Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



PROFESORA: MARÍA DEL MAR LÓPEZ VELASCO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Agencias de viajes y gestión de eventos.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 1254/2009 de 24 de julio título de técnico de grado superior en agencias de viajes y gestión de eventos y fija sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 500/2024**, de 21 de mayo: establece los cambios de ordenación necesarios de los títulos de Formación Profesional de grado superior para permitir su oferta en el marco de la nueva estructura establecida en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- **Real Decreto 1254/20009 establece las enseñanzas mínimas del título superior de Agencias de viajes y gestión de eventos.**
- **Decreto 24/2024** por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León.
- **D57/2011 currículo en castilla y león.**
- **Orden EDU/393/2010 de 20 de enero que establece el currículo para el ciclo de grado superior en agencias de viajes y gestión de eventos.**
- **Orden EDU/1188/2025 de 22 de octubre que regula la formación modular en enseñanzas de grado D y E niveles 2 y 3 del sistema de FP en Castilla y León.**
- **Orden EDU/1289/2024 aspectos específicos del currículo en Castilla y León.**

- **Decreto 51/2007**, de 17 de mayo, por el que se regulan los derechos y deberes de los alumnos y la participación y los compromisos de las familias en el proceso educativo, y se establecen las normas de convivencia y disciplina en los centros educativos de Castilla y León
- **Art. 68 DEL R.D. 83/1996** de 26 de enero, por el que se regula el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.

- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.

- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.
- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	Septiembre
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	Octubre

	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	Noviembre
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 4: Derechos y deberes laborales.	Diciembre
	UT 5: El contrato de trabajo.	Enero
	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	Febrero Marzo
TERCER TRIMESTRE	UT 7: Mi sector profesional.	**JUNIO FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**Abril**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**Mayo**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el brainstorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahoot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé

sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller.
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de Primeros Auxilios y lo expondrán

delante de sus compañeros.

- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 2 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el*

primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la

editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de los alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

No se observa ningún alumno que haya que hacer adaptación.

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento

de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público		Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor de las prácticas
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor de las prácticas
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor de las prácticas

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**4**	Pruebas objetivas 80% Y listas de verificación 20%	• Profesor
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**5**	Prueba objetiva 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESOR***

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESOR***
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***

	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	i) 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.	• Primeros auxilios	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. **40%**	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**10**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***

	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	***PROFESOR***
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		0,45		PROFESOR Y ALUMNO

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE II 1710

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Agencias de Viajes y Gestion de Eventos.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 68 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 1254/2009, de 24 de julio, por el que se establece el título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Orden EDU/393/2010, de 20 de enero, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.**
- **Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **DECRETO 57/2010, de 9 de diciembre, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos en la Comunidad de Castilla y León**
- **DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.**
- **Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad II:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad II: 68 horas y se impartirá en el segundo curso del ciclo formativo"

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad II en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.

b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.

c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.

d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.

2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.

b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.

c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.

d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.

e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.

f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.

g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.

b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.

d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.

e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.

f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.

4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el

emprendimiento.

a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.

b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.

c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.

d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.

e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.

f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.

g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.

h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.

i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.

5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.

b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.

c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.

d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.

e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.

i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

CONTENIDOS:

UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

- La búsqueda de empleo.
- Procesos de selección de personal.
- La marca personal.

UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES

- Las competencias personales y sociales.
- El trabajo en equipo.
- La inteligencia emocional y la solución de conflictos.
- La comunicación.
- Gestión del tiempo y de las tareas.

UT3: EL EMPRENDIMIENTO

- Los emprendedores y la innovación.
- Las habilidades emprendedoras.

UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA

- El segmento de mercado.
- Estudio de nuestro cliente objetivo.
- La idea de negocio.

UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA

- El entorno general de las empresas.
- Tipos de entorno.
- El entorno específico del sector.
- Análisis de la competencia.
- Análisis DAFO y CAME.

UT6: EL MARKETING

- El marketing.
- El marketing estratégico.
- Herramientas de marketing operativo.
- El producto.
- El precio.
- La promoción.
- La distribución.
- La atención al cliente.
- La franquicia.

UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE

- La financiación socialmente responsable.

UT8: VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA

- El plan de producción.
- El análisis de costes.
- La inversión y los gastos iniciales.

- La financiación.
- El balance de situación.
- La cuenta de resultados.
- El plan de tesorería.
- El análisis del balance.

UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS

- Las formas jurídicas.
- Trámites para la constitución de una empresa.
- Los impuestos.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que los resultados de aprendizaje idóneos para su adquisición durante la FFE sean:

- Todo el RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.
- Parte del criterio g: *"Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor"* del RA5: *"Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno".*

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

5.

	Título	***Fechas y sesiones***

PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La búsqueda de empleo	3
	UT 3: El emprendimiento	6
	UT 4: El cliente y la idea	6
	UT 5: El entorno y la competencia	6
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 6: El marketing	8
	UT 7: El proyecto social y sostenible	1
	UT 8: Viabilidad económica y financiera	11
TERCER TRIMESTRE		13 FFE
	UT 9: Formas jurídicas e impuestos	1
	UT 2: Competencias personales y sociales	13 FFE

6. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE II se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- Trabajo individual: se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- Trabajo en parejas o pequeños grupos: para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- Trabajo en gran grupo o clase completa: para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

7. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 25-26/11/26
- Segunda evaluación. 26/02/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

7.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	5%	5%	40%	40%
Instituto	10%		5%	40%	35%
FFE		5%			5%
Pruebas	30%		50%	40%	40
Actividades	70%	100%	50%	60%	60%
UT	1	2	3	4 - 6	7 - 9

En el Anexo I se recogen varios instrumentos de evaluación:

- **Pruebas escritas:** estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
- **Actividades en el aula virtual:** A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
  - Entrevistas y trabajos de investigación.
- **Proyecto de empresa:** gran parte de la nota de este módulo viene determinada por el Proyecto de Empresa que se desarrollará a lo largo de todo el curso. El alumno tendrá un guion desde principio de curso para desarrollar el trabajo con el apoyo del profesor del módulo. En este guion que se adjunta en el Anexo II se especifica la puntuación de cada apartado.

- **Ejercicios en el aula:** Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- **Observación directa del tutor de empresa:** La evaluación del RA2 y de la parte del RA 5 que se trabajará en la empresa se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. 1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. 1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

8. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 68 = 11 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:

- Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
- Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
- Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
- Citaciones judiciales.
- Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo. Entre ellas estará sin excepción el Proyecto de Empresa.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

9. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad II de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-36-8

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
Charlas de emprendedores de su sector	En colaboración con el departamento de Hostelería y Turismo se aprovecharán las visitas de distintos ponentes para que les den una visión real del emprendimiento en su sector.	En función de las actividades programadas por el departamento de Hostelería y Turismo

11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumnado con dificultades en el idioma español	Adapatación curricular no significativa	Glosarios visuales, instrucciones simplificadas, apoyo de imágenes Más tiempo para tareas escritas, actividades graduadas
Alumnado con discapacidad intelectual	Adapatación curricular no significativa	Instrucciones claras, breves y secuenciadas. Uso de apoyos visuales (esquemas, pictogramas, infografías).Facilitar resúmenes o guías de trabajo .Ampliación del tiempo para realizar tareas y pruebas. Apoyo del profesoradoen la comprensión de consignas. Uso de herramientas digitales de apoyo

12. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

No es de aplicación al ser un módulo de 2º curso. El alumno con el módulo suspenso lo cursará repitiendo curso.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE EIE (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y

calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de EIE deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE II en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de EIE tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades del sector.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de actividades del sector.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la agencias de viajes y gestion de eventos de restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de actividades del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con las actividades de la agencias de viajes y gestion de eventos , y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con las actividades de la agencias de viajes y gestion de eventos n, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con las actividades del sector.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de dirección en servicios de restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de actividades del sector.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de actividades de la agencias de viajes y gestion de eventos de , y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

2.- CONTENIDOS

Iniciativa emprendedora:

− Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la agencias de viajes y gestion de eventos (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).

− Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

− La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme .

− La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector

− El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

− Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de las actividades de su sector.

La empresa y su entorno:

− Funciones básicas de la empresa.

− La empresa como sistema.

− Análisis del entorno general de una pyme de actividades del sector.

− Análisis del entorno específico de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

− Tipos de empresa.

− La fiscalidad en las empresas.

− Elección de la forma jurídica.

− Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

− Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme del sector productivo .

− Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

− Concepto de contabilidad y nociones básicas.

− Análisis de la información contable.

− Obligaciones fiscales de las empresas.

− Gestión administrativa de una empresa.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Al menos ser realizará una por evaluación y dos pruebas finales en el caso de ser necesarias. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo, incluyendo el proyecto de empresa.

ANEXO I

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
1. PLANIFICA Y PONE EN MARCHA ESTRATEGIAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO QUE LE PERMITEN MEJORAR SUS POSIBILIDADES DE INSERCIÓN LABORAL. **10%**	a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.	**UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO** • La búsqueda de empleo. • Procesos de selección de personal. • La marca personal.	**25%**	• Redacción de currículum vitae • Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.		**25%**	• Perfil en redes sociales	**Heteroevaluación** • Profesor

RA2: APLICA ESTRATEGIAS RELACIONADAS CON LAS COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y EMOCIONALES PARA EL EMPLEO EN BÚSQUEDA DE LA MEJORA DE SU EMPLEABILIDAD. **5%**	a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia. b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo. c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas. d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.	**UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES** • Las competencias personales y sociales. • El trabajo en equipo. • La inteligencia emocional y la solución de conflictos. • La comunicación. • Gestión del tiempo y de las tareas.	**100%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

	e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.				
	f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.				
	g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.				
RA3: PONE EN PRÁCTICA LAS HABILIDADES EMPRENDEDORAS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.	**UT3: EL EMPRENDIMIENTO** • Los emprendedores y la innovación. • Las habilidades emprendedoras.	**50%**	• Actividad escrita	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.		**10%**	• Selfie emprendedor	**Heteroevaluación** • Profesor

APLICADAS QUE PROMUEVAN LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO HACIA UN MODELO SOSTENIBLE. **5%**	c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.		**10%**	• Actividad: Cuestionario emprendedor	**Autoevaluación**
	d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.		**10%**	• Proyecto de empresa:	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
4. REALIZA ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y	a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.	**UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA** • El segmento de mercado.	**10%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor

FINANCIERA BÁSICA DE UNA «PYME», IDENTIFICANDO LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES CONTABLES Y FISCALES Y CUMPLIMENTANDO LA DOCUMENTACIÓN. **40%**	b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.	• Estudio de nuestro cliente objetivo. • La idea de negocio. **UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA** • El entorno general de las empresas. • Tipos de entorno. • El entorno específico del sector. • Análisis de la competencia. • Análisis DAFO y CAME. **UT6: EL MARKETING**	**1%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.		**40%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.		**1%**	Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.		**15%**	• Prueba teórica • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

	g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.	• El marketing. • El marketing estratégico. • Herramientas de marketing operativo. • El producto. • El precio. • La promoción. • La distribución. • La atención al cliente. • La franquicia.	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.		**30%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
5. DESARROLLA UN PROYECTO EMPRENDEDOR DE INNOVACIÓN SOCIAL Y/O TECNOLÓGICA APLICADA EN COLABORACIÓN CON EL ENTORNO.	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.	**UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE** • La financiación socialmente responsable. **UT8: VIABILIDAD**	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.		**2%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

