

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

# MP. 0322 FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

## Programación Didáctica

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

**Familia profesional: Industrias Alimentarias.  
Departamento de Formación Profesional (Industria Alimentaria)**

**CURSO 2022/2023**

**Profesora: José Jaime Artillo Fernández**

<b>A. CONTEXTUALIZACIÓN, JUSTIFICACIÓN Y CONTRIBUCIÓN A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS.....</b>	<b>3</b>
A.1. INTRODUCCIÓN.....	3
A.3. JUSTIFICACIÓN NORMATIVA .....	9
A.4. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO .....	10
A.5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES. .	10
<b>B. OBJETIVOS GENERALES .....</b>	<b>12</b>
B.1. OBJETIVOS GENERALES .....	12
B.2. OBJETIVOS APLICABLES A ESTE MÓDULO .....	13
<b>C. CONTENIDOS BÁSICOS.....</b>	<b>14</b>
<b>D. TEMAS TRANSVERSALES Y CULTURA ANDALUZA .....</b>	<b>16</b>
<b>E. SECUENCIA Y TEMPORALIZACIÓN.....</b>	<b>18</b>
<b>F. METODOLOGÍA.....</b>	<b>19</b>
F.1. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS .....	19
F.2. TIPOS DE ACTIVIDADES PROPUESTAS.....	21
<b>G. EVALUACIÓN.....</b>	<b>22</b>
G.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	22
G.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	23
G.3. EVALUACIÓN, CRITERIOS DE CALIFICACIÓN .....	26
G.4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	27
G.5. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.....	27
<b>H. PROCEDIMIENTOS PARA LA RECUPERACIÓN .....</b>	<b>28</b>
<b>I ATENCION A LA DIVERSIDAD .....</b>	<b>29</b>
<b>J ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.....</b>	<b>30</b>
<b>K. PROYECTO LINGÜÍSTICO DE CENTRO.....</b>	<b>30</b>
<b>L. RECURSOS DIDÁCTICOS.....</b>	<b>31</b>

## **A. CONTEXTUALIZACIÓN, JUSTIFICACIÓN Y CONTRIBUCIÓN A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS**

### **A.1. INTRODUCCIÓN**

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 2017/2018, 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

cuantitativa 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 previsible 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.

### **1.1. Contexto.**

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 37 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.

**Recapacila**: 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.

**Los que pisan la tierra, el flamenco en su raíz.** Con este proyecto se persigue el acercamiento de los más jóvenes al mundo del flamenco desde una perspectiva interdisciplinar, de modo que podamos abordar su estudio desde distintas áreas del conocimiento.

- ✓ 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 y en consecuencia se han unido al proyecto para este curso 2022/2023 empresas como Oleo Morón SL, Coop. Agropecuaria Jesús de la Cañada de Morón de la Frontera, Sat N 1941 Santa Teresa de Osuna, Sca. San Isidro Labrador de Marchena, Olivarera San Isidro de Gilena, Sca. Nª Sra. del Rosario del Saucejo y la empresa Andrés Fontalba Capote de Almargen (Málaga).

## 1.2. Características del alumnado.

Se trata de un grupo heterogéneo en cuanto a la procedencia del alumnado, además de alumnado del municipio también hay alumnos que llegan de otras poblaciones en este caso, Marchena y El Viso del Alcor. El grupo está formado por un total de 7 alumnos, 4 mujeres y 3 hombres de edades comprendidas entre los 17 y 47 años.

La motivación e interés hacia la materia es diferente entre los alumnos/as, encontrando desde alumnos/as que quieren hacer el ciclo como pasarela directa al mundo laboral, alumnos/as que lo van a utilizar como puente para acceder a un grado superior, hasta alumnos que no tienen muy claro la finalidad o funcionalidad de los aprendizajes que se llevan a cabo. El nivel académico del alumnado también es dispar hay alumnos ciclos formativos de grado superior y alumnos con el título de ESO. En general, el nivel académico es medio-bajo.

