

## 1. Datos de identificación

Modalidad..... **PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL (PCP)**

Denominación ..... **OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Familia profesional... **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

<b>DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN MODULAR (UN CURSO - 35 semanas)</b>					
<b>Tipos de módulos</b>	<b>Módulos</b>	<b>Horas curso</b>		<b>Horas Semanales</b>	
		<b>Min.</b>	<b>Máx.</b>	<b>Min.</b>	<b>Máx.</b>
<b>Módulos específicos</b>	MP 1 Preparación de materias primas	64	96	2	3
	MP 2 Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	160	192	5	6
	MP 3 Envasado y empaquetado de productos alimentarios	64	96	2	3
	MP 4 Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	128	160	4	5
	MP 5 Formación en centros de trabajo	80	100		
<b>Módulos formativos de carácter general</b>	MG 6 Ámbito social y de comunicación	160		5	
	MG 7 Comunicación en otras lenguas	64		2	
	MG 8 Ámbito científico y técnico	160		5	
	MG 9 Autonomía y orientación sociolaboral	64		2	
Tutoría alumnos		32		1	
Total		1050		30	

## 2. Marco socioprofesional

### Competencia general

Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas.

### Competencias personales, sociales y profesionales

- Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo, creatividad, autoestima, autocrítica e iniciativa para adoptar, individual y colectivamente, diferentes soluciones ante nuevos contextos y necesidades, aceptando la necesidad de aprendizaje constante y durante toda la vida.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones personales, reconociendo su importancia en el logro de objetivos personales, sociales y profesionales.
- Aplicar principios, formas de expresión, procedimientos y razonamientos básicos propios del conocimiento científico-técnico para analizar la información, comprender sucesos y resolver problemas de la vida cotidiana y del entorno profesional, de un modo eficaz y con sentido crítico.

- Utilizar críticamente los recursos tecnológicos disponibles para resolver problemas habituales de modo eficaz, desarrollando habilidades de búsqueda, selección y utilización de información procedente de diversas fuentes y su transformación en conocimiento, aprovechando las posibilidades que ofrecen las TIC.
- Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Manipular cargas con carretillas elevadoras, de acuerdo con la normativa, siguiendo los procedimientos establecidos y las instrucciones recibidas, y cumpliendo las medidas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Desarrollar y consolidar hábitos de trabajo individual y en equipo, respetando el trabajo y las ideas de los demás, aprendiendo a partir de los errores, y cooperando en la superación de las dificultades y en la consecución de los objetivos propuestos.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y equipos, y obtener el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Mantener hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud en el desarrollo individual y colectivo de las actividades, reconociendo su importancia en el logro de buenos resultados y en la satisfacción propia, de los compañeros y de los usuarios.
- Valorar y cumplir la normativa de seguridad e higiene, calidad y de protección del medioambiente, anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales y colectivos, utilizando eficientemente los recursos y actuando según el plan de prevención de riesgos existente.
- Mostrar interés por adquirir una visión global y coordinada de los procesos de producción y/o creación de servicios a los que está vinculada la competencia general del programa, desarrollando el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo así como la capacidad para tomar decisiones y asumir responsabilidades a su nivel.

### **Relación de Cualificaciones profesionales asociadas y sus unidades de competencia**

Cualificación Profesional: **OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

UC0543_1	Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas
UC0544_1	Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios
UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente
UC0432_1	Manipular cargas con carretillas elevadoras
Código: INA172_1. Nivel: 1. R. D. 1228/2006, de 27 de octubre, Anexo CLXXII, Suplemento BOE nº 3 de 3 de enero de 2007	

### **Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes**

- Peón de la industria de la alimentación y bebidas.
- Preparador de materias primas.
- Operador de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.
- Mozo de almacén. Carretillero.