40%	c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.	**ECONÓMICA Y FINANCIERA** • El plan de producción. • El análisis de costes. • La inversión y los gastos iniciales. • La financiación. • El balance de situación. • La cuenta de resultados. • El plan de tesorería. • El análisis del balance. **UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS** • Las formas jurídicas. • Trámites para la constitución de	**2%**		
	d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.		**92%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa. • **FFE**	**Heteroevaluación** • Profesor • Tutor de empresa
	h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

		una empresa. • Los impuestos.			
	i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



PROFESORA: MARÍA DEL MAR LÓPEZ VELASCO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Gestión de Alojamientos turísticos.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 500/2024**, de 21 de mayo: establece los cambios de ordenación necesarios de los títulos de Formación Profesional de grado superior para permitir su oferta en el marco de la nueva estructura establecida en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- **Real Decreto 1686/2007 establece las enseñanzas mínimas del título superior de gestión de alojamientos turísticos.**
- **Decreto 69/2009 de 24 de septiembre que establece el currículo para el Titulo superior en gestión de alojamientos turísticos en Castilla y león.**

- **Decreto 24/2024** por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico superior, en la Comunidad de Castilla y León.
- **Orden EDU/1188/2025** que regula la formación modula enseñanzas grado D y E niveles 2 y 3 en Castilla y León.
- **Orden EDU/1331/2024 aspectos específicos del currículo en Castilla y León.**

- **Decreto 51/2007**, de 17 de mayo, por el que se regulan los derechos y deberes de los alumnos y la participación y los compromisos de las familias en el proceso educativo, y se establecen las normas de convivencia y disciplina en los centros educativos de Castilla y León
- **Art. 68 DEL R.D. 83/1996** de 26 de enero, por el que se regula el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior*

contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.

- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.

- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	Septiembre
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	Octubre
	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	Noviembre

SEGUNDO TRIMESTRE	UT 4: Derechos y deberes laborales.	Diciembre
	UT 5: El contrato de trabajo.	Enero
	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	Febrero Marzo
TERCER TRIMESTRE	UT 7: Mi sector profesional.	**JUNIO FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**Abril**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**Mayo**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el brainstorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahoot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.

- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller.
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de Primeros Auxilios y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 2 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3.

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad

de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de los alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

No se observa alumnos a los que haya que hacer adaptación.

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del

curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público		Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**4**	Pruebas objetivas 80% Y listas de verificación 20%	• profesor
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**5**	Prueba objetiva 80% y listas de verificación 20%	• ***profesor***

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	• ***profesor***
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***profesor***
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***profesor***
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***profesor***
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***profesor***

	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***profesor***
	i) 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.	• Primeros auxilios	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***profesor***
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. **40%**	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**10**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***profesor***
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***profesor***

	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	***profesor***
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***profesor***
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***profesor***
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***profesor***
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***profesor***

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno

	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		0,45		Profesor y alumno

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		0,55		Profesor y alumno
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		0,55		Profesor y alumno
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno

	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	Profesor y alumno
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		0,55		Profesor y alumno

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



PROFESORA: MARÍA DEL MAR LÓPEZ VELASCO

TURNO VESPERTINO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Cocina y gastronomía.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Medio: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **RD1396/2007 de 20 de octubre Titulo de Técnico en grado medio de cocina y gastronomía y fija las enseñanzas mínimas.**
- **Orden ESD/3408/2008 de 3 de noviembre currículo ciclo formativo grado medio.**
- **Real Decreto 499/2024**, de 21 de mayo: establece los cambios de ordenación necesarios de los títulos de Formación Profesional de grado medio para permitir su oferta en el marco de la nueva estructura establecida en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- **Decreto 25/2024** por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León.
- **D62/2008 currículo en castilla y león.**
- **Orden EDU/1371/2024 aspectos específicos del currículo.**

- **Decreto 51/2007**, de 17 de mayo, por el que se regulan los derechos y deberes de los alumnos y la participación y los compromisos de las familias en el proceso educativo, y se establecen las normas de convivencia y disciplina en los centros educativos de Castilla y León
- **Art. 68 DEL R.D. 83/1996** de 26 de enero, por el que se regula el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*

- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.
- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	Septiembre
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	Octubre
	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	Noviembre
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 4: Derechos y deberes laborales.	Diciembre
	UT 5: El contrato de trabajo.	Enero

	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	Febrero Marzo
TERCER TRIMESTRE	UT 7: Mi sector profesional.	**JUNIO FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**Abril**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**Mayo**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el brainstorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos

los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y

se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller.
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de Primeros Auxilios y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 2 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad

de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de los alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

No se observa a ningún alumno con la necesidad de realizar adaptación.

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del

curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público		Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**4**	Pruebas objetivas 80% Y listas de verificación 20%	• PROFESOR
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**5**	Prueba objetiva 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESORA***

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESORA***
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESORA***
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESORA***
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESORA***
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESORA***

	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESORA***
	i) 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.	• Primeros auxilios	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESORA***
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. **40%**	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**10**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESORA***
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESORA***

	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	***PROFESORA***
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESORA***
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESORA***
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESORA***
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESORA***

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		0,45		PROFESOR Y ALUMNO

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE II 1710

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Cocina y gastronomia.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 68 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1371/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León**
- **DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad II:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

Itinerario para la empleabilidad I y II.

Digitalización aplicada al sistema productivo.

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad II: 68 horas y se impartirá en el segundo curso del ciclo formativo"

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad II en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.

b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.

c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.

d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.

2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.

b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.

c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.

d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.

e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.

f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.

g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.

b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.

d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.

e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.

f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.

4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.

a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.

b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que

aporte valor económico, social y/o cultural.

c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.

d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.

e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.

f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.

g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.

h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.

i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.

5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.

b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.

c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.

d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.

e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.

i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

CONTENIDOS:

UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

- La búsqueda de empleo.
- Procesos de selección de personal.
- La marca personal.

UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES

- Las competencias personales y sociales.
- El trabajo en equipo.
- La inteligencia emocional y la solución de conflictos.

- La comunicación.
- Gestión del tiempo y de las tareas.

UT3: EL EMPRENDIMIENTO

- Los emprendedores y la innovación.
- Las habilidades emprendedoras.

UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA

- El segmento de mercado.
- Estudio de nuestro cliente objetivo.
- La idea de negocio.

UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA

- El entorno general de las empresas.
- Tipos de entorno.
- El entorno específico del sector.
- Análisis de la competencia.
- Análisis DAFO y CAME.

UT6: EL MARKETING

- El marketing.
- El marketing estratégico.
- Herramientas de marketing operativo.
- El producto.
- El precio.
- La promoción.
- La distribución.
- La atención al cliente.
- La franquicia.

UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE

- La financiación socialmente responsable.

UT8: VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA

- El plan de producción.
- El análisis de costes.
- La inversión y los gastos iniciales.
- La financiación.
- El balance de situación.
- La cuenta de resultados.

- El plan de tesorería.
- El análisis del balance.

UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS

- Las formas jurídicas.
- Trámites para la constitución de una empresa.
- Los impuestos.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que los resultados de aprendizaje idóneos para su adquisición durante la FFE sean:

- Todo el RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.
- Parte del criterio g: *"Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor"* del RA5: *"Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno".*

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

5.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La búsqueda de empleo	3

	UT 3: El emprendimiento	6
	UT 4: El cliente y la idea	6
	UT 5: El entorno y la competencia	6
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 6: El marketing	8
	UT 7: El proyecto social y sostenible	1
	UT 8: Viabilidad económica y financiera	11
TERCER TRIMESTRE		13 FFE
	UT 9: Formas jurídicas e impuestos	1
	UT 2: Competencias personales y sociales	13 FFE

6. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE II se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- Trabajo individual: se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- Trabajo en parejas o pequeños grupos: para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- Trabajo en gran grupo o clase completa: para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

7. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 25-26/11/26
- Segunda evaluación. 26/02/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.

- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

7.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	5%	5%	40%	40%
Instituto	10%		5%	40%	35%
FFE		5%			5%
Pruebas	30%		50%	40%	40
Actividades	70%	100%	50%	60%	60%
UT	1	2	3	4 - 6	7 - 9

En el Anexo I se recogen varios instrumentos de evaluación:

- **Pruebas escritas:** estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
- **Actividades en el aula virtual:** A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
  - Entrevistas y trabajos de investigación.
- **Proyecto de empresa:** gran parte de la nota de este módulo viene determinada por el Proyecto de Empresa que se desarrollará a lo largo de todo el curso. El alumno tendrá un guion desde principio de curso para desarrollar el trabajo con el apoyo del profesor del módulo. En este guion que se adjunta en el Anexo II se especifica la puntuación de cada apartado.
- **Ejercicios en el aula:** Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- **Observación directa del tutor de empresa:** La evaluación del RA2 y de la parte del RA 5 que se trabajará en la empresa se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. 1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. 1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

8. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 68 = 11 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
    - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
    - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
    - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
    - Citaciones judiciales.

- Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo. Entre ellas estará sin excepción el Proyecto de Empresa.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

9. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad II de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-36-8

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
Charlas de emprendedores de su sector	En colaboración con el departamento de Hostelería y Turismo se aprovecharán las visitas de distintos ponentes para que les den una visión real del emprendimiento en su sector.	En función de las actividades programadas por el departamento de Hostelería y Turismo

11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumnado con dificultades en el idioma español	Adapatación curricular no significativa	Glosarios visuales, instrucciones simplificadas, apoyo de imágenes Más tiempo para tareas escritas, actividades

		graduadas
Alumnado con discapacidad intelectual	Adapatación curricular no significativa	Instrucciones claras, breves y secuenciadas. Uso de apoyos visuales (esquemas, pictogramas, infografías).Facilitar resúmenes o guías de trabajo .Ampliación del tiempo para realizar tareas y pruebas. Apoyo del profesoradoen la comprensión de consignas. Uso de herramientas digitales de apoyo

12. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

No es de aplicación al ser un módulo de 2º curso. El alumno con el módulo suspenso lo cursará repitiendo curso.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE EIE (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de EIE deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE II en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente

plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de EIE tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades del sector.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de actividades del sector.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la dirección de servicios de restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de actividades del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con las actividades del sector.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de dirección en servicios de restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de actividades del sector.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

2.- CONTENIDOS

Iniciativa emprendedora:

− Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la dirección de servicios de restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).

− Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

− La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme .

− La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector

− El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

− Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de las actividades de su sector.

La empresa y su entorno:

− Funciones básicas de la empresa.

− La empresa como sistema.

− Análisis del entorno general de una pyme de actividades del sector.

− Análisis del entorno específico de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

− Tipos de empresa.

− La fiscalidad en las empresas.

− Elección de la forma jurídica.

− Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

− Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme del sector productivo .

− Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

− Concepto de contabilidad y nociones básicas.

− Análisis de la información contable.

− Obligaciones fiscales de las empresas.

− Gestión administrativa de una empresa.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Al menos ser realizará una por evaluación y dos pruebas finales en el caso de ser necesarias. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo, incluyendo el proyecto de empresa.