## 1.3 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. DATOS GENERALES DEL MÓDULO Y CICLO.

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>ACEITE DE OLIVA Y VINOS</b>
<b>Nivel:</b>	<b>FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO</b>
<b>Duración:</b>	<b>2.000 horas.</b>
<b>Familia Profesional:</b>	<b>Industrias alimentarias</b>
<b>Referente europeo:</b>	<b>CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).</b>
<b>Módulo Profesional:</b>	<b>0322. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.</b>
<b>Características del Módulo:</b>	<b>Nº horas: 96</b> <b>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.</b>

### A.3. JUSTIFICACIÓN NORMATIVA

<b>Ciclo Formativo:</b>	<b>ACEITES DE OLIVA Y VINOS</b>
<b>Leyes orgánicas sobre el sistema educativo y de las cualificaciones profesionales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de Junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. (BOE 20-6-2002).</li> <li>• La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). (BOE 14-07-06).</li> <li>• Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. (LOMLOE). (BOE 30-12-20).</li> <li>• Ley 17/2007, 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, (LEA). (BOJA 26-12-2007).</li> </ul>
<b>Normativa reguladora el sistema de Formación Profesional</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> <li>• Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008)</li> <li>• Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.</li> <li>• ANTEPROYECTO DE LEY DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE</li> </ul>

	<b>ANDALUCÍA. 327-14-ECD.</b>
<b>Normativa reguladora del funcionamiento y de los centros educativos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• 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)</li> </ul>
<b>Normativa que regula el título</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Orden de 21 de diciembre del 2021, por la que se convocan proyectos de formación profesional dual para el curso académico 2022/2023.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Sobre la evaluación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

#### **A.4. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO**

<b>Competencia General:</b>
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.

#### **A.5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

<b>Competencias Profesionales:</b> 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 vínicas 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.

Dentro de las competencias profesionales, sociales y personales del Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de oliva y vinos, destacan las siguientes relacionadas con el módulo Formación y Orientación Laboral:

- 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.

## **B. OBJETIVOS GENERALES**

### ***B.1. 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 acondicionamiento 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.

## **B2. OBJETIVOS APLICABLES A ESTE MÓDULO**

**Dentro de los objetivos generales del Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de oliva y vinos, destacan las siguientes relacionadas con el módulo Formación y Orientación Laboral:**

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.

## C. CONTENIDOS BÁSICOS

Los Contenidos Básicos del módulo se organizan los siguientes bloques de contenidos:

### CONTENIDOS BÁSICOS

#### **Búsqueda activa de empleo:**

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título. Competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.

Políticas de empleo.

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

Definición del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

Formación profesional inicial.

Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.

Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

Métodos para encontrar trabajo.

Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.

Análisis de los procesos de selección.

Aplicaciones informáticas.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

#### **Gestión del conflicto y equipos de trabajo.**

-Concepto de equipo de trabajo.

Clasificación de los equipos de trabajo.

Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.

Tipos de metodologías para trabajar en equipo.

Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.

Técnicas de dirección de equipos.

-Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

-Equipos en el sector de la industria oleícola o vinícola según las funciones que desempeñan.

-Equipos eficaces e ineficaces.

Similitudes y diferencias.

La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.

-La participación en el equipo de trabajo.

Diferentes roles dentro del equipo.

La comunicación dentro del equipo.

Organización y desarrollo de una reunión.

-Conflicto. Características, fuentes y etapas.

Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

-Proceso de toma de decisiones en grupo.

### **Contrato de trabajo:**

-El derecho del trabajo:

Relaciones laborales.

Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación

Organismos que intervienen en las relaciones laborales.

-Análisis de la relación laboral individual.

-Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.

-Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.

-Beneficios para los trabajadores y trabajadoras en las nuevas organizaciones.

Flexibilidad, beneficios sociales.

-El Salario. Interpretación de la estructura salarial.

Salario Mínimo Interprofesional.

-Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

-Representación de los trabajadores y trabajadoras.

Representación sindical y representación unitaria.

Competencias y garantías laborales.

Negociación colectiva.

-Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

-Conflictos laborales.

Causas y medidas del conflicto colectivo. La huelga y el cierre patronal.

Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

### **Seguridad social, empleo y desempleo:**

-Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

-Determinación de las principales obligaciones de empresario o empresarias y trabajadores y trabajadoras en materias de Seguridad Social, altas, bajas y cotización.

-Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.

-Situaciones protegibles en la protección por el desempleo.

**Evaluación de riesgos profesionales:**

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

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

**Planificación de la prevención en la empresa:**

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

**Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:**

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

## D. TEMAS TRANSVERSALES Y CULTURA ANDALUZA

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 cuyos 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 pronunciamento 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.

## E. SECUENCIA Y TEMPORALIZACIÓN

El módulo de Formación y Orientación Laboral se estructura en doce unidades didácticas que han de desarrollarse en las **96 sesiones lectivas** que le asigna el Decreto.

He realizado la distribución temporal por unidades de trabajo, teniendo en cuenta que contamos con 33 semanas a razón de **3 sesiones lectivas semanales**.

El tiempo y el periodo asignado a cada unidad de trabajo son orientativos, siendo flexible a posibles cambios durante el transcurso del curso; si bien se procurará ajustarse al mismo. Por lo tanto, esta temporalización puede verse alterada a lo largo del curso, para poder atender mejor a las necesidades detectadas en el grupo, así

como en respuesta a cualquier situación imprevista no contemplada.