### 3. Currículo de los módulos

Módulo Profesional nº 1: <b>PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS</b>		
Asociado a la Unidad de Competencia: <b>REALIZAR TAREAS DE APOYO A LA RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS.</b>		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>1.1. IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES ENTRANTES, Y AYUDAR EN SU CONTROL Y VALORACIÓN.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las condiciones básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo.</li> <li>- Se han adoptado los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias normalizadas de materias primas.</li> <li>- Se han relacionado las materias primas con el proceso y el producto final.</li> <li>- Se han explicado los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares.</li> <li>- Se han reconocido registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.</li> <li>- En supuestos prácticos debidamente caracterizados, de elección de materias primas y auxiliares:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha identificado de qué materiales se trata y en que producto final interviene.</li> <li>· Se ha efectuado una clasificación elemental de las mismas y categorizado si llega el caso, por calidades y aptitudes.</li> <li>· Se han pesado, calibrado y medido, manejando instrumentos o aparatos sencillos y cálculos elementales.</li> <li>· Se han anotado los resultados en los registros preparados al efecto.</li> <li>· Se ha realizado la descarga o depósito de las materias, siguiendo instrucciones, de forma que no se ocasionen atascos o situaciones anómalas para el proceso, ni daños a las materias primas.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Materias primas y productos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación de las materias primas por su origen.</li> <li>· Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.</li> <li>· Materias primas auxiliares principales usadas en la Industria alimentaria.</li> <li>· Productos en curso y terminados.</li> <li>· Subproductos, derivados y desechos.</li> <li>· Medición y apreciación sensorial básica.</li> <li>· Operaciones básicas de preparación de materias primas: preselección, calibrado, troceado, limpieza y lavado, secado, cepillado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, escaldado, higienización, despiece.</li> <li>· Operaciones específicas y resultados.</li> <li>· Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Conservación de materias primas y materiales auxiliares</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cámaras de conservación y depósito de materias primas: nociones de manejo básico.</li> <li>· Sustancias conservantes. Nociones.</li> <li>· Otras medidas de conservación.</li> </ul> </li> <li>- <b>Aditivos. Soluciones y medios estabilizadores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Salmueras, aderezos.</li> <li>· Almíbares, salsa y otros líquidos de gobierno.</li> <li>· Vinagres y encurtidos.</li> <li>· Soluciones conservantes.</li> <li>· Procesos de Maduración.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medio ambiente, calidad y responsabilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>1.2. EFECTUA, DE ACUERDO A INSTRUCCIONES, LA PREPARACIÓN Y EL ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS COMO PRIMER PASO DE LA ELABORACIÓN.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han explicado las operaciones de preparación y acondicionamiento de las materias primas y qué resultado se obtiene con dichas operaciones.</li> <li>- Se ha interpretado la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta</li> <li>- Se han valorado la importancia y la dificultad que presentan la preparación y normalización de las materias primas</li> <li>- Se han descrito los tratamientos previos precisos para prepara las materias primas, antes de entrar en la línea de elaboración (baños, molturación, normalización, mezclas, descongelación) y la relación de tales tratamientos con el proceso y el producto final obtenido.</li> <li>- En supuestos prácticos de preparación de materias prima, debidamente caracterizados:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han seleccionado las materias primas en función del producto a obtener y de la normalización establecida.</li> <li>· Se has limpiado las materias primas y eliminado las partes sobrantes.</li> <li>· Se han efectuado los lavados y tratamientos sanitarios previos.</li> <li>· Se han utilizado convenientemente los utensilios y equipos de preparación de la materia prima con las precauciones personales requeridas.</li> <li>· Se han cumplido las medidas higiénicas y sanitarias preceptivas y reali-</li> </ul> </li> </ul>	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.3. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<p>zado la recogida y control de los residuos ocasionados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha ayudado al mantenimiento y operatividad, en supuestos de utilización de máquinas, con las prevenciones de seguridad debidas.</li> <li>· Se ha dado continuidad al proceso, de manera que la alimentación de productos entrantes y de salida sea conforme al ritmo establecido.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han empleado los elementos de seguridad de los equipos y útiles, así como de la indumentaria adecuados (calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica).</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> </ul>	<p>personal en el desarrollo de las distintas actividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables. Aplicación de la indumentaria adecuada: calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> </ul> <p>- <b>Seguridad alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Normas básicas de higiene alimentaria.</li> <li>· Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.</li> <li>· Guías de buenas prácticas de higiene.</li> <li>· Riesgos más comunes en la industria alimentaria.</li> </ul>
<p>1.4. DISTINGUE Y RELACIONA LOS FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO PARA LA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las situaciones de riesgo comunes, para las materias y productos, en la industria alimentaria.</li> <li>- Se han deducido los riesgos para la salud de las personas y para la calidad y seguridad alimentaria.</li> <li>- Se han descrito las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias.</li> <li>- Se han reconocido los hábitos, prácticas que pueden deteriorar la calidad e higiene de los alimentos.</li> <li>- Se han detectado las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios, para las personas y productos.</li> </ul>	

Módulo Profesional nº 2: **OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