ANEXO I

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
1. PLANIFICA Y PONE EN MARCHA ESTRATEGIAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO QUE LE PERMITEN MEJORAR SUS POSIBILIDADES DE INSERCIÓN LABORAL. **10%**	a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.	**UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO** • La búsqueda de empleo. • Procesos de selección de personal. • La marca personal.	**25%**	• Redacción de currículum vitae • Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.		**25%**	• Perfil en redes sociales	**Heteroevaluación** • Profesor

RA2: APLICA ESTRATEGIAS RELACIONADAS CON LAS COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y EMOCIONALES PARA EL EMPLEO EN BÚSQUEDA DE LA MEJORA DE SU EMPLEABILIDAD. **5%**	a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia. b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo. c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas. d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.	**UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES** • Las competencias personales y sociales. • El trabajo en equipo. • La inteligencia emocional y la solución de conflictos. • La comunicación. • Gestión del tiempo y de las tareas.	**100%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

	e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.				
	f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.				
	g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.				
RA3: PONE EN PRÁCTICA LAS HABILIDADES EMPRENDEDORAS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.	**UT3: EL EMPRENDIMIENTO** • Los emprendedores y la innovación. • Las habilidades emprendedoras.	**50%**	• Actividad escrita	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.		**10%**	• Selfie emprendedor	**Heteroevaluación** • Profesor

APLICADAS QUE PROMUEVAN LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO HACIA UN MODELO SOSTENIBLE. **5%**	c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.		**10%**	• Actividad: Cuestionario emprendedor	**Autoevaluación**
	d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.		**10%**	• Proyecto de empresa:	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
4. REALIZA ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y	a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.	**UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA** • El segmento de mercado.	**10%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor

FINANCIERA BÁSICA DE UNA «PYME», IDENTIFICANDO LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES CONTABLES Y FISCALES Y CUMPLIMENTANDO LA DOCUMENTACIÓN. **40%**	b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.	• Estudio de nuestro cliente objetivo. • La idea de negocio. **UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA** • El entorno general de las empresas. • Tipos de entorno. • El entorno específico del sector. • Análisis de la competencia. • Análisis DAFO y CAME. **UT6: EL MARKETING**	**1%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.		**40%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.		**1%**	Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.		**15%**	• Prueba teórica • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

	g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.	• El marketing. • El marketing estratégico. • Herramientas de marketing operativo. • El producto. • El precio. • La promoción. • La distribución. • La atención al cliente. • La franquicia.	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.		**30%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
5. DESARROLLA UN PROYECTO EMPRENDEDOR DE INNOVACIÓN SOCIAL Y/O TECNOLÓGICA APLICADA EN COLABORACIÓN CON EL ENTORNO.	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.	**UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE** • La financiación socialmente responsable. **UT8: VIABILIDAD**	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.		**2%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

40%	c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.	**ECONÓMICA Y FINANCIERA** • El plan de producción. • El análisis de costes. • La inversión y los gastos iniciales. • La financiación. • El balance de situación. • La cuenta de resultados. • El plan de tesorería. • El análisis del balance. **UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS** • Las formas jurídicas. • Trámites para la constitución de	**2%**		
	d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.		**92%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa. • **FFE**	**Heteroevaluación** • Profesor • Tutor de empresa
	h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

		una empresa. • Los impuestos.			
	i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:. Técnico en Cocina y Gastronomía

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Medio: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1371/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León**
- **DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

Itinerario para la empleabilidad I y II.

Digitalización aplicada al sistema productivo.

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.
- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	18
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	16
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	16
	UT 4: Derechos y deberes laborales.	10
	UT 5: El contrato de trabajo.	12
TERCER TRIMESTRE	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	13
	UT 7: Mi sector profesional.	**15 FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de	**1**

	acción.	
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**1**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahoot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.

- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%

Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller. Desarrollo de un plan de prevención
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de factores de riesgo y de seguridad social y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 4 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero

• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumnado con dificultades en el idioma español	Adapatación curricular no significativa	Glosarios visuales, instrucciones simplificadas, apoyo de imágenes Más tiempo para tareas escritas, actividades graduadas
Alumnado con TDAH	Adapatación curricular no significativa	Ubicación preferente, instrucciones por escrito, fragmentación de tareas
Alumnado con discapacidad intelectual	Adapatación curricular no significativa	Instrucciones claras, breves y secuenciadas. Uso de apoyos visuales (esquemas, pictogramas, infografías).Facilitar resúmenes o guías de trabajo .Ampliación del tiempo para realizar tareas y pruebas. Apoyo del profesorado en la comprensión de consignas. Uso de herramientas digitales de apoyo

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

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 Cocina y Gastronomía..

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Cocina y Gastronomía.

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 Cocina y Gastronomía.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Cocina y Gastronomía.

.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía. .

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía..

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía .

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos, trabajos y pruebas objetivas (exposiciones). Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público	**30 %**	Ficha de orientación a Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.		**40%**	Ficha de orientación c Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.		**30%**	Ficha de orientación b Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**30%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**30%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**8%**	Trabajo práctico: evaluación de riesgos teorica y practica	***Heteroevaluación*** • Profesor
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**5%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**8%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**5%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del		**2%**	*Plan de prevencion*	***Heteroevaluación*** • Profesor

	mismo.				
	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	i) 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.	• Primeros auxilios	**8%**	Trabajo personal *Asistencia a charla*	***Coevaluación*** • Compañeros • Profesor
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**25%**	*Prueba/trabajo escrita* *Actividades aula virtual* *Ejercicios/exposiciones en el aula*	Heteroevaluación

40%	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**15%**	*Prueba/trabajo escrita* *Actividades aula virtual* *Ejercicios/exposiciones en el aula*	Heteroevaluación
	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**1%**	Ejercicio aula virtual	Heteroevaluación
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**20%**	*Prueba/trabajo escrita* *Actividades aula virtual* *Ejercicios/exposiciones en el aula*	Heteroevaluación
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**28%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	Heteroevaluación

	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**1%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	Heteroevaluación
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**10%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	Heteroevaluación
4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**25%**	Ficha 5: Ikigai	Heteroevaluación
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**5%**	Ficha 6: Las competencias de mi título.	Heteroevaluación
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**10%**	Ficha 7: Mis competencias personales y sociales para el empleo. Ficha 8: Test de competencias.	Heteroevaluación

	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**10%**	Ficha 10: Mi profesión objetivo.	Heteroevaluación
	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	5%	Ficha 9: Autoestima para el empleo.	Heteroevaluación
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	10%	Ficha 11: DAFO	Heteroevaluación
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		5%	Ficha 11: CAME	Heteroevaluación
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	10%	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		5%	Ficha 12: Qué estudiar y dónde	Heteroevaluación
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		10%	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación

	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		5%		Heteroevaluación
5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	10%	Ficha 14: El autoaprendizaje	Heteroevaluación
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		15%		Heteroevaluación
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	10%	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		5%		Heteroevaluación
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	15%	Ficha 15: Revisando mi identidad digital Ficha 16: Objetivos de identidad digital	Heteroevaluación

	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	10%	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	15%	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	10%	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		10%		Heteroevaluación

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



PROFESOR: MARÍA DEL MAR LÓPEZ VELASCO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Dirección de cocina.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 500/2024**, de 21 de mayo: establece los cambios de ordenación necesarios de los títulos de Formación Profesional de grado superior para permitir su oferta en el marco de la nueva estructura establecida en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- **Real Decreto 687/2010 establece las enseñanzas mínimas del título superior de dirección de cocina.**
- **Decreto 24/2024** por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León.
- **D25/2011 currículo en castilla y león.**
- **Orden EDU/2883/2010 de 2 de noviembre que establece el currículo ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina.**
- **Orden EDU/1312/2024 aspectos específicos del currículo.**
- **Orden EDU/563/2026 de 10 de junio concreta el diseño curricular para doble titulación de fp titulo grado superior en Dirección de cocina y titulo de grado superior en Servicios en Restauración en Castilla y León.**

- **Decreto 51/2007**, de 17 de mayo, por el que se regulan los derechos y deberes de los alumnos y la participación y los compromisos de las familias en el proceso educativo, y se establecen las normas de convivencia y disciplina en los centros educativos de Castilla y León
- **Art. 68 DEL R.D. 83/1996** de 26 de enero, por el que se regula el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior*

contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.

- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.

- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	Septiembre
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	Octubre
	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	Noviembre

SEGUNDO TRIMESTRE	UT 4: Derechos y deberes laborales.	Diciembre
	UT 5: El contrato de trabajo.	Enero
	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	Febrero Marzo
TERCER TRIMESTRE	UT 7: Mi sector profesional.	**FFE JUNIO**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**Abril**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**Mayo**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el brainstorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahoot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.

- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller.
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de Primeros Auxilios y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 2 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad

de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de los alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

No se ha observado la necesidad de hacer una adaptación a algún alumno del grupo.

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del

curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público		Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**4**	Pruebas objetivas 80% Y listas de verificación 20%	• PROFESOR
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**5**	Prueba objetiva 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESOR***

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESOR***
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***

	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	i) 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.	• Primeros auxilios	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. **40%**	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**10**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***. PROFESOR***
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***. PROFESOR***

	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	***. PROFESOR***
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***. PROFESORA***
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***. PROFESOR***
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***. PROFESOR***
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***. PROFESOR***

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO

	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	. PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		0,45		PROFESOR Y ALUMNO

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE II 1710

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



PROFESORA: MARÍA DEL MAR LÓPEZ VELASCO

GRUPO VESPERTINO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Dirección de Cocina.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 68 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad II:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad II: 68 horas y se impartirá en el segundo curso del ciclo formativo"

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad II en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.

b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.

c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.

d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.

2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.

b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.

c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.

d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.

e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.

f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.

g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.

b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.

d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.

e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.

f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.

4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.

a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.

b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.

c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.

d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.

e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.

f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.

g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.

h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.

i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.

5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.

b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.

c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.

d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.

e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.

i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

CONTENIDOS:

UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

- La búsqueda de empleo.
- Procesos de selección de personal.
- La marca personal.

UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES

- Las competencias personales y sociales.
- El trabajo en equipo.
- La inteligencia emocional y la solución de conflictos.
- La comunicación.
- Gestión del tiempo y de las tareas.

UT3: EL EMPRENDIMIENTO

- Los emprendedores y la innovación.

- Las habilidades emprendedoras.

UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA

- El segmento de mercado.
- Estudio de nuestro cliente objetivo.
- La idea de negocio.

UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA

- El entorno general de las empresas.
- Tipos de entorno.
- El entorno específico del sector.
- Análisis de la competencia.
- Análisis DAFO y CAME.

UT6: EL MARKETING

- El marketing.
- El marketing estratégico.
- Herramientas de marketing operativo.
- El producto.
- El precio.
- La promoción.
- La distribución.
- La atención al cliente.
- La franquicia.

UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE

- La financiación socialmente responsable.

UT8: VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA

- El plan de producción.
- El análisis de costes.
- La inversión y los gastos iniciales.
- La financiación.
- El balance de situación.
- La cuenta de resultados.
- El plan de tesorería.
- El análisis del balance.

UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS

- Las formas jurídicas.