El Ciclo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos impartido en el IES Federico García Lorca, tiene la particularidad de ser 100% dual, pero no afecta a la temporalización al no ser una materia dualizada.

RA	CE	UD	Denominación	Horas	Temp.
5 7	a,b,c,d a,b	1	La prevención de riesgos: conceptos básicos	6	1 <sup>er</sup> T
5 6	e,f,g a,b,c,d,e,f,g	2	La prevención de riesgos: legislación y organización	8	
5	a,b,c,d	3	Factores de riesgo y su prevención.	10	
7	c,d,e,g	4	Emergencias y primeros auxilios	8	
<b>Total trimestre 1</b>				<b>32</b>	
3	a,b,c	5	El derecho del trabajo	3	2 <sup>o</sup> T
3	d,e,f	6	El contrato de trabajo	8	
3	A	7	La jornada de trabajo	6	
3	G	8	El salario y la nómina	6	
3	H	9	Modificación, suspensión y extinción del contrato	4	
3	i,j	10	Participación de los trabajadores	4	
4	a,b,c,d,e,f,g,h	11	Seguridad Social y desempleo	5	
<b>Total trimestre 2</b>				<b>36</b>	
1	a,b,c,d,e,f,g	12	Orientación laboral	8	3 <sup>er</sup> T
2	a,b,c	13	Equipos de trabajo	7	
2	d,e,f,g	14	Conflicto y negociación	7	
<b>Total trimestre 3</b>				<b>22</b>	

## F. METODOLOGÍA.

### F1. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

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 del módulo buscará siempre mantener y despertar la motivación hacia el aprendizaje favoreciendo el “saber hacer”.

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.
- Actividades para trabajar con el grupo para la resolución conjunta de situaciones o problemas reales.
- 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 a 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 o casos reales 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.

## ***F.2. TIPOS DE ACTIVIDADES PROPUESTAS.***

Clasificadas atendiendo a su papel en el desarrollo didáctico encontramos las siguientes:

**A) De introducción - motivación.** Se realizarán en la primera sesión de trabajo y se dirigirán a promover el interés del alumnado, intentando conectar con sus intereses. Permiten evaluar el punto de partida de cada alumno.

Con carácter general se elaborará un cuestionario sencillo que permita detectar los conocimientos previos, así como si mantienen algún error conceptual (preconcepciones). Esto nos proporcionará información sobre el nivel de vocabulario que poseen los alumnos.

Se procederá a la conexión, de la unidad de trabajo correspondiente, con la realidad más próxima.

**B) De desarrollo y consolidación.** Encaminadas a adquirir los conceptos programados y orientadas a la construcción significativa del conocimiento. Se resolverán durante las exposiciones y alternando con la explicación de la materia Serán las siguientes:

De descubrimiento dirigido, donde se plantearán problemas de dificultad progresiva sobre los contenidos tratados, que permitan extraer las primeras conclusiones

De tipo comprobativo, consistentes en solicitar a los alumnos que verifiquen la exactitud de un resultado, conclusión o procedimiento.

Una vez explicadas y aclaradas las dudas surgidas, se realizarán actividades de consolidación:

Elaboración de cuadros sinópticos, mapas conceptuales, estrategias de resolución de un caso, etc., lo que permitirá comprobar el estado del proceso de aprendizaje y la capacidad de los alumnos para transferir conocimientos.

**C) Actividades de investigación o realización de pequeños proyectos**, que podrán contrastarse mediante debates y puestas en común.

**D) De ampliación y recuperación o refuerzo.** Para atender a la personalización e individualización de la enseñanza, se establecerán actividades de ampliación para aquellos alumnos y alumnas que superen con facilidad las propuestas de trabajo ordinarias dirigidas al gran grupo. Por otra parte, se programarán actividades de recuperación para aquellos alumnos que tengan dificultad en seguir el ritmo del gran grupo y no hayan alcanzado los aprendizajes previstos.

**E) Actividades complementarias.** Son aquellas que se realizan fuera del centro, en horario lectivo.

- Visitas a las empresas y organismos del entorno. Se comprobará “in situ” algunos de los conocimientos adquiridos en el aula, tomando las oportunas notas para realizar posteriormente actividades de desarrollo y consolidación.
- Asistencia a charlas, conferencias o debates de personas en contacto con el mundo empresarial.

**F) Actividades extraescolares.** Son aquellas en las que el alumno participa voluntariamente fuera del horario lectivo y pueden ser dentro o fuera del centro. Éstas se describen en la programación general del ciclo.