Asociado a la Unidad de Competencia: **REALIZAR TAREAS DE APOYO A LA ELABORACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>2.1.</b> ANALIZA LA ACTIVIDAD DE OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, RELACIONÁNDOLA CON EL SECTOR Y CON SU ENTORNO, CONSIDERANDO LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y ORGANIZATIVAS Y LOS PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA PROFESIÓN EN CANARIAS.</p> <p><b>2.2.</b> APLICA TÉCNICAS SENCILLAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS CON EL UTILLAJE Y EQUIPOS ADECUADOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las características diferenciales de la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han reconocido los procesos característicos relacionados con la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han identificado nuevos materiales, productos, técnicas, e instrumentos y procedimientos innovadores, relacionados con la profesión, interesándose por los mismos y actualizándose respecto a su utilización.</li> <li>- Se ha descrito la configuración profesional y empresarial relacionada con el sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado los tipos de empresas más característicos del sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado las funciones y competencias más importantes de los distintos profesionales que intervienen en los procesos del sector.</li> <li>- Se ha valorado la participación en actuaciones profesionales encaminadas a garantizar la conservación del patrimonio y la protección del medioambiente de Canarias.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha interpretado la documentación e instrucciones de trabajo que marcan los criterios operativos que hay que llevar a cabo.</li> <li>- Se han explicado las operaciones de elaboración que hay que realizar en cada caso y qué resultado es el esperado.</li> <li>- Se ha valorado la importancia y la dificultad que presentan las operaciones de elaboración de un producto alimentario en el conjunto del proceso.</li> <li>- En casos prácticos de elaboraciones, debidamente caracterizado:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han reconocido las características del producto entrante ya preparado.</li> <li>· Se han manejado diestramente los utensilios, equipos y sustancias, consiguiendo la calidad del producto requerido.</li> <li>· Se han aplicado las medidas de higiene y de seguridad específicas en la manipulación de productos y manejo de equipos.</li> <li>· Se ha colaborado en el contraste de las características del producto elaborado en relación con sus especificaciones y, en su caso, avisar de los posibles defectos.</li> <li>· Se han mantenido los ritmos y secuencias de trabajo establecidos en el transcurso de la elaboración.</li> <li>· Se han identificado las piezas o unidades defectuosas y apartarlas o reconstruirlas para su recuperación o tratamiento.</li> <li>· Se han añadido, cuando sea necesario, aditivos, sales, fermentos, líquidos de gobierno, sustancias curantes y otros ingredientes que puedan formar parte del producto elaborado.</li> <li>· Se han cumplimentado hojas de incidencias.</li> </ul> </li> <li>- Se han reconocido los residuos principales que se generan durante el proceso de elaboración y qué tipo de destino o tratamiento deben recibir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Características de la actividad en Canarias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de las características diferenciales y la estructura del sector en Canarias.</li> <li>· Descripción de las actividades tipo. Configuración profesional.</li> <li>· Tipología de empresas en Canarias.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>· Características. Procesos y funciones.</li> <li>· Campos de actividad.</li> </ul> </li> <li>· Ubicación de la actividad profesional. Profesiones, ocupaciones y puestos de trabajo relacionados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Innovaciones en la actividad profesional, los recursos y los productos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de nuevas técnicas, instrumentos y procedimientos relacionados con la profesión.</li> <li>· Descripción de productos y servicios novedosos.</li> <li>· Valoración de la propia participación en la actividad profesional, la calidad de los servicios o productos y el respeto al patrimonio y al medioambiente de Canarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Prensado, filtrado, salazón, ahumado, trasiegos, tamizado, picado, adición, mezclado, desaireado, concentración, gelificación, secado, embutido, moldeo.</li> <li>· Equipos y máquinas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Equipos para tratamientos térmicos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación.</li> <li>· Estufas y depósitos de fermentación.</li> <li>· Secaderos naturales y artificiales.</li> <li>· Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación.</li> <li>· Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación.</li> <li>· Cámaras frigoríficas con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>2.3. CARACTERIZA Y AYUDA EN LA APLICACIÓN DE LOS TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVACIÓN Y ACABADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado y descrito, de forma básica, los equipos, cámaras, túneles, autoclaves y otras instalaciones que intervienen en los tratamientos finales de conservación y/o acabado.</li> <li>- Se han manipulado, en operaciones sencillas y rutinarias, los equipos e instalaciones de tratamiento final de productos alimentarios.</li> <li>- Se ha ayudado en las comprobaciones rutinarias del control de cámaras de curado, secado, congelación, atmósfera controlada u otros tratamientos de larga duración.</li> <li>- En supuestos prácticos debidamente caracterizados, de tratamiento final o acabado del producto elaborado: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han preparado los utensilios, equipos e instalaciones que van a intervenir en el tratamiento.