- Trámites para la constitución de una empresa.
- Los impuestos.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que los resultados de aprendizaje idóneos para su adquisición durante la FFE sean:

- Todo el RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.
- Parte del criterio g: *"Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor"* del RA5: *"Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno".*

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La búsqueda de empleo	3
	UT 3: El emprendimiento	6

	UT 4: El cliente y la idea	6
	UT 5: El entorno y la competencia	6
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 6: El marketing	8
	UT 7: El proyecto social y sostenible	1
	UT 8: Viabilidad económica y financiera	11
TERCER TRIMESTRE		13 FFE
	UT 9: Formas jurídicas e impuestos	1
	UT 2: Competencias personales y sociales	13 FFE

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el brainstorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahoot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE II se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- Trabajo individual: se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- Trabajo en parejas o pequeños grupos: para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- Trabajo en gran grupo o clase completa: para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 25 – 26/02/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	5%	5%	40%	40%
Instituto	10%		5%	40%	35%
FFE		5%			5%
Pruebas			50%	40%	40
Actividades	100%	100%	50%	60%	60%
UT	1	2	3	4 - 6	7 - 9

En el Anexo I se recogen varios instrumentos de evaluación:

- **Pruebas escritas:** estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
- **Actividades en el aula virtual:** A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
  - Entrevistas y trabajos de investigación.
- **Proyecto de empresa:** gran parte de la nota de este módulo viene determinada por el Proyecto de Empresa que se desarrollará a lo largo de todo el curso. El alumno tendrá un guion desde principio de curso para desarrollar el trabajo con el apoyo del profesor del módulo. En este guion que se adjunta en el Anexo II se especifica la puntuación de cada apartado.
- **Ejercicios en el aula:** Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- **Observación directa del tutor de empresa:** La evaluación del RA2 y de la parte del RA 5 que se trabajará en la empresa se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. 1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. 1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 68 = 11 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo. Entre ellas estará sin excepción el Proyecto de Empresa.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-36-8

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
Charlas de emprendedores de su sector	En colaboración con el departamento de Hostelería y Turismo se aprovecharán las visitas de distintos ponentes para que les den una visión real del emprendimiento en su sector.	En función de las actividades programadas por el departamento de Hostelería y Turismo

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En el curso 2026 – 2027 no hay ningún alumno en Dirección de Cocina que requiera de este tipo de medidas.

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

No es de aplicación al ser un módulo de 2º curso. El alumno con el módulo suspenso lo cursará repitiendo

curso.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE EIE (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de EIE deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE II en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de EIE tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de actividades de la dirección de servicios de restauración.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la dirección de servicios de restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de dirección en servicios de restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de actividades de la dirección de servicios de restauración.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

2.- CONTENIDOS

Iniciativa emprendedora:

− Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la dirección de servicios de restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).

− Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

− La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración.

− La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de las actividades de la dirección de servicios de restauración.

− El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

− Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de las actividades de la dirección de servicios de restauración.

La empresa y su entorno:

− Funciones básicas de la empresa.

− La empresa como sistema.

− Análisis del entorno general de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración.

− Análisis del entorno específico de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración.

− Relaciones de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración con su entorno.

− Relaciones de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

− Tipos de empresa.

− La fiscalidad en las empresas.

− Elección de la forma jurídica.

− Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

− Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración.

− Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

− Concepto de contabilidad y nociones básicas.

− Análisis de la información contable.

− Obligaciones fiscales de las empresas.

− Gestión administrativa de una empresa de actividades de la dirección de servicios de restauración.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Al menos ser realizará una por evaluación y dos pruebas finales en el caso de ser necesarias. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo, incluyendo el proyecto de empresa.

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

ANEXO I

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
1. PLANIFICA Y PONE EN MARCHA ESTRATEGIAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO QUE LE PERMITEN MEJORAR SUS POSIBILIDADES DE INSERCIÓN LABORAL. **10%**	a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.	**UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO** • La búsqueda de empleo. • Procesos de selección de personal. • La marca personal.	**2**	Role playing entrevista. Búsqueda ofertas empleo público. Fichas.	**Profesor**
	b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.		**2**	Busca ofertas en portales de empleo. Fichas	Profesor
	c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.		**5**	Crea su networking. Crea perfil LinkedIn.. Carta de presentación. Busca bolsas de empleo Valora sus actitudes para opositar. Fichas.	Profesor
	d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.		**1**	Crea su marca personal. Ficha con respuesta	**Profesor**
	a) Se ha valorado la importancia de las	**UT 2: COMPETENCIAS**			

RA2: APLICA ESTRATEGI RELACIONADAS CON LA COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES EMOCIONALES PARA EL EMPLEO EN BÚSQUEDA LA MEJORA DE SU EMPLEABILIDAD. **5%**	competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.	**PERSONALES Y SOCIALES** • Las competencias personales y sociales. • El trabajo en equipo. • La inteligencia emocional y la solución de conflictos. • La comunicación. • Gestión del tiempo y de las tareas.		Conoce las competencias personales y sociales. Observación por el evaluador	**FFE** **Agente evaluador de la empresa**
	b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.				
	c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.				
	d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.				
	e) Se han aplicado estrategias para				

	canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.				
	f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.				
	g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.				

RA3: PONE EN PRÁCTICA LAS HABILIDADES EMPRENDEDORAS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN APLICADAS QUE PROMUEVAN LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO HACIA	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.	**UT3: EL EMPRENDIMIENTO** • Los emprendedores y la innovación. • Las habilidades emprendedoras.	**1**	Exposición oral	***Alumno y profesor***
	b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.		**0,5**	*Exposición oral*	***Alumno y profesor***
	c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.		**1**	*Cuestionarios*	***Alumno y profesor***

UN MODELO SOSTENIBLE. **5%**	d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.		0,5	*Ficha con preguntas individual y en grupo*	***Profesor***
	e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.		**1**	*Tarea escrita con preguntas a contestar*	***Profesor***
	f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.		**1**	*Exposición oral*	***Profesor***
4. REALIZA ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA BÁSICA DE UNA «PYME», IDENTIFICANDO LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES CONTABLES Y FISCALES Y	a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.	**UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA** • El segmento de mercado. • Estudio de nuestro cliente objetivo. • La idea de negocio.	**4**	*Tarea a realizar con preguntas a contestar*	***Profesor***
	b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.		**5**	*Tormenta de ideas en equipos de trabajo*	***Profesor***
	c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.		**4**	Tarea a realizar respondiendo preguntas	***Profesor***

CUMPLIMENTANDO LA DOCUMENTACIÓN. **40%**	d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.	**UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA** • El entorno general de las empresas. • Tipos de entorno. • El entorno específico del sector. • Análisis de la competencia. • Análisis DAFO y CAME. **UT6: EL MARKETING** • El marketing. • El marketing estratégico. • Herramientas de marketing operativo. • El producto. • El precio.	**3**	*Exposición oral*	***profesor***
	e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.		**3**	*Exposición oral*	***profesor***
	f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.		**7**	*Tarea a realizar con preguntas*	***Profesor***
	g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.		**6**	*Entrevistas de problema*	***Alumno y profesor***
	h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.		**3**	*Exposición oral*	***Profesor y alumno***
	i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.		**5**	*Exposición oral y tarea con puntos a Desarrollar en equipo*	***Profesor***

		• La promoción. • La distribución. • La atención al cliente. • La franquicia.			
5. DESARROLLA UN PROYECTO EMPRENDEDOR DE INNOVACIÓN SOCIAL Y/O TECNOLÓGICA APLICADA EN COLABORACIÓN CON EL ENTORNO. **40%**	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.	**UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE** • La financiación socialmente responsable. **UT8: VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA** • El plan de producción. • El análisis de costes. • La inversión y los gastos iniciales. • La financiación. • El balance de	**4,44**	cuestionario	Profesor
	b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.		**4,44**	Cuestionario	Profesor
	c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.		**4,44**	Cuestionario	Profesor
	d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.		**4,44**	Exposición oral	Profesor
	e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		4,44	Exposición oral	Profesor

	f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.	situación. • La cuenta de resultados. • El plan de tesorería. • El análisis del balance.	4,44	Exposición oral	profesor
	g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.		4,44	Realización de documentos como balance de cuentas, cuenta de tesorería y Cuenta de pérdidas y ganancias.	Profesor
	h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.		4,44	Documento con desarrollo de preguntas	Profesor
	i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.	**UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS** • Las formas jurídicas. • Trámites para la constitución de una empresa. • Los impuestos.	4,44	Exposición oral	Profesor

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



PROFESORA: MARIA DEL MAR LÓPEZ VELASCO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Servicios de Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Medio: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **RD1690/2007 de 14 de diciembre establece el titulo de técnico en servicios en Restauración y fija las enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 499/2024**, de 21 de mayo: establece los cambios de ordenación necesarios de los títulos de Formación Profesional de grado medio para permitir su oferta en el marco de la nueva estructura establecida en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- **Decreto 25/2024** por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León.
- **D60/2009 currículo en castilla y león.**
- **Orden EDU/2216/2009 de 3 de julio currículo de grado medio título técnico en Servicios en Restauración.**
- **Orden EDU/1406/2024 aspectos específicos del currículo en castilla y león.**

- **Decreto 51/2007**, de 17 de mayo, por el que se regulan los derechos y deberes de los alumnos y la participación y los compromisos de las familias en el proceso educativo, y se establecen las normas de convivencia y disciplina en los centros educativos de Castilla y León
- **Art. 68 DEL R.D. 83/1996** de 26 de enero, por el que se regula el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en los

siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.
- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	Septiembre
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	Octubre
	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	Noviembre
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 4: Derechos y deberes laborales.	Diciembre
	UT 5: El contrato de trabajo.	Enero

	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	Febrero Marzo
TERCER TRIMESTRE	UT 7: Mi sector profesional.	**JUNIO FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**Abril**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**Mayo**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el brainstorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos

los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y

se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller.
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de Primeros Auxilios y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 2 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3.

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad

de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de los alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

No se observa a ningún alumno al que necesite realizarse adaptación.

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del

curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público		Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.			Valoración de las prácticas 100%	• FFE • Tutor prácticas

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**4**	Pruebas objetivas 80% Y listas de verificación 20%	• PROFESOR
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**5**	Prueba objetiva 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESOR***

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	• ***PROFESOR***
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***

	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
	i) 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.	• Primeros auxilios	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	• ***PROFESOR***
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. **40%**	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**10**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***

	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**5**	Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%	***PROFESOR***
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**5**	*Pruebas objetivas 80% y listas de verificación 20%*	***PROFESOR***

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**0,45**	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		0,45	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		0,45		PROFESOR Y ALUMNO

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO

	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	0,55	Actividades con lista de verificación y observación 100%	PROFESOR Y ALUMNO
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		0,55		PROFESOR Y ALUMNO

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE II 1710

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Técnico en Servicios en Restauración

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Medio: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 68 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1371/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León**
- **DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad II:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

Itinerario para la empleabilidad I y II.

Digitalización aplicada al sistema productivo.

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Medio, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad II: 68 horas y se impartirá en el segundo curso del ciclo formativo"

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad II en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.

b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.

c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.

d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.

2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.

b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.

c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.

d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.

e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.

f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.

g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.

b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.

d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.

e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.

f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.

