vitivinícola, considerándose como actividades complementarias de asistencia obligatoria.

Para el curso 2017/ 2018 están previstas la realización de algunas de las siguientes actividades y salidas extraescolares:

- Visitas en periodo de no alternancia de las cooperativas nuestra Señora de las Virtudes y San José
- Visita de una Cooperativa de vinos en Córdoba

- Visitas a varias pequeñas bodegas comarcales aledañas a las inmediaciones de la Puebla de Cazalla. .
- Salidas a los viñedos de la localidad para realizar estudios y trabajos de campo.
- Salidas a los olivares de la localidad para realizar estudios y trabajos de campo.
- Catas realizadas por profesionales del sector, tanto de aceites como de vinos y de otras bebidas.
- Aquellas actividades programadas por el Departamento o el Centro de Actividades Complementarias y Extraescolares de interés para el alumnado.

Conscientes del papel que tienen estas actividades en el desarrollo de las competencias, se realizará un esfuerzo para que estén integradas en el desarrollo de las unidades, para que impliquen tareas contextualizadas y para que ayuden al desarrollo de las competencias básicas.

Por tanto a lo largo del curso estaremos alerta para realizar todas las actividades extraescolares y complementarias que puedan ser interesantes para los alumnos.

Del mismo modo aprovecharemos todas aquellas visitas o actividades que este alumnado realice en otras materias.

8. PROYECTO LINGÜÍSTICO DE CENTRO

El Proyecto Lingüístico de Centro es un documento de trabajo en el que se recogen las decisiones más importantes en torno al uso y a la enseñanza y aprendizaje de las lenguas y que pretende dar coherencia al tratamiento de las mismas. Sirve de referente para establecer los vínculos entre las distintas lenguas, **unificar la terminología lingüística y los planteamientos metodológicos basados en un enfoque comunicativo.**

También, el Proyecto Lingüístico de Centro es un **plan integral para el desarrollo de la competencia lingüística en los centros de enseñanza.** En él participan todos los profesores y profesoras haciendo propuestas de tareas de uso académico de la lengua integradas con sus respectivas materias, sin que los contenidos de sus disciplinas se vean en absoluto distorsionados ni dejados de lado. El proyecto lingüístico de centro intenta hacer real el axioma por todos compartidos de que **todos los docentes son de alguna manera profesores de lengua** aunque sólo fuese porque en su propio discurso de aula presentan un uso de la lengua académico, complejo y basado en terminologías específicas que el alumno ha de entender.

El valor de la lectura lo podemos ver desde una triple perspectiva:

- Permite comprender la información contenida en los textos y asimilarla de un modo crítico
- Estimula la imaginación, es fuente de placer y ayuda al pensamiento abstracto
- Contribuye a conservar y mejorar la competencia comunicativa, tanto oral como escrita, que deben conseguir nuestros alumnos.

Por todo esto, la consolidación del hábito lector debe ser un objetivo prioritario de la educación y por tanto se ve reflejado también en la programación de la asignatura. La lectura se promoverá a lo largo del curso mediante:

- *Lectura de textos de tipo empresarial y posterior debate en el aula.* A lo largo del curso, con el avance de las unidades didácticas, se facilitará al alumno diversos textos para su lectura en clase en voz alta con paradas breves en las que se pedirá al alumno un resumen de lo leído hasta ese momento. El objetivo es que el alumno asimile y comprenda lo que lee a la vez que lo hace.
- *Lectura del libro de texto de referencia.* El seguimiento de la asignatura no solamente se hará mediante las explicaciones del profesor y la toma de notas o apuntes en clase sino también a través del libro de texto. Se pedirá a los alumnos la lectura en casa y en clase del libro para que se fijen en determinados contenidos y aprendan a extraer los fundamentales de cada tema mediante las técnicas del subrayado o la realización de esquemas y resúmenes escritos.
- *Prensa.* Puntualmente, cuando la actualidad económica lo demande, se llevará al aula prensa para que el alumno se pueda familiarizar con el lenguaje periodístico utilizado y a la vez adquieran el gusto y la curiosidad por la lectura de este tipo de prensa.
- *Lectura de fragmentos de libros* relacionados con la materia y seleccionados por el profesor.
- *Lectura artículos revista “del sector”* Se leerán en clase artículos de la revista para que los alumnos se interesen por las experiencias sufridas por los profesionales del sector.

9.RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos son todos **aquellos instrumentos y materiales que nos ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos**, y por su parte a los alumnos/as les facilitará la adquisición de los conocimientos y destrezas necesarias. Teniendo por consiguiente dos fines prioritarios:

- Exponer el contenido para su aprendizaje.
- Favorecer y orientar el proceso de enseñanza y aprendizaje.

En cualquier caso, estos no han de ser vistos como un fin en sí mismos sino como un medio para alcanzar los objetivos. Si bien hay que tener claro que no es válido cualquier recurso, por lo que debemos seguir unos criterios para la selección adecuada de los mismos, en función del contexto educativo, de las características de los alumnos/as, del tipo de actividad y principalmente de la finalidad que perseguimos.

- Libro de texto.
- Textos legales: Constitución Española...
- Cuaderno del profesor.

- Cuaderno de los alumnos/as.
- Periódicos y revistas especializadas: diario ABC, el País, el Mundo...
- Fotocopias proporcionadas por el profesor.
- Folletos informativos
- Documentos legales
- Textos científicos.
- Además de cualquier otro material que pueda resultar de interés para el alumno

A lo largo de cada unidad didáctica se realizarán distintas actividades para facilitar su comprensión por parte del alumno. Las actividades serán realizadas de modo individual o en grupos pequeños y consistirán en comentarios de texto, dinámicas de grupo, mapas conceptuales, resúmenes, ejercicios numéricos, ejercicios de análisis etc. Las distintas actividades se podrán realizar en clase o bien se recogerán para su corrección en una fecha fijada, en cuyo caso se calificarán con nota numérica y se tendrán en cuenta para la evaluación del trimestre.

Para el desarrollo de alguna unidad didáctica y con el objetivo de que los alumnos busquen información sobre su proyecto innovador se podrán utilizar los recursos de las aulas informáticas del centro

Se prevé utilizar en alguna unidad didáctica el cine como recurso didáctico para inculcar en los alumnos el espíritu emprendedor.

Periódicamente, se realizarán lecturas de textos sobre temas empresariales de actualidad y posteriormente se realizarán debates en los que se pedirá la participación de los alumnos; de este modo podrán ver la funcionalidad de lo que aprenden.

Se realizarán en al aula pequeños juegos o dinámicas de equipo para que el alumno aprenda a trabajar en grupo, respetando las opiniones de los demás e intentando llegar a consensos dentro del mismo

10. BIBLIOGRAFIA

Ciclo Formativo:	<i>ACEITE DE OLIVA Y VINOS</i>
Leyes orgánicas sobre el sistema educativo y de las cualificaciones profesionales	<ul style="list-style-type: none"> • La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 20-6-2002). • La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14-07-06). • Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. (LOMCE). (BOE 10-12-13). • Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). (BOJA 26-12-2007)
Normativa reguladora el sistema de Formación Profesional	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (BOE 30-07-2011). • Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial

	<p>que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible. • ANTEPROYECTO DE LEY DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ANDALUCÍA. 327-14-ECD
<p>Normativa reguladora del funcionamiento y de los centros educativos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria. (BOJA 16-07-2010) • Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado. (BOJA 30-08-2010)
<p>Normativa que regula el título</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas. • Orden de 14 de febrero de 2017, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional dual para el curso académico 2017/2018. • Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
<p>Sobre la evaluación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.