</li> <li>· Se han cargado los equipos y cámaras de tratamientos en la forma y cuantía establecidos, teniendo en cuenta que el flujo del proceso, se desarrolla sin interrupciones ni atascos.</li> <li>· Se han identificado los medios y sistemas de regulación de los equipos e instalaciones y lo que se debe controlar en los mismos.</li> <li>· Se ha ayudado a la revisión de los indicadores de los parámetros estándares y, en su caso, registrado de los datos observados, dando cuenta si se advierten anomalías fuera de los límites normales de funcionamiento.</li> <li>· Se han operado, bajo instrucciones, equipos e instalaciones de tratamiento final.</li> <li>· Se han depositado, en el lugar y forma asignados, los productos tratados para su traslado a almacén ó a la línea de envasado y/o embalaje.</li> <li>· Se ha colaborado en las tomas de muestras, bajo la supervisión asignada, dando cuenta de la operación llevada a cabo por el procedimiento establecido.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fluidos refrigerantes y mezclas frigoríficas.</li> <li>· Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación.</li> <li>· Seguridad en el manejo de los equipos y máquinas de tratamientos.</li> </ul> <p><b>- Tratamientos de secado, de conservación por calor y de conservación por frío</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Operaciones de aplicación.</li> <li>· Control y regulación de las operaciones.</li> </ul> <p><b>- Elementos de regulación y equipos de sistemas auxiliares</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Producción de aire: aire y gases en la industria alimentaria.</li> <li>· Producción y conducción de aire comprimido. Compresores. Acondicionamiento de aire. Producción de calor. Fundamentos de transmisión de calor. Calderas o generadores de vapor. Generación de agua caliente y vapor.</li> <li>· Distribución, circuitos. Intercambiadores de calor (de simple, doble y triple efecto).</li> <li>· Producción de frío. Fundamentos. Elementos básicos (evaporador, compresor, condensador, válvula de expansión).</li> <li>· Torres de enfriamiento.</li> </ul>
<p><b>2.4. IDENTIFICA Y MANIPULA INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido los distintos servicios auxiliares comunes que tienen las industrias alimentarias y cuál es su función en los procesos productivos.</li> <li>- Se ha explicado en qué consiste el mantenimiento mínimo necesario que debe realizarse en las instalaciones y servicios auxiliares, y colaborado en dicho mantenimiento, dentro de su competencia.</li> <li>- Se han descrito los componentes y el funcionamiento básico de los servicios auxiliares necesarios en los procesos de producción de productos alimentarios (producción de calor, de frío, de aire, tratamiento y conducción de agua y distribución de energía eléctrica).</li> <li>- En casos prácticos de utilización y mantenimiento de servicios e instalaciones auxiliares, debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han identificado los distintos servicios, su ubicación dentro de la fábrica y las instalaciones que lo soportan.</li> <li>· Se ha identificado la señalización, colores y trazados de la conducción de tales servicios y explicar sus características y normas de seguridad.</li> <li>· Se ha actuado sobre los mandos y aparatos reguladores, en actividades sencillas y rutinarias de producción.</li> <li>· Se ha ayudado en la puesta a punto y en el mantenimiento básico de los servicios e instalaciones auxiliares.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>- Acondicionamiento de agua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tratamientos para distintos usos.</li> <li>· Distribución de agua.</li> <li>· Bombeo.</li> <li>· Conducciones.</li> <li>· Accesorios.</li> </ul> <p><b>- Protección medioambiental en la industria alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio.</li> <li>· Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.</li> <li>· Ahorro hídrico y energético.</li> </ul> <p><b>- Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medio ambiente, calidad y responsabilidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>2.5. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han observado las medidas de prevención de riesgos para la salud y medidas de seguridad personal.</li> <li>· Se ha contribuido al ahorro energético, en el uso y manejo de los servicios auxiliares.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han empleado los elementos de seguridad de los equipos y útiles, así como de la indumentaria adecuados (calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica).</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Planes de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables. Aplicación de la indumentaria adecuada: calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> </ul> <p>- <b>Seguridad alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Normas básicas de higiene alimentaria.</li> <li>· Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.</li> <li>· Guías de buenas prácticas de higiene.</li> <li>· Riesgos más comunes en la industria alimentaria.</li> </ul> <p>- <b>Protección medioambiental en la industria alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio.</li> <li>· Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación.</li> <li>· Ahorro hídrico y energético.</li> </ul>
<p>2.6. DISTINGUE Y RELACIONA LOS FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO PARA LA HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las situaciones de riesgo comunes, para las materias y productos, en la industria alimentaria.</li> <li>- Se han deducido los riesgos para la salud de las personas y para la calidad y seguridad alimentaria.</li> <li>- Se han descrito las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de materias, equipos y productos para preservar la higiene y seguridad alimentarias.</li> <li>- Se han reconocido los hábitos, posturas o prácticas que pueden deteriorar la calidad e higiene de los alimentos.</li> <li>- Se han detectado las alteraciones posibles en las condiciones ambientales que puedan implicar riesgos sanitarios, para las personas y productos.</li> </ul>	