4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.

a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.

b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que

aporte valor económico, social y/o cultural.

c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.

d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.

e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.

f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.

g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.

h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.

i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.

5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.

b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.

c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.

d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.

e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.

i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

CONTENIDOS:

UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

- La búsqueda de empleo.
- Procesos de selección de personal.
- La marca personal.

UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES

- Las competencias personales y sociales.
- El trabajo en equipo.
- La inteligencia emocional y la solución de conflictos.

- La comunicación.
- Gestión del tiempo y de las tareas.

UT3: EL EMPRENDIMIENTO

- Los emprendedores y la innovación.
- Las habilidades emprendedoras.

UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA

- El segmento de mercado.
- Estudio de nuestro cliente objetivo.
- La idea de negocio.

UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA

- El entorno general de las empresas.
- Tipos de entorno.
- El entorno específico del sector.
- Análisis de la competencia.
- Análisis DAFO y CAME.

UT6: EL MARKETING

- El marketing.
- El marketing estratégico.
- Herramientas de marketing operativo.
- El producto.
- El precio.
- La promoción.
- La distribución.
- La atención al cliente.
- La franquicia.

UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE

- La financiación socialmente responsable.

UT8: VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA

- El plan de producción.
- El análisis de costes.
- La inversión y los gastos iniciales.
- La financiación.
- El balance de situación.
- La cuenta de resultados.

- El plan de tesorería.
- El análisis del balance.

UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS

- Las formas jurídicas.
- Trámites para la constitución de una empresa.
- Los impuestos.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que los resultados de aprendizaje idóneos para su adquisición durante la FFE sean:

- Todo el RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.
- Parte del criterio g: *"Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor"* del RA5: *"Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno".*

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

5.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La búsqueda de empleo	3

	UT 3: El emprendimiento	6
	UT 4: El cliente y la idea	6
	UT 5: El entorno y la competencia	6
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 6: El marketing	8
	UT 7: El proyecto social y sostenible	1
	UT 8: Viabilidad económica y financiera	11
TERCER TRIMESTRE		13 FFE
	UT 9: Formas jurídicas e impuestos	1
	UT 2: Competencias personales y sociales	13 FFE

6. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE II se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- Trabajo individual: se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- Trabajo en parejas o pequeños grupos: para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- Trabajo en gran grupo o clase completa: para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

7. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 25-26/11/26
- Segunda evaluación. 26/02/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.

- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

7.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	5%	5%	40%	40%
Instituto	10%		5%	40%	35%
FFE		5%			5%
Pruebas	30%		50%	40%	40
Actividades	70%	100%	50%	60%	60%
UT	1	2	3	4 - 6	7 - 9

En el Anexo I se recogen varios instrumentos de evaluación:

- **Pruebas escritas:** estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
- **Actividades en el aula virtual:** A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
  - Entrevistas y trabajos de investigación.
- **Proyecto de empresa:** gran parte de la nota de este módulo viene determinada por el Proyecto de Empresa que se desarrollará a lo largo de todo el curso. El alumno tendrá un guion desde principio de curso para desarrollar el trabajo con el apoyo del profesor del módulo. En este guion que se adjunta en el Anexo II se especifica la puntuación de cada apartado.
- **Ejercicios en el aula:** Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- **Observación directa del tutor de empresa:** La evaluación del RA2 y de la parte del RA 5 que se trabajará en la empresa se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. 1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. 1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

8. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 68 = 11 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
    - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
    - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
    - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
    - Citaciones judiciales.

- Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo. Entre ellas estará sin excepción el Proyecto de Empresa.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

9. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad II de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-36-8

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
Charlas de emprendedores de su sector	En colaboración con el departamento de Hostelería y Turismo se aprovecharán las visitas de distintos ponentes para que les den una visión real del emprendimiento en su sector.	En función de las actividades programadas por el departamento de Hostelería y Turismo

11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumnado con dificultades en el idioma español	Adapatación curricular no significativa	Glosarios visuales, instrucciones simplificadas, apoyo de imágenes Más tiempo para tareas escritas, actividades

		graduadas
Alumnado con discapacidad intelectual	Adapatación curricular no significativa	Instrucciones claras, breves y secuenciadas. Uso de apoyos visuales (esquemas, pictogramas, infografías).Facilitar resúmenes o guías de trabajo .Ampliación del tiempo para realizar tareas y pruebas. Apoyo del profesoradoen la comprensión de consignas. Uso de herramientas digitales de apoyo

12. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

No es de aplicación al ser un módulo de 2º curso. El alumno con el módulo suspenso lo cursará repitiendo curso.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE EIE (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de EIE deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE II en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente

plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de EIE tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades del sector.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de actividades del sector.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la servicios de restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de actividades del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con las actividades de la servicios de restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con las actividades de la servicios de restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con las actividades del sector.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de dirección en servicios de restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de actividades del sector.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de actividades de la servicios de restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

2.- CONTENIDOS

Iniciativa emprendedora:

− Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la servicios de restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).

− Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

− La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme .

− La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector

− El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

− Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de las actividades de su sector.

La empresa y su entorno:

− Funciones básicas de la empresa.

− La empresa como sistema.

− Análisis del entorno general de una pyme de actividades del sector.

− Análisis del entorno específico de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

− Tipos de empresa.

− La fiscalidad en las empresas.

− Elección de la forma jurídica.

− Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

− Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme del sector productivo .

− Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

− Concepto de contabilidad y nociones básicas.

− Análisis de la información contable.

− Obligaciones fiscales de las empresas.

− Gestión administrativa de una empresa.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Al menos ser realizará una por evaluación y dos pruebas finales en el caso de ser necesarias. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo, incluyendo el proyecto de empresa.

ANEXO I

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
1. PLANIFICA Y PONE EN MARCHA ESTRATEGIAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO QUE LE PERMITEN MEJORAR SUS POSIBILIDADES DE INSERCIÓN LABORAL. **10%**	a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.	**UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO** • La búsqueda de empleo. • Procesos de selección de personal. • La marca personal.	**25%**	• Redacción de currículum vitae • Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.		**25%**	• Perfil en redes sociales	**Heteroevaluación** • Profesor

RA2: APLICA ESTRATEGIAS RELACIONADAS CON LAS COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y EMOCIONALES PARA EL EMPLEO EN BÚSQUEDA DE LA MEJORA DE SU EMPLEABILIDAD. **5%**	a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia. b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo. c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas. d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.	**UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES** • Las competencias personales y sociales. • El trabajo en equipo. • La inteligencia emocional y la solución de conflictos. • La comunicación. • Gestión del tiempo y de las tareas.	**100%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

	e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.				
	f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.				
	g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.				
RA3: PONE EN PRÁCTICA LAS HABILIDADES EMPRENDEDORAS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.	**UT3: EL EMPRENDIMIENTO** • Los emprendedores y la innovación. • Las habilidades emprendedoras.	**50%**	• Actividad escrita	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.		**10%**	• Selfie emprendedor	**Heteroevaluación** • Profesor

APLICADAS QUE PROMUEVAN LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO HACIA UN MODELO SOSTENIBLE. **5%**	c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.		**10%**	• Actividad: Cuestionario emprendedor	**Autoevaluación**
	d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.		**10%**	• Proyecto de empresa:	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
4. REALIZA ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y	a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.	**UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA** • El segmento de mercado.	**10%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor

FINANCIERA BÁSICA DE UNA «PYME», IDENTIFICANDO LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES CONTABLES Y FISCALES Y CUMPLIMENTANDO LA DOCUMENTACIÓN. **40%**	b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.	• Estudio de nuestro cliente objetivo. • La idea de negocio. **UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA** • El entorno general de las empresas. • Tipos de entorno. • El entorno específico del sector. • Análisis de la competencia. • Análisis DAFO y CAME. **UT6: EL MARKETING**	**1%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.		**40%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.		**1%**	Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.		**15%**	• Prueba teórica • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

	g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.	• El marketing. • El marketing estratégico. • Herramientas de marketing operativo. • El producto. • El precio. • La promoción. • La distribución. • La atención al cliente. • La franquicia.	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.		**30%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
5. DESARROLLA UN PROYECTO EMPRENDEDOR DE INNOVACIÓN SOCIAL Y/O TECNOLÓGICA APLICADA EN COLABORACIÓN CON EL ENTORNO.	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.	**UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE** • La financiación socialmente responsable. **UT8: VIABILIDAD**	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.		**2%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

40%	c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.	**ECONÓMICA Y FINANCIERA** • El plan de producción. • El análisis de costes. • La inversión y los gastos iniciales. • La financiación. • El balance de situación. • La cuenta de resultados. • El plan de tesorería. • El análisis del balance. **UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS** • Las formas jurídicas. • Trámites para la constitución de	**2%**		
	d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.		**92%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa. • **FFE**	**Heteroevaluación** • Profesor • Tutor de empresa
	h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

		una empresa. • Los impuestos.			
	i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo:. Técnico en en Panadería, Repostería y Confitería

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Medio: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.**
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **DECRETO 65/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1397/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León.**
- **DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*

- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.

- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.
- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.
- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.

- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	18
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	16
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	16
	UT 4: Derechos y deberes laborales.	10
	UT 5: El contrato de trabajo.	12
TERCER TRIMESTRE	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	13

	UT 7: Mi sector profesional.	**15 FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**1**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**1**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahoot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller. Desarrollo de un plan de prevención
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de factores de riesgo y de seguridad social y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 4 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros	Enero

del sector.	auxilios.	
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre
• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumnado con dificultades en el idioma español	Adapatación curricular no significativa	Glosarios visuales, instrucciones simplificadas, apoyo de imágenes Más tiempo para tareas escritas, actividades graduadas
Alumnado con TDAH	Adapatación curricular no significativa	Ubicación preferente, instrucciones por escrito, fragmentación de tareas
Alumnado con discapacidad intelectual	Adapatación curricular no significativa	Instrucciones claras, breves y secuenciadas. Uso de apoyos visuales (esquemas, pictogramas, infografías).Facilitar resúmenes o guías de trabajo .Ampliación del tiempo para realizar tareas y pruebas. Apoyo del profesorado en la comprensión de consignas. Uso de herramientas digitales de apoyo

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del

curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería..

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Panadería, Repostería y Confitería. ..

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Cocina y Gastronomía.

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 Cocina y Gastronomía.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Panadería, Repostería y Confitería. .

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. .

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía. .

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería..

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería..

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. .