## G. EVALUACIÓN

### **G.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**

Los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación, que están vinculados a los objetivos a alcanzar nos van a servir como indicadores para la evaluación.

Cada resultado de aprendizaje se convierte en un objetivo a lograr al concluir el proceso de enseñanza y aprendizaje. Es importante entender que, cada uno de los resultados que se establecen hace referencia a una parte significativa de la competencia, y que en su conjunto contienen toda la competencia relativa a la(s) unidad(es) de competencia

Los Resultados de Aprendizaje del Módulo, aparecen en la siguiente tabla, relacionados con los Objetivos Generales y con sus correspondientes Competencias Profesionales, Personales y Sociales.

RA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	OG	CPPS
RA 1	Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	t	s, u

<b>RA 2</b>	Aplica las técnicas del trabajo en equipo, valorando su eficacia para la consecución de los objetivos de la organización.	r	p, q
<b>RA 3</b>	Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se deriven de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	s	r
<b>RA 4</b>	Determina la acción protectora sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	s	r
<b>RA 5</b>	Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	q	t
<b>RA 6</b>	Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgo en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	q	t
<b>RA 7</b>	Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en aceites de oliva y vinos	q	t

## **G.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

RA.1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	20%
<i>Criterios de Evaluación</i>	%
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.	14%
b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	14%
c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.	15%
d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.	15%
e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.	14%
f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.	14%
g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	14%
RA. 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	15%
<i>Criterios de Evaluación</i>	%

a) 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.	14%
b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.	14%
c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.	15%
d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.	15%
e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.	14%
f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.	14%
g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.	14%
<b>RA. 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</b>	<b>20%</b>
<i>Criterios de Evaluación</i>	%
a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.	10%
b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.	10%
c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.	10%
d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	10%
e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.	10%
f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.	10%
g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.	10%
h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.	10%
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.	10%
j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	10%
<b>RA. 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones,</b>	<b>10%</b>
<i>Criterios de Evaluación</i>	%
a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	12,5%
b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad social.	12,5%
c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad	12,5%



social.	
d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.	12,5%
e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.	12,5%
f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.	12,5%
g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.	12,5%
h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.	12,5%
<b>RA.5 Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.</b>	<b>15%</b>
<i>Criterios de Evaluación</i>	<i>%</i>
a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.	14%
b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.	14%
c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.	15%
d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.	15%
e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.	14%
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.	14%
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.	14%
<b>RA.6 Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</b>	<b>10%</b>
<i>Criterios de Evaluación</i>	<i>%</i>
a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	14,0%
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.	14,0%
c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.	15,0%
d) Se han identificado los organismos	15,0%
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.	14,0%
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.	14,0%
g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa oleícola o vinícola.	14,0%

RA.7 Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgos en el entorno laboral.	10%
<i>Criterios de Evaluación</i>	%
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.	17,0%
b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.	16,0%
c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	17,0%
d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.	16,0%
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.	18,0%
f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.	16,0%

### **G.3. EVALUACIÓN, CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación es la etapa del proceso educativo que tiene como finalidad comprobar, de manera sistemática, en qué medida se han logrado los objetivos propuestos con antelación.

La evaluación puede ser:

#### **- EVALUACIÓN INICIAL O DIAGNÓSTICA**

La evaluación inicial o diagnóstica, nos va a proporcionar información sobre la situación de partida de los alumnos. Consistirá en una **prueba inicial** donde se investigará el nivel de conocimientos previos sobre matemáticas, física y expresión escrita necesarios para el normal desarrollo del módulo formativo, y cuyos resultados quedarán reflejados en la sesión de evaluación inicial que tendrá lugar allá por octubre.

No obstante, al inicio de cada Unidad de Trabajo se realizará una nueva evaluación inicial que nos permita detectar nuevamente el punto de partida de los conocimientos del alumnado, así como la motivación que tienen por los contenidos que se van a impartir.

#### **EVALUACIÓN FORMATIVA O CONTINUA.**

La Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación de los ciclos formativos de formación profesional específica en la comunidad autónoma de Andalucía (BOJA nº 202, de 15 de octubre de 2010), establece que la **evaluación será continua** en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumno y alumna.

La aplicación del proceso de evaluación continua **requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas** (artículo 2º de la Orden de 29 de septiembre de 2010)

A través de la evaluación formativa vamos a realizar un análisis de los aprendizajes adquiridos por los alumnos (progreso de cada alumno y del grupo) y de la marcha del proceso formativo que se está desarrollando.