Módulo Profesional nº 3: **ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

Asociado a la Unidad de Competencia: **MANEJAR EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, SIGUIENDO INSTRUCCIONES DE TRABAJO DE CARÁCTER NORMALIZADO Y DEPENDIENTE**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>3.1. IDENTIFICA LOS ENVASES Y MATERIALES PARA EL ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.</b></p> <p><b>3.2. LOCALIZA LOS PRINCIPALES COMPONENTES Y AYUDA EN LA PREPARACIÓN DE LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS DE ENVASADO Y EMBALAJE.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido los envases y los materiales que son necesarios para la configuración del producto envasado y acondicionado.</li> <li>- Se han reconocido los materiales de embalaje necesarios para la configuración del paquete, <i>palet</i> o fardo.</li> <li>- Se han asociado las clases de envasado, acondicionado y embalaje con el proceso de producción y el producto final obtenido.</li> <li>- Se han subrayado las características básicas de tapones, tapas, cordeles, cintas, colas, grapas y otros materiales auxiliares de envasado y embalaje.</li> <li>- Se han distinguido los diferentes materiales de acondicionamiento y asociación con los envases y su presentación final.</li>   <li>- Se han interpretado las instrucciones de mantenimiento básico y puesta a punto de los equipos y máquinas de envasado, acondicionado y embalaje y colaborado en éste mantenimiento.</li> <li>- Se han explicado los reglajes a realizar ante un cambio de formato del envase y ayudado en dichas adaptaciones.</li> <li>- Se han enumerado las revisiones que hay que realizar en los equipos de envasado y en los de embalaje, antes de la puesta en marcha, señalando los principales componentes a revisar.</li> <li>- Se han reconocido las incidencias más frecuentes que pueden surgir en una línea o equipo de envasado o de embalaje, y ayudado en la adaptación de las medidas correctivas y preventivas.</li> <li>- Se han reconocido las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las áreas de envasado-acondicionado y la zona de embalaje.</li> <li>- En supuestos prácticos debidamente caracterizados, de preparación de una línea o equipos de envasado o de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha colaborado, en las tareas de mantenimiento de primer nivel requeridas.</li> <li>· Se han puesto a punto, bajo supervisión las máquinas, los equipos principales y auxiliares, para la puesta en marcha y normal funcionamiento.</li> <li>· Se han realizado labores de limpieza y desinfección, utilizando los productos y equipos apropiados.</li> <li>· Se ha comprobado que los consumibles (recipientes, elementos para el acondicionado, embalajes), se hallan a disposición del proceso, en lugar y cuantía necesarios, para evitar interrupciones.</li> <li>· Se ha ensayado, el funcionamiento de los dispositivos y mecanismos de seguridad de las máquinas y equipos de envasado, acondicionado y embalaje.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Materiales y productos para el envasado y embalaje en la industria alimentaria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.</li> <li>· Envases y materiales de envasados: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Envases metálicos, de vidrio y otros materiales.</li> <li>· Frascos, botellas y garrafas.</li> <li>· Bolsas, bandejas, <i>brik</i>, cartones.</li> <li>· Envases flexibles esterilizados.</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>- <b>Materiales de acondicionamiento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Envolturas diversas.</li> <li>· Productos y materias de acompañamiento y presentación.</li> <li>· Etiquetas y elementos de información.</li> <li>· Recubrimiento.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Materiales de embalaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Papeles, cartones y plásticos.</li> <li>· Flejes, cintas y cuerdas.</li> <li>· Bandejas y otros soportes de embalaje.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Materiales auxiliares de envasado, acondicionado y embalaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tapones, tapas y cápsulas.</li> <li>· Gomas y colas.</li> <li>· Aditivos, grapas y sellos.</li> <li>· Otros materiales auxiliares.</li> </ul> </li>   <li>- <b>Operaciones de envasado, acondicionado y embalaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Manipulación y preparación de envase.</li> <li>· Limpieza de envases.</li> <li>· Procedimientos de llenado.</li> <li>· Tipos o sistemas de cerrado.</li> <li>· Procedimiento de acondicionado e identificación.</li> <li>· Operaciones de envasado, regulación y manejo.</li> <li>· Manipulación y preparación de materiales de embalaje.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>3.3. DESCRIBE Y APLICA LAS OPERACIONES AUTOMÁTICAS DE ENVASADO Y ACONDICIONADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han explicado los diferentes tipos de envasado, utilizados en la industria alimentaria.</li> <li>- Se han citado los principales tipos de acondicionado de los productos envasados en la industria alimentaria.</li> <li>- Se han identificado las operaciones de: formación de envases in situ, preparación, llenado-cerrado, etiquetado y acondicionado.</li> <li>- Se ha descrito el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de envasado y acondicionado.