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos, trabajos y pruebas objetivas (exposiciones). Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público	**30 %**	Ficha de orientación a Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.		**40%**	Ficha de orientación c Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.		**30%**	Ficha de orientación b Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**30%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**30%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**8%**	Trabajo práctico: evaluación de riesgos teorica y practica	***Heteroevaluación*** • Profesor
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**5%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**8%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**5%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del		**2%**	*Plan de prevencion*	***Heteroevaluación*** • Profesor

	mismo.				
	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	i) 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.	• Primeros auxilios	**8%**	Trabajo personal *Asistencia a charla*	***Coevaluación*** • Compañeros • Profesor
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**25%**	*Prueba/trabajo escrita* *Actividades aula virtual* *Ejercicios/exposiciones en el aula*	Heteroevaluación

40%	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**15%**	*Prueba/trabajo escrita* *Actividades aula virtual* *Ejercicios/exposiciones en el aula*	Heteroevaluación
	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**1%**	Ejercicio aula virtual	Heteroevaluación
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**20%**	*Prueba/trabajo escrita* *Actividades aula virtual* *Ejercicios/exposiciones en el aula*	Heteroevaluación
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**28%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	Heteroevaluación

	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**1%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	Heteroevaluación
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**10%**	Prueba/trabajo escrita Actividades aula virtual Ejercicios/exposiciones en el aula	Heteroevaluación
4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**25%**	Ficha 5: Ikigai	Heteroevaluación
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**5%**	Ficha 6: Las competencias de mi título.	Heteroevaluación
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**10%**	Ficha 7: Mis competencias personales y sociales para el empleo. Ficha 8: Test de competencias.	Heteroevaluación

	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**10%**	Ficha 10: Mi profesión objetivo.	Heteroevaluación
	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	5%	Ficha 9: Autoestima para el empleo.	Heteroevaluación
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	10%	Ficha 11: DAFO	Heteroevaluación
	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		5%	Ficha 11: CAME	Heteroevaluación
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	10%	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		5%	Ficha 12: Qué estudiar y dónde	Heteroevaluación
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		10%	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación

	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		5%		Heteroevaluación
5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	10%	Ficha 14: El autoaprendizaje	Heteroevaluación
	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		15%		Heteroevaluación
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	10%	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		5%		Heteroevaluación
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	15%	Ficha 15: Revisando mi identidad digital Ficha 16: Objetivos de identidad digital	Heteroevaluación

	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	10%	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	15%	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación
	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	10%	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		10%		Heteroevaluación

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE II 1710

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**
2. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

Ciclo Formativo:. Técnico en en Panadería, Repostería y Confitería

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Medio: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 68 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.**
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **DECRETO 65/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1397/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León.**
- **DECRETO 25/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico, en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad II:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad II: 68 horas y se impartirá en el segundo curso del ciclo formativo"

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad II en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.

b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.

c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.

d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.

2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.

b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.

c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.

d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.

e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.

f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.

g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.

b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.

d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.

e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.

f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.

4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el

emprendimiento.

a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.

b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.

c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.

d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.

e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.

f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.

g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.

h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.

i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.

5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.

b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.

c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.

d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.

e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.

g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.

h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.

i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.

CONTENIDOS:

UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

- La búsqueda de empleo.
- Procesos de selección de personal.
- La marca personal.

UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES

- Las competencias personales y sociales.
- El trabajo en equipo.
- La inteligencia emocional y la solución de conflictos.
- La comunicación.
- Gestión del tiempo y de las tareas.

UT3: EL EMPRENDIMIENTO

- Los emprendedores y la innovación.
- Las habilidades emprendedoras.

UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA

- El segmento de mercado.
- Estudio de nuestro cliente objetivo.
- La idea de negocio.

UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA

- El entorno general de las empresas.
- Tipos de entorno.
- El entorno específico del sector.
- Análisis de la competencia.
- Análisis DAFO y CAME.

UT6: EL MARKETING

- El marketing.
- El marketing estratégico.
- Herramientas de marketing operativo.
- El producto.
- El precio.
- La promoción.
- La distribución.
- La atención al cliente.
- La franquicia.

UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE

- La financiación socialmente responsable.

UT8: VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA

- El plan de producción.
- El análisis de costes.
- La inversión y los gastos iniciales.

- La financiación.
- El balance de situación.
- La cuenta de resultados.
- El plan de tesorería.
- El análisis del balance.

UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS

- Las formas jurídicas.
- Trámites para la constitución de una empresa.
- Los impuestos.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"*

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que los resultados de aprendizaje idóneos para su adquisición durante la FFE sean:

- Todo el RA2: Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.
- Parte del criterio g: *"Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor"* del RA5: *"Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno".*

5. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

6.

	Título	***Fechas y sesiones***

PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La búsqueda de empleo	3
	UT 3: El emprendimiento	6
	UT 4: El cliente y la idea	6
	UT 5: El entorno y la competencia	6
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 6: El marketing	8
	UT 7: El proyecto social y sostenible	1
	UT 8: Viabilidad económica y financiera	11
TERCER TRIMESTRE		13 FFE
	UT 9: Formas jurídicas e impuestos	1
	UT 2: Competencias personales y sociales	13 FFE

7. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE II se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- Trabajo individual: se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- Trabajo en parejas o pequeños grupos: para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- Trabajo en gran grupo o clase completa: para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

8. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 25-26/11/26
- Segunda evaluación. 26/02/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

8.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	5%	5%	40%	40%
Instituto	10%		5%	40%	35%
FFE		5%			5%
Pruebas	30%		50%	40%	40
Actividades	70%	100%	50%	60%	60%
UT	1	2	3	4 - 6	7 - 9

En el Anexo I se recogen varios instrumentos de evaluación:

- **Pruebas escritas:** estás pruebas podrán consistir en:
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
  - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
  - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
  - Preguntas tipo test.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
- **Actividades en el aula virtual:** A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
  - Preguntas de teoría.
  - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
  - Preguntas tipo test.
  - Entrevistas y trabajos de investigación.
- **Proyecto de empresa:** gran parte de la nota de este módulo viene determinada por el Proyecto de Empresa que se desarrollará a lo largo de todo el curso. El alumno tendrá un guion desde principio de curso para desarrollar el trabajo con el apoyo del profesor del módulo. En este guion que se adjunta en el Anexo II se especifica la puntuación de cada apartado.

- **Ejercicios en el aula:** Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- **Observación directa del tutor de empresa:** La evaluación del RA2 y de la parte del RA 5 que se trabajará en la empresa se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. 1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. 1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

9. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 68 = 11 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:

- Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
- Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
- Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
- Citaciones judiciales.
- Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo. Entre ellas estará sin excepción el Proyecto de Empresa.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

10. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad II de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-36-8

11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
Charlas de emprendedores de su sector	En colaboración con el departamento de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentariasse aprovecharán las visitas de distintos ponentes para que les den una visión real del emprendimiento en su sector.	En función de las actividades programadas por el departamento de Hostelería y Turismo y el de Industrias Alimentarias

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
Alumnado con dificultades en el idioma español	Adaptación curricular no significativa	Glosarios visuales, instrucciones simplificadas, apoyo de imágenes Más tiempo para tareas escritas, actividades graduadas
Alumnado con discapacidad intelectual	Adaptación curricular no significativa	Instrucciones claras, breves y secuenciadas. Uso de apoyos visuales (esquemas, pictogramas, infografías).Facilitar resúmenes o guías de trabajo .Ampliación del tiempo para realizar tareas y pruebas. Apoyo del profesoradoen la comprensión de consignas. Uso de herramientas digitales de apoyo

13. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

No es de aplicación al ser un módulo de 2º curso. El alumno con el módulo suspenso lo cursará repitiendo curso.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE EIE (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y

calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de EIE deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE II en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de EIE tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con las actividades del sector.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de actividades del sector.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades de la dirección de servicios de restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de actividades del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con las actividades de la dirección de servicios de restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con las actividades del sector.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de dirección en servicios de restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de actividades del sector.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de actividades de la dirección de servicios de restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

2.- CONTENIDOS

Iniciativa emprendedora:

− Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en las actividades de la dirección de servicios de restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).

− Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

− La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme .

− La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector

− El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

− Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de las actividades de su sector.

La empresa y su entorno:

− Funciones básicas de la empresa.

− La empresa como sistema.

− Análisis del entorno general de una pyme de actividades del sector.

− Análisis del entorno específico de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo.

− Relaciones de una pyme de actividades del sector productivo con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

− Tipos de empresa.

− La fiscalidad en las empresas.

− Elección de la forma jurídica.

− Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

− Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme del sector productivo .

− Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

− Concepto de contabilidad y nociones básicas.

− Análisis de la información contable.

− Obligaciones fiscales de las empresas.

− Gestión administrativa de una empresa.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho serán:

- 50% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Al menos ser realizará una por evaluación y dos pruebas finales en el caso de ser necesarias. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.

- 50% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo, incluyendo el proyecto de empresa.

ANEXO I

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
1. PLANIFICA Y PONE EN MARCHA ESTRATEGIAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS SELECTIVOS DE EMPLEO QUE LE PERMITEN MEJORAR SUS POSIBILIDADES DE INSERCIÓN LABORAL. **10%**	a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.	**UT 1: LA BÚSQUEDA DE EMPLEO** • La búsqueda de empleo. • Procesos de selección de personal. • La marca personal.	**25%**	• Redacción de currículum vitae • Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.		**25%**	• Actividades aula virtual	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.		**25%**	• Perfil en redes sociales	**Heteroevaluación** • Profesor

RA2: APLICA ESTRATEGIAS RELACIONADAS CON LAS COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y EMOCIONALES PARA EL EMPLEO EN BÚSQUEDA DE LA MEJORA DE SU EMPLEABILIDAD. **5%**	a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia. b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo, participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo. c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas. d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.	**UT 2: COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES** • Las competencias personales y sociales. • El trabajo en equipo. • La inteligencia emocional y la solución de conflictos. • La comunicación. • Gestión del tiempo y de las tareas.	**100%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

	e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.				
	f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.				
	g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.				
RA3: PONE EN PRÁCTICA LAS HABILIDADES EMPRENDEDORAS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.	**UT3: EL EMPRENDIMIENTO** • Los emprendedores y la innovación. • Las habilidades emprendedoras.	**50%**	• Actividad escrita	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.		**10%**	• Selfie emprendedor	**Heteroevaluación** • Profesor

APLICADAS QUE PROMUEVAN LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO HACIA UN MODELO SOSTENIBLE. **5%**	c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.		**10%**	• Actividad: Cuestionario emprendedor	**Autoevaluación**
	d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.		**10%**	• Proyecto de empresa:	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.		**10%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
4. REALIZA ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y	a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.	**UT4: EL CLIENTE Y LA IDEA** • El segmento de mercado.	**10%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor

FINANCIERA BÁSICA DE UNA «PYME», IDENTIFICANDO LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES CONTABLES Y FISCALES Y CUMPLIMENTANDO LA DOCUMENTACIÓN. **40%**	b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.	• Estudio de nuestro cliente objetivo. • La idea de negocio. **UT5: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA** • El entorno general de las empresas. • Tipos de entorno. • El entorno específico del sector. • Análisis de la competencia. • Análisis DAFO y CAME. **UT6: EL MARKETING**	**1%**	• Actividad escrita • Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.		**40%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.		**1%**	Proyecto de empresa	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.		**15%**	• Prueba teórica • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

	g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.	• El marketing. • El marketing estratégico. • Herramientas de marketing operativo. • El producto. • El precio. • La promoción. • La distribución. • La atención al cliente. • La franquicia.	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.		**30%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
5. DESARROLLA UN PROYECTO EMPRENDEDOR DE INNOVACIÓN SOCIAL Y/O TECNOLÓGICA APLICADA EN COLABORACIÓN CON EL ENTORNO.	a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.	**UT7: EL PROYECTO SOCIAL Y SOSTENIBLE** • La financiación socialmente responsable. **UT8: VIABILIDAD**	**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.		**2%**	**FFE**	**Heteroevaluación** • Tutor de empresa

40%	c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.	**ECONÓMICA Y FINANCIERA** • El plan de producción. • El análisis de costes. • La inversión y los gastos iniciales. • La financiación. • El balance de situación. • La cuenta de resultados. • El plan de tesorería. • El análisis del balance. **UT9: FORMAS JURÍDICAS E IMPUESTOS** • Las formas jurídicas. • Trámites para la constitución de	**2%**		
	d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor
	g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.		**92%**	• Prueba escrita. • Proyecto de empresa. • **FFE**	**Heteroevaluación** • Profesor • Tutor de empresa
	h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

		una empresa. • Los impuestos.			
	i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.		**1%**	• Proyecto de empresa.	**Heteroevaluación** • Profesor

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO IPE I 1709

CURSO 2026 – 2027

IES DIEGO DE PRAVES

Valladolid



ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

1. **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

2. **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

4. **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

5. **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

6. **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**

7. **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.**

8. **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

9. **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**

10. **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

11. **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Ciclo Formativo: Dirección de Servicios de Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Ciclo Formativo de Grado Superior: 2.000 horas.