Para valorar el progreso de los alumnos y evaluar su grado de aprendizaje, los **criterios de evaluación** que marca la Orden del 28 de octubre del 2015 serán nuestro principal referente. Están recogidos en el siguiente apartado de la programación, donde también se desarrollan los **procedimientos/instrumentos de evaluación** que se emplearán para valorar dichos criterios.

#### **- EVALUACIÓN SUMATIVA**

La Evaluación Sumativa tiene la función de saber cuál ha sido el grado de aprendizaje alcanzado por cada alumno/a al final de un período concreto (UD, evaluación parcial y la evaluación final), para lo cual se emite una calificación. En función del resultado se adoptarán decisiones sobre el proceso de aprendizaje de cada alumno/a, dirigidas a su mejora

### ***G.4. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.***

#### **A) Instrumentos de evaluación en el aula.**

Al inicio y a lo largo del curso se informará al alumnado de las condiciones generales y sistema de evaluación. Igualmente, se les informará de los Criterios de Evaluación que se tendrán en cuenta para evaluar el desarrollo de los diferentes Resultados de Aprendizaje que les llevarán a alcanzar los Objetivos del módulo y desarrollar las Competencias Personales, Profesionales y Sociales que les requerirán en el futuro en el mundo laboral.

Para determinar la calificación de cada prueba se utilizarán diferentes instrumentos de evaluación, evaluando el grado de desarrollo del Resultado o Resultados de Aprendizaje relacionados con dicha prueba. Para ello, tendremos en cuenta los criterios de evaluación establecidos para cada Resultado de Aprendizaje en la ORDEN de 15 de octubre de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos en Andalucía. De esta forma, a criterio del docente, asignaremos un porcentaje en la calificación del módulo a cada Resultado de Aprendizaje.

### ***G.5. 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			
Descriptor 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			

## H. PROCEDIMIENTOS PARA LA RECUPERACIÓN

Antes de la finalización de cada una de las **evaluaciones parciales** en que se divide el curso escolar o después de las mismas, se realizará en una sesión una prueba específica y/o la entrega de actividades o trabajos propuestos con anterioridad por el profesor/profesora al objeto de poder recuperar los RA no superados durante el trimestre.

Tanto en las recuperaciones parciales como en las finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación que no ha alcanzado. Esta recuperación lo hará mediante los instrumentos que el docente considere, que podrán ser los mismos o no que los utilizados durante el proceso de evaluación normal.

Para aquellos alumnos/as que no alcanzasen los objetivos/RA propuestos mediante evaluación parcial, tendrán obligación de asistir al término del periodo lectivo regular (mayo), al **periodo extraordinario de recuperación**, que abarcará aproximadamente desde el final de mayo a la última semana del mes de junio al objeto de poder recuperar. La recuperación consistirá en la realización de actividades de aula y una prueba teórico-práctica sobre las materias no superadas.

Igualmente se procederá con aquellos que presenten un ritmo de aprendizaje más rápido que sus compañeros. Para aquellos alumnos/as que superen el módulo en la evaluación ordinaria y quieran **mejorar su nota**, será a lo largo del mes de junio. El profesor/a determinará su realización, pudiendo ser trabajo de ampliación y/ o examen de los contenidos del curso. Deberá de asistir a clase durante dicho mes. Podrá hacerlo teniendo en cuenta que:

- Se deberá examinar de toda la materia del módulo.
- La calificación final será la obtenida en ese examen, aunque sea inferior a la media obtenida anteriormente.

## I ATENCION 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.

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 con el fin de obtener información adecuada del nivel de entendimiento y de asimilación de los contenidos trabajados diariamente.

## J ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Están descritas en la programación general.

## K. 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.

Todo ello se evaluará según lo dispuesto en la Programación General del Ciclo Formativo.

## L. 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 el **proceso educativo** se hará uso de cuantos recursos se presenten disponibles y resulten adecuados, entre ellos:

- Pizarras
- Presentaciones
- Cañones Proyección
- Uso de ordenadores y móviles
- Líneas de acceso a Internet

La **bibliografía** utilizada:

- Manual de consulta “Formación y Orientación Laboral” Editorial: Tulibrodefp. 2020.
- Manual de consulta “Formación y Orientación Laboral” Editorial: Paraninfo. 2019.
- Legislación Laboral y de Prevención de Riesgos Laborales.  
Constitución Española de 1.978  
R.D.L. 2/2015 de 23 de Octubre, Texto Refundido del Estatuto de los Trabajadores  
Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales  
R.D.L. 8/2015, de 30 de Octubre, Texto Refundido Ley General de Seguridad Social.
- 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.

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 el 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.