</li> <li>- Se ha señalado el orden y la manera correcta en que deben accionarse los mandos automáticos en las máquinas y equipos que componen una línea de envasado y acondicionado.</li> <li>- En supuestos prácticos debidamente caracterizados, de envasado y acondicionado: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha reconocido la aptitud de los envases y materiales a utilizar.</li> <li>· Se ha comprobado que los depósitos de dosificación mantienen las muestras adecuadas de producto y que los dosificadores e inyectores se hallan preparados.</li> <li>· Se ha comprobado que los materiales de acondicionamiento y los envases o sus preformas están dispuestos correctamente en las líneas o conductos suministradores y acceden al proceso con el ritmo y secuencia correctos.</li> <li>· Se han operado los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionado, vigilando su correcto funcionamiento.</li> <li>· Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos, sin incidencias.</li> <li>· Se ha reconocido el cauce establecido para notificar las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso.</li> <li>· Se han cumplimentado las hojas o partes de trabajo, preparados para el recuento de consumibles y de los envases producidos.</li> <li>· Se ha precisado el lugar y la forma donde deben depositarse o trasladarse los envases contados, así como los sobrantes o desechos para su recuperación o tratamiento.</li> <li>· Se han aplicado las medidas de seguridad específicas y de higiene en la utilización de máquinas y equipos de envasado y acondicionado de productos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.</li> <li>· Rotulación e identificación de lotes.</li> <li>· Paletización y movimientos de <i>palets</i>.</li> <li>· Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje.</li> <li>· Anotaciones y registros de consumos y producción.</li> <li>· Seguridad e higiene en el envasado y embalaje de productos alimentarios.</li> </ul> <p><b>- Maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.</li> <li>· Equipos auxiliares.</li> <li>· Mantenimiento elemental puesta a punto.</li> <li>· Máquinas manuales de envasado y acondicionado.</li> <li>· Tipos de cerraduras.</li> <li>· Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.</li> <li>· Líneas automatizadas integrales.</li> <li>· Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje.</li> <li>· Equipos auxiliares de embalaje.</li> <li>· Mantenimiento elemental y puesta a punto.</li> <li>· Máquinas manuales de embalaje.</li> <li>· Máquinas automáticas y robotizadas.</li> <li>· Líneas automatizadas integrales.</li> </ul> <p><b>- Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medio ambiente, calidad y responsabilidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables. Aplicación de la indumentaria adecuada: calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica.</li> </ul>
<p><b>3.4. DESCRIBE Y APLICAR LAS OPERACIONES AUTOMÁTICAS DE EMPAQUETADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han explicado los diferentes tipos de embalaje utilizado en la industria alimentaria.</li> <li>- Se han reconocido los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, <i>palet</i> o fardo, relacionando aquellos con el embalaje deseado.</li> <li>- Se ha descrito el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de embalaje.</li> <li>- Se ha señalado el orden y la manera correcta en que deben accionarse los mandos automáticos de las máquinas y equipos que componen una línea de embalaje.</li> <li>- Se han identificado las operaciones necesarias para el confeccionado de las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.</li> </ul>	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>3.5. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En supuestos prácticos de embalaje de productos alimentarios, debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha estimado la aptitud de los materiales a utilizar.</li> <li>· Se ha comprobado que los materiales principales y auxiliares de embalaje están dispuestos correctamente en las líneas o equipos correspondientes y su acceso al proceso se realiza con el ritmo y secuencia adecuados.</li> <li>· Se han operado diestramente los mandos de la maquinaria de embalaje, vigilando su correcto funcionamiento.</li> <li>· Se ha comprobado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan, tanto si son automáticos como semiautomáticos, de forma correcta y sin incidencias.</li> <li>· Se han aplicado las órdenes y criterios de ubicación y traslado de los productos embalados, al lugar y forma asignados y en caso de empleo de aparatos robotizados, operado con máximo esmero y cuidado.</li> <li>· Se ha identificado el lugar y la forma donde deben depositarse o trasladarse los materiales sobrantes, desechos o paquetes defectuosos para su recuperación.</li> <li>· Se han notificado, por el cauce establecido, las anomalías o fallos observados en el embalaje y colaborado en el recuento de consumibles y paquetes o unidades producidas.</li> <li>· Se han aplicado los métodos de seguridad específicos y de higiene alimentaria en la utilización de máquinas y equipos de embalaje.</li> </ul> </li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han empleado los elementos de seguridad de los equipos y útiles, así como de la indumentaria adecuados (calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica).</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> </ul>