Duración del módulo profesional: 102 horas.

Normativa de referencia:

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.**
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.**
- **Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León**
- **ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.**

Conceptualización del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I:

El artículo 96 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior contendrá una parte troncal obligatoria, determinante de la entidad del ciclo, garante de la competencia general correspondiente e integrada por:*

- *1.º Los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional.*
- *2.º Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, y a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, que incluirán los siguientes:*

  Itinerario para la empleabilidad I y II.

  Digitalización aplicada al sistema productivo.

  Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

  Inglés profesional."

El artículo 98 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece que *"los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y II, comunes a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, se impartirán, ambos, en cada ciclo formativo, sea este de grado medio o de grado superior, y tendrán como finalidad el desarrollo de habilidades y capacidades transversales, de orientación laboral y emprendimiento, incluyendo el emprendimiento colectivo en economía social, así como el conocimiento de los derechos laborales, para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional, siendo sus currículos básicos los fijados en el anexo V de esta disposición"*

El artículo 4 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece *que "el currículo de los módulos de Itinerario personal para la empleabilidad I y de Itinerario personal para la empleabilidad II, expresado en resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, es el contenido en el anexo V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio,* ***siendo su duración y curso de impartición, los siguientes:***

a) Itinerario personal para la empleabilidad I: 102 horas y se impartirá en el primer curso del ciclo formativo"

El artículo 7.4 del decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León establece que *"con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado,* ***las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso"***

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

El Anexo V del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece la regulación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I en los siguientes términos:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.

b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.

c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) 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 título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) 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.

3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.

b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.

c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.

d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.

e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.

b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.

d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.

g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.

i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.

k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.

5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.

b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.

c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.

e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.

f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.

g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.

CONTENIDOS:

UT 1: LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Concepto de salud.
- Factores de riesgo laboral.
- Daños a la salud del trabajador.
- Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.

UT 2: FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN.

- Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.
- Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.
- Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
- Evaluación de riesgos laborales.

UT 3: GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS.

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Obligaciones de la empresa.
- Obligaciones de los trabajadores.
- Primeros auxilios

UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.

- La relación laboral.
- Fuentes del derecho del trabajo.
- Derechos laborales individuales.

- Derechos laborales colectivos.
- Deberes laborales y poder de dirección.
- La jornada de trabajo.

UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.

- Requisitos, forma y contenido.
- Modalidades de contratación.
- Nuevos entornos de organización del trabajo.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.

- Concepto de salario y garantías.
- El recibo de salarios.
- El finiquito.
- Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.
- Prestaciones de la Seguridad Social.

UT 7: MI SECTOR PROFESIONAL.

- Concepto de sector profesional.
- Las competencias requeridas por el sector.
- El empleo público

UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.

- Intereses y motivaciones.
- Valora tus competencias.
- La autoestima.
- Tus metas profesionales.
- DAFO y CAME.
- El itinerario profesional.

UT 9: EMPLEABILIDAD Y ENTORNO DE APRENDIZAJE.

- El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.
- Competencia e identidad digital.
- El entorno personal de aprendizaje.
- El plan de desarrollo individual.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El artículo 9 del RD 659/2023 de 18 de julio por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional establece *que "la fase de formación en empresa u organismo equiparado, que*

carece de currículo propio y diferenciado, contribuye al desarrollo de parte de los resultados de aprendizaje contemplados en los módulos profesionales del correspondiente currículo, así como de las competencias previstas en la oferta formativa"

El artículo 11 de la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León establece que *"el equipo docente del centro educativo será responsable, en relación con la fase de formación en la empresa u organismo equiparado, de:*

a) Realizar la concreción del currículo.

b) Validar, de conformidad con el tutor, los planes de formación de cada persona en formación y la distribución de los resultados de aprendizaje del currículo entre el centro y la empresa u organismo equiparado."

Desde el departamento de FOL se ha decidido que el resultado de aprendizaje idóneo para su adquisición durante la FFE sea el **RA 1: Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

4. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	***Fechas y sesiones***
PRIMER TRIMESTRE	UT 1: La prevención de riesgos laborales.	18
	UT 2: Factores de riesgo y su prevención.	16
SEGUNDO TRIMESTRE	UT 3: Gestión de la prevención y primeros auxilios.	16
	UT 4: Derechos y deberes laborales.	10
	UT 5: El contrato de trabajo.	12
TERCER TRIMESTRE	UT 6: El salario y la Seguridad Social.	13
	UT 7: Mi sector profesional.	**15 FFE**
	UT 8: Autoconocimiento profesional y plan de acción.	**1**
	UT 9: Empleabilidad y entorno de aprendizaje.	**1**

5. LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología propuesta es la siguiente:

a) Al principio de la Unidad de Trabajo se dedicará un tiempo a descubrir cuáles son los conocimientos previos de los alumnos, para ello se recurrirá a actividades de introducción, comentarios de texto, debates, test y técnicas como el braisntorming.

b) Una vez que los alumnos han sido introducidos en el contenido de la Unidad de Trabajo se les proporcionará información sobre los criterios de evaluación de la unidad, para que sepan que objetivos deben conseguir.

c) A los alumnos se les proporcionará un pequeño esquema teórico para que siguiendo las explicaciones del profesor en clase y siguiendo el libro de texto recomendado vayan elaborando sus propios apuntes.

d) El profesor guiará la marcha de la Unidad de Trabajo por medio de las explicaciones realizadas en clase y que se relacionarán con lo aprendido en otros módulos y con la actualidad del sector y de la situación laboral en el país.

e) Al ir avanzando en la Unidad de Trabajo se realizarán actividades de enseñanza aprendizaje que vayan consolidando los conocimientos y técnicas de los alumnos. Por ejemplo, ejercicios tipo test, comentarios de texto, problemas para aplicar la teoría a casos prácticos, actividades de simulación de situaciones reales, actividades interactivas tipo Kahhot…

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

Agrupamientos: En las clases de IPE se va a trabajar con tres tipos de agrupamientos:

- **Trabajo individual:** se utilizará durante las explicaciones teóricas y para las actividades que deban realizar de manera personal.
- **Trabajo en parejas o pequeños grupos:** para trabajos de investigación y resolución de algunos casos prácticos más complejos.
- **Trabajo en gran grupo o clase completa:** para proyectos que impliquen la participación de todos los alumnos.

Organización de tiempos: La organización de las sesiones se desarrollará de la siguiente manera:

- Actividad introductoria: Se utilizarán los primeros minutos de cada sesión para recordad los contenidos vistos anteriormente y poner al alumno en situación para enlazar con los contenidos nuevos.
- Desarrollo de la clase: Se utilizará la mayor parte de la sesión para explicación de contenidos nuevos y trabajo sobre ellos.
- Finalización de la clase: Se utilizarán los últimos minutos de la sesión para hacer un trabajo de síntesis de lo que se ha trabajado en ella y para fijar el trabajo que debe hacerse fuera del aula para la siguiente sesión.

Organización de espacios:

- Las sesiones del módulo de IPE I tendrán lugar en el Aula de Emprendimiento del instituto o bien en el aula de referencia del grupo si estuviese ocupada.
- Si es necesario que los alumnos trabajen con ordenadores se acudirá a las aulas de informática de la primera planta.
- En el caso de actividades complementarias como charlas o talleres que impliquen a todo el grupo o a varios grupos se utilizará el Paraninfo.

6. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

La evaluación del alumnado de FP en Castilla y León se regula por la Orden EDU/1575/2024 que establece que debe basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo.

Temporalmente la evaluación se estructura en cinco momentos diferentes a lo largo del curso:

- Evaluación inicial (obligatoria en Grado Básico y opcional para Grado Medio y Grado Superior)
- Primera evaluación. 1 – 3/12/26
- Segunda evaluación. 16 – 18/03/27
- Primera evaluación final: Según instrucciones de final de curso.
- Segunda evaluación final. Según instrucciones de final de curso.

Además, es necesario realizar una evaluación previa a la incorporación a la FFE en la que se determine si los alumnos han adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Esta evaluación se prevé sobre la primera semana de febrero.

6.1 Procedimientos de evaluación y calificación del aprendizaje del alumnado.

Para evaluar y calificar al alumnado se ha diseñado una tabla resumen en función de los RA del módulo y se ha recogido en el **Anexo I.**

En la siguiente tabla se expone un resumen del Anexo con los porcentajes de los RA y su correspondiente asignación a la fase de FFE:

	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5
Nota final	10%	40%	40%	5%	5%
Instituto		40%	40%	5%	5%
FFE	10%				
Pruebas		80%	80%		
Actividades	100%	20%	20%	100%	100%
UT	7	1 - 3	4 - 6	8	9

En el Anexo se recogen varios instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas: estás pruebas podrán consistir en:
    - Preguntas de desarrollo de temas amplios.
    - Preguntas de desarrollo de temas amplios guiadas por apartados.
    - Preguntas cortas donde la respuesta sea breve.
    - Preguntas tipo test.
    - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
    - Fichas de trabajo sobre los RA 1,4
- Actividades en el aula virtual: A través del aula virtual se pasarán actividades a los alumnos que podrán ser de varios tipos:
    - Preguntas de teoría.
    - Preguntas que consistan en analizar casos prácticos y basar la respuesta en la teoría estudiada.
    - Preguntas tipo test.
- Ejercicios en el aula: Durante el desarrollo de las clases se irán haciendo las actividades que aparecen en el libro de texto u otras actividades de repaso o ampliación.
- Trabajo práctico de evaluación de riesgos donde los alumnos evaluarán con una observación directa los riesgos de su aula taller.
- Exposición oral: Los alumnos prepararán una parte del tema de Primeros Auxilios y lo expondrán delante de sus compañeros.
- Observación directa del tutor de empresa: La evaluación del RA1 se realizará durante el periodo de FFE y la llevará a cabo el tutor de empresa asignado al alumno.

Todas las notas quedarán recogidas en el cuaderno del profesor.