Módulo Profesional nº 4: **MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS**

Asociado a la Unidad de Competencia: **MANIPULAR CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>4.1. IDENTIFICA LAS CONDICIONES BÁSICAS DE MANIPULACIÓN DE MATERIALES Y PRODUCTOS, PARA SU CARGA O DESCARGA, EN RELACIÓN CON SU NATURALEZA, ESTADO, CANTIDADES, PROTECCIÓN Y MEDIOS DE TRANSPORTE UTILIZADO.</b></p> <p><b>4.2. CLASIFICA Y DESCRIBE LOS DISTINTOS TIPOS DE PALETIZACIÓN, RELACIONÁNDOLOS CON LA FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LA CARGA A TRANSPORTAR.</b></p> <p><b>4.3. INTERPRETA LA SIMBOLOGÍA UTILIZADA EN LAS SEÑALIZACIONES DE LAS CARRETILLAS, DEL ENTORNO Y DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha reconocido la documentación o instrucciones que deben acompañar, en su flujo logístico, a las mercancías objeto de carga, descarga o traslado.</li> <li>- Se han enumerado las diferentes formas de embalaje y/o envase de protección utilizadas, que contienen a las materias y productos, relacionándolas con su naturaleza y estado de conservación.</li> <li>- Se han reconocido los métodos de medición y cálculo de cargas, para su correcta manipulación.</li> <li>- Se han enumerado los distintos medios de transporte internos y externos, sus condiciones básicas de utilización, así como su relación con las cargas que manipulan.</li> <li>- En supuestos prácticos de manipulación de cargas, debidamente caracterizados:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha reconocido e interpretado la documentación presentada en diferentes soportes.</li> <li>· Se ha identificado si el tipo de embalaje o envase es el correcto.</li> <li>· Se ha observado si la carga cumple las dimensiones y el peso previstos, de acuerdo con el entorno integral de trabajo.</li> <li>· Se ha reconocido si el equipo de manipulación seleccionado es el adecuado a la carga.</li> </ul> </li> <li>- Se han identificado las formas básicas de constituir las unidades de carga.</li> <li>- Se han explicado las condiciones que deben reunir los embalajes o envases para constituir la unidad de carga.</li> <li>- Se han identificado y clasificado los diferentes tipos de paletas, y se han explicado las aplicaciones fundamentales de las mismas.</li> <li>- Se han explicado las variaciones en el rendimiento de peso de carga movilizada, en función del aprovechamiento del volumen disponible, según las formas de los productos o su embalaje.</li> <li>- En casos prácticos de manipulación de materiales y productos, debidamente caracterizados:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha interpretado la información facilitada.</li> <li>· Se ha localizado la situación física de la carga.</li> <li>· Se ha comprobado que los embalajes, envases, así como los materiales o productos, reúnen las condiciones de seguridad.</li> <li>· Se ha comprobado que el tipo de paleta o pequeño contenedor metálico seleccionado, es el más adecuado para la manipulación y transporte de la unidad de carga, en condiciones de seguridad.</li> </ul> </li> <li>- Se han enumerado los deberes, derechos y reglas de conducta de las personas que manipulan y transportan cargas.</li> <li>- Se han identificado las señales y placas informativas obligatorias que hacen referencia a la carga, así como otros símbolos de información que deben llevar las carretillas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Normativa comunitaria y española</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aspectos fundamentales sobre normativa que desarrolla la ley de prevención de riesgos laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud.</li> <li>· Directivas comunitarias y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como las de carretillas automotoras de manutención.</li> <li>· Normas UNE y NTP. del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Manutención. Conceptos básicos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Importancia socio-económica.</li> <li>· Flujo logístico de cargas y servicios.</li> <li>· Equipos para manutención.</li> <li>· Unidad de carga.</li> </ul> </li> <li>- <b>Paletización de la carga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sistemas de paletización.</li> <li>· Tipos de palés.</li> <li>· Contenedores, bidones y otros.</li> <li>· Manutenciones especiales.</li> <li>· Mercancías peligrosas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Estabilidad de la carga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Nociones de equilibrio. Tipos.</li> <li>· Centro de gravedad de la carga. Concepto elemental y métodos sencillos para su determinación. Aplicación de la ley de la palanca.</li> <li>· Interacción entre el centro de gravedad de la carga y el de la carretilla.</li> <li>· Triángulo de sustentación de la carretilla contrapesada convencional.</li> <li>· Pérdida de estabilidad de la carretilla descargada y cargada.</li> <li>· Vuelco transversal y longitudinal: cómo evitarlos.</li> <li>· Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada y descargada: exceso de velocidad, sobrecarga, carga mal colocada, aceleraciones, maniobras incorrectas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Carretillas automotoras y manuales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación y tipos.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.4. IDENTIFICA LOS ELEMENTOS BÁSICOS DE LAS MÁQUINAS Y LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL PARA LA CONDUCCIÓN Y MANIPULACIÓN EN CONDICIONES DE SEGURIDAD.</p> <p>4.5. MANIPULA CARGAS Y CONDUCE CARRETILLAS, EFECTUANDO OPERACIONES CONVENCIONALES DE CARGA, TRANSPORTE Y DESCARGA DE MATERIALES O PRODUCTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEÑALIZACIÓN DEL ENTORNO DE TRABAJO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado e interpretado las señales normalizadas que deben delimitar las zonas específicas de trabajo, las reservadas a peatones, y otras situadas en las vías de circulación, y se ha actuado de acuerdo con las limitaciones del almacén en caso de manipulación en interiores.</li> <li>- Se han identificado las señales luminosas y acústicas que deben llevar las carretillas, relacionándolas con su tipología y localización normalizada.</li> <li>- Se ha interpretado, sobre carretillas (o maquetas), los mandos, sistemas y elementos de conducción y manipulación, así como los indicadores de combustible, nivel de carga de batería y otros incluidos en el tablero de control de la carretilla.</li> <li>- Se han interpretado, en el manual de mantenimiento, las operaciones que corresponden a un nivel básico del mismo.</li> <li>- Se han identificado aquellas anomalías que, afectando a la conducción o manipulación segura, deben ser comunicadas para su inmediata reparación, y pueden ocasionar la detención de la carretilla.</li> <li>- En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, en el que la carretilla acusa anomalías: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han detectado las anomalías.</li> <li>· Se han identificado las que tengan su posible origen en defectos de fabricación o mantenimiento.</li> <li>· Se ha determinado si existen averías cuya reparación supera su responsabilidad y deben ser objeto de comunicación al responsable correspondiente.</li> <li>· Se han realizado las operaciones de mantenimiento que corresponde a su nivel de responsabilidad.</li> </ul> </li> <li>- Se ha localizado la situación de los mandos de conducción y operación de las carretillas, la función que cada uno desempeña y los indicadores de control.</li> <li>- Se han clasificado e identificado los diferentes tipos básicos de carretillas, relacionándolos con sus aplicaciones (transporte horizontal, tractora, de empuje, elevadora de mástil vertical, inclinable) y capacidad de carga, teniendo en cuenta la altura de elevación, la distancia del centro de gravedad de la carga al talón de la horquilla, la utilización de implementos.</li> <li>- Se han explicado las condiciones básicas de estabilidad de las cargas y posibilidades de vuelco en maniobra, relacionándolas con: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sistemas y dispositivos de sujeción y elevación de la carga.