6.3 Requisito de acceso a la FFE: superación del RA 4 de Prevención de Riesgos Laborales

El RD 659/2023 establece en su artículo 9.6 letras d) y e) lo siguiente:

d) Para iniciar la formación en la empresa u organismo equiparado el alumnado requerirá tener cumplidos los 16 años.

e) Las personas en formación que inicien su formación en empresa u organismo equiparado deben haber adquirido las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

El **Decreto 24/2024** concreta este requisito en concreto para el módulo de IPE I en su artículo 7.4: *Con el fin de garantizar que el alumnado ha adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional, antes del inicio de la fase de formación en empresa u organismo equiparado, las actividades de enseñanza y aprendizaje encaminadas a la consecución del resultado de aprendizaje 2 «Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales» del módulo de Itinerario personal para la empleabilidad I, se desarrollarán en el primer cuatrimestre del primer curso.*

Para cumplir con dicha normativa se iniciará el módulo de IPE I con los contenidos relacionados con el RA2 y se hará una evaluación de adquisición de competencias de dicho RA antes del inicio de la FFE.

6.4 Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 15 de diciembre de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León regula en sus artículos 18 y 19 y siguientes los procesos de aclaración y reclamación respecto a las calificaciones de los alumnos.

Artículo 18. Aclaraciones. *1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión de promoción o titulación. 2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación. El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho.*

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro. *1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.*

7. EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

Se considera que un alumno pierde la evaluación continua en dos ocasiones:

- Cuando supera un número de faltas de asistencia injustificadas del 15% sobre las horas teóricas del módulo durante el curso. 15 % sobre 102 = 15 faltas.
- Se consideran faltas justificadas:
  - Consulta médica con especialista acreditada con el debido justificante del centro médico.
  - Enfermedad con prescripción de reposo en parte médico.
  - Coincidencia con exámenes oficiales que den lugar a titulación.
  - Citaciones judiciales.
  - Otros motivos debidamente justificados y previo acuerdo con el profesor del módulo.

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Estos criterios se aplicarán tanto en la primera evaluación ordinaria como en la segunda.

8. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

Durante el curso 26/27 se seguirá en las clases el libro: Itinerario Personal para la Empleabilidad I de la editorial Tulibrodefp con el siguiente ISBN: 978-84-19957-57-3

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Para el curso 26/27 se proponen las siguientes actividades. Su realización dependerá de la disponibilidad de los ponentes o entidades y de la disponibilidad de los alumnos.

Actividades complementarias y extraescolares	*Breve descripción de la actividad*	*Temporalización*
• **Curso de primeros auxilios impartido por profesionales del sector.**	Profesionales de la sanidad explicarán a los alumnos las principales técnicas de primeros auxilios.	Enero
• **Charla de bomberos.**	Bomberos profesionales explicarán a los alumnos los procedimientos de extinción y de incendios y de evacuación en caso de emergencias.	Primer trimestre

• **Talleres sobre empleabilidad.**	Profesionales del sector darán un taller sobre búsqueda de empleo y recursos de empleabilidad.	Primer trimestre
• **Celebración del día de la seguridad y salud en el trabajo.**	Actividades de concienciación para el resto de alumnos del instituto llevadas a cabo por los alumnos de los módulos de IPE I.	28 de abril
• **Visita a los juzgados de lo social.**	Asistencia a varios juicios laborales donde se traten temas vistos por los alumnos en el módulo: despidos, indemnizaciones, seguridad social…	Segundo trimestre

10. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Alumnado	*Adaptación no significativa*	*Observaciones*
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	
	Elija un elemento.	

11. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN.

El profesor que imparte la materia en 1º se pondrá en contacto a principio de curso con los alumnos que tienen el módulo pendiente a principio de curso.

Los contenidos a evaluar serán los contenidos en esta programación y los porcentajes de ponderación de los RA también se mantendrán.

Se incluirá al alumno en el aula virtual de 1º y a través de esa plataforma se le propondrán distintas actividades que puntuarán en su correspondiente RA.

Además, se citará al alumno para realizar las pruebas escritas que realice el alumnado de 1º siempre que sea posible la compatibilidad con las clases y exámenes de 2º. Como mínimo se realizarán dos pruebas escritas que puntuarán en su correspondiente RA.

- Última semana de noviembre – primera semana de diciembre.
- Segunda quincena de febrero.

El alumno que no hubiera superado el módulo con las actividades y pruebas anteriores también contará con dos exámenes extraordinarios que, en este caso supondrán el 100% de la nota final.

- Antes de la primera evaluación final.
- Antes de la segunda evaluación final.

ALUMNOS CON EL MÓDULO DE FOL (LOE) SUSPENSO:

La disposición adicional segunda del RD 24/04 establece que:

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2024-2025 no cumpla las condiciones requeridas para obtener el título correspondiente, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos cursos sucesivos para poder superar los módulos pendientes. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2027-2028, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en los correspondientes reales decretos, a excepción de aquellos que solo tengan pendiente de superar el módulo profesional de Formación en centros de trabajo para el que contarán con una convocatoria adicional en ese curso.

4. A efectos de lo indicado en los apartados 1, 2 y 3, los departamentos con atribución docente en el correspondiente ciclo formativo propondrán al alumnado un plan de trabajo, con expresión de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación exigibles y de las actividades recomendadas, y programarán pruebas parciales y finales para evaluar y calificar los módulos pendientes, de acuerdo con el currículo establecido en el momento de su inicio.

Por tanto, los alumnos que tengan pendiente el módulo de FOL deberán ponerse en contacto con el profesor que imparte el módulo de IPE I en su Ciclo Formativo para recibir el correspondiente plan de recuperación a desarrollar durante los dos primeros trimestres del curso. El contenido del plan versará sobre los contenidos del módulo de FOL tal y como está regulado en el RD 688/2010.

1.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para estos alumnos se tendrán en cuenta los siguientes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

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:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) 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 causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

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 Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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 trabajador y su importancia como medida de prevención.

2.- CONTENIDOS:

Búsqueda activa de empleo:

− Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

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

− Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

− Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

− Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

− El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

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

− Equipos en el sector de la dirección de servicios de restauración según las funciones que desempeñan.

− La participación en el equipo de trabajo.

− Conflicto: características, fuentes y etapas.

− Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

Contrato de trabajo:

− El derecho del trabajo.

− Análisis de la relación laboral individual.

− Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

− Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

− Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

− Representación de los trabajadores.

− Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

− Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

− Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

− Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

− Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales:

− Valoración de la relación entre trabajo y salud.

− Análisis de factores de riesgo.

− La evaluación de 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 de la dirección de servicios de restauración.

− Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos 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 empresa del sector.

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.

3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Para este grupo de alumnos los criterios de calificación en cada evaluación a las que tienen derecho (primera evaluación final y segunda evaluación final) serán:

- 80% para los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas. Cada profesor indicará en el documento entregado al alumno los criterios concretos de calificación de la prueba.
- 20% actividades que cada profesor considere necesarias para considerar superado el módulo.

Si no se solicitan actividades el 100% de la nota estará formado por los cuestionarios teóricos y pruebas objetivas.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	%	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título. **10%**	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.	**UT 7** • Concepto de sector profesional. • Las competencias requeridas por el sector. • El empleo público	**30 %**	Ficha de orientación a Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor
	b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.		**40%**	Ficha de orientación c Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor
	c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.		**30%**	Ficha de orientación b Observación directa tutor empresa	***Coevaluación*** • Tutor de empresa • Profesor

RA2. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. **40%**	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	**UT1** • Concepto de salud. • Factores de riesgo laboral. • Daños a la salud del trabajador. • Medidas de prevención y de protección de riesgos laborales.	**30%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor
	b) 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 título.	**UT2** • Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad. • Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales. • Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo. • Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.	**30%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula	***Heteroevaluación*** • Profesor

	c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.	• Evaluación de riesgos laborales.	**8%**	Prueba escrita. Trabajo práctico: evaluación de riesgos	***Heteroevaluación*** • Profesor
	d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	**UT 3** • Legislación sobre prevención de riesgos laborales. • Obligaciones de la empresa. • Obligaciones de los trabajadores.	**5%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	***Heteroevaluación*** • Profesor
	e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.		**8%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	***Heteroevaluación*** • Profesor
	f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.		**5%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	***Heteroevaluación*** • Profesor
	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.		**2%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	***Heteroevaluación*** • Profesor

	h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.		**4%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	***Heteroevaluación*** • Profesor
	i) 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.	• Primeros auxilios	**8%**	Trabajo personal Exposición oral en clase	***Coevaluación*** • Compañeros • Profesor
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector. **40%**	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	**UT 4: DERECHOS Y DEBERES LABORALES.** • La relación laboral. • Fuentes del derecho del trabajo. • Derechos laborales individuales. • Derechos laborales colectivos. • Deberes laborales y poder de dirección. • La jornada de trabajo.	**25%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	Heteroevaluación
	b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	**UT 5: EL CONTRATO DE TRABAJO.** • Requisitos, forma y contenido. • Modalidades de contratación.	**15%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	Heteroevaluación

	c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	• Nuevos entornos de organización del trabajo.	**1%**	Ejercicio aula virtual	Heteroevaluación
	e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	• Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo	**20%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	Heteroevaluación
	d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	**UT 6: EL SALARIO Y LA SEGURIDAD SOCIAL.** • Concepto de salario y garantías. • El recibo de salarios. • El finiquito. • Prestaciones de la Seguridad Social.	**28%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	Heteroevaluación
	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	• Estructura y funcionamiento de la Seguridad Social.	**1%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	Heteroevaluación
	g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	• Prestaciones de la Seguridad Social.	**10%**	Prueba escrita Actividades aula virtual Ejercicios en el aula.	Heteroevaluación

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales. **5%**	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	**UT 8: AUTOCONOCIMIENTO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN.** • Intereses y motivaciones	**25%**	Ficha 5: Ikigai	Heteroevaluación
	b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	• Valora tus competencias	**5%**	Ficha 6: Las competencias de mi título.	Heteroevaluación
	c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.		**10%**	Ficha 7: Mis competencias personales y sociales para el empleo. Ficha 8: Test de competencias.	Heteroevaluación
	d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	• Tus metas profesionales	**10%**	Ficha 10: Mi profesión objetivo.	Heteroevaluación
	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	• La autoestima	**5%**	Ficha 9: Autoestima para el empleo.	Heteroevaluación
	f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	• El DAFO y el CAME	**10%**	Ficha 11: DAFO	Heteroevaluación

	g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.		**5%**	Ficha 11: CAME	Heteroevaluación
	h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	• El itinerario profesional	**10%**	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación
	i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.		**5%**	Ficha 12: Qué estudiar y dónde	Heteroevaluación
	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.		**10%**	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación
	k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.		**5%**		Heteroevaluación
5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	**UT 9: EMPLEABILIDAD** • El aprendizaje autónomo y la empleabilidad.	**10%**	Ficha 14: El autoaprendizaje	Heteroevaluación

propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual. **5%**	b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.		**15%**		Heteroevaluación
	c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje. .	**10%**	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.		**5%**		Heteroevaluación
	e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	• Competencia e identidad digital.	**15%**	Ficha 15: Revisando mi identidad digital Ficha 16: Objetivos de identidad digital	Heteroevaluación
	f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad.	• El entorno personal de aprendizaje.	**10%**	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	• El plan de desarrollo individual.	**15%**	Ficha 13: Creando mi itinerario profesional	Heteroevaluación

	h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	• El entorno personal de aprendizaje.	**10%**	Ficha 17: El entorno personal de aprendizaje	Heteroevaluación
	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.		**10%**		Heteroevaluación