</li> <li>· Centros de gravedad de la carretilla y de la carga manipulada.</li> <li>· Estado del piso del lugar de trabajo.</li> </ul> </li> <li>- Se ha conducido en vacío carretillas automotoras y manuales, realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, y se han efectuado las mismas operaciones con la carga máxima admisible.</li> <li>- Se han recogido unidades de carga, introduciendo la horquilla a fondo bajo la paleta, y se ha realizado la maniobra de elevación e inclinación del mástil hacia atrás, respetando el tamaño y la altura de la carga, para facilitar la visibilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Elementos de las carretillas manuales.</li> <li>· Elementos de las carretillas elevadoras de horquilla.</li> <li>· Sistema de elevación.</li> <li>· Tipos de mástiles, horquillas, cilindros hidráulicos, tableros portahorquillas.</li> <li>- <b>Manejo y conducción de carretillas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Localización de los elementos de la carretilla.</li> <li>· Motor térmico.</li> <li>· Motor eléctrico.</li> <li>· Manejo de la máquina. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Eje directriz.</li> <li>· Puesta en marcha y detención de la carretilla.</li> </ul> </li> <li>· Maniobras. <ul style="list-style-type: none"> <li>· Frenado, arranque y detención del equipo.</li> <li>· Mantenimiento de primer nivel.</li> </ul> </li> <li>· Seguridad y prevención de riesgos. Equipo de protección individual. Símbolos y señales.</li> <li>· Acceso/descenso de la carretilla. Utilización del sistema de retención, cabina, cinturón de seguridad.</li> <li>· Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza del piso, estado del mismo.</li> <li>· Seguridad en el manejo: transporte y elevación de la carga.</li> <li>· Precauciones en el transporte en entornos especiales (industria química, explosivos).</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medio ambiente, calidad y responsabilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables. Aplicación de la indumentaria adecuada: calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han conducido carretillas automotoras y manuales con carga, controlando la estabilidad de la misma, respetando las señales de circulación, utilizando señales acústicas o lumínicas cuando sea necesario, y realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, cuando lo requiera la circulación y el depósito de las mismas, con seguridad y evitando riesgos.</li> <li>- En supuestos prácticos de manipulación de cargas, en pasillos delimitados por estanterías, de anchura igual a la longitud de la carretilla contrapesada, incrementada en la longitud de la carga y 0,4 m de margen de seguridad: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han realizado operaciones de aproximación a la ubicación donde debe efectuarse la estiba o desestiba de una unidad de carga paletizada en tercera altura.</li> <li>· Se ha realizado maniobra de giro de 90º para la estiba y desestiba.</li> <li>· Se ha quedado frente al alveolo destinado a la carga (o a su desestiba) en una sola maniobra.</li> <li>· Se ha utilizado, si fuera necesario, el desplazamiento lateral para la operación.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> </ul>
<p><b>4.6. ENUMERA LAS CONDICIONES BÁSICAS PARA EL TRANSPORTE Y ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES A LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las formas básicas de preparación y transporte de materias primas y productos para constituir las unidades de carga.</li> <li>- Se han enumerado las precauciones adicionales básicas a tener en cuenta, en el supuesto de transporte y elevación de cargas peligrosas (productos químicos corrosivos o inflamables, nocivos para la salud, explosivos, contaminantes).</li> <li>- Se han reconocido las normas establecidas ante incendios, deflagraciones, y los procedimientos de evacuación.</li> <li>- Se han relacionado los tipos de carretillas y sus características, con posibilidades de uso en ambientes industriales especiales (industria química, de explosivos).</li> </ul>	
<p><b>4.7. CUMPLIMENTA, EN EL SOPORTE ESTABLECIDO, LA DOCUMENTACIÓN GENERADA EN LA MANIPULACIÓN DE CARGAS.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha descrito la información más usual contenida en los albaranes, y formatos más comunes utilizados como soportes.</li> <li>- Se han identificado las principales características de los soportes o equipos que habitualmente se utilizan para recoger la información de los movimientos de carga.</li> <li>- Se han descrito las posibilidades de transmisión de información, por medios digitales.</li> <li>- En supuestos prácticos de transmisión de datos por medios digitales, debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han manejado equipos portátiles de transmisión de datos.</li> <li>· Se ha transmitido la información de los movimientos de carga y descarga efectuados.</li> </ul> </li> </ul>	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>4.8. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han reconocido los riesgos derivados del manejo manual de cargas: caídas de objetos, contusiones, posturas de levantamiento, sobreesfuerzos repetitivos, fracturas, lesiones músculo-esqueléticas.</li> <li>- Se han reconocido los riesgos derivados del manejo de máquinas automotoras y de tracción o empuje manual, susceptibles de provocar atrapamientos, cortes, sobreesfuerzos, fatiga posicional repetitiva, torsiones, vibraciones, ruido, gases.</li> <li>- Se han identificado las medidas de actuación en situaciones de emergencia.</li> <li>- En supuestos de carga, transporte y descarga, perfectamente definidos: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se ha identificado el equipo de protección individual más adecuado.</li> <li>· Se han reconocido los riesgos derivados del manejo de la carga.</li> <li>· Se han identificado los riesgos derivados de la conducción del transporte, de la estiba/desestiba, apilado/desapilado de la carga.</li> <li>· Se han detallado las posibles situaciones de emergencia que se puedan presentar.</li> </ul> </li> <li>- Se han reconocido y utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han empleado los elementos de seguridad de los equipos y útiles, así como de la indumentaria adecuados (calzado, guantes, ropa, protección ocular, acústica).</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> </ul>	

Módulo Profesional nº 5: **FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

Asociado a la Cualificación Profesional: **OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p><b>5.1. ACTÚA DE FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA EN EL ENTORNO DE TRABAJO Y SE INTEGRA EN EL SISTEMA DE RELACIONES SOCIOLABORALES DE LA EMPRESA.</b></p> <p><b>5.2. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL, Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa, las funciones de cada área y los cometidos asignados a su puesto de trabajo.</li> <li>- Se han reconocido y aplicado los protocolos de actuación y los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>- Se ha asistido puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han ejecutado con diligencia las instrucciones recibidas y se ha responsabilizado del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>- Se ha organizado el propio trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de productividad, seguridad y calidad.</li> <li>- Se han mantenido relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.</li> <li>- Se ha obtenido, en caso de relevo, toda la información disponible del anterior o transmitido al que lo sustituye la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.</li> <li>- Se ha demostrado un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas y objetivos asignados en orden de prioridad y en un tiempo límite razonable.</li> <li>- Se ha atendido debidamente a los clientes, demostrando cortesía, respeto y discreción, respetando en todo momento la confidencialidad de la información disponible.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido e interpretado las normas de carácter general y las específicas de la empresa, relacionadas con su actividad.</li> <li>- Se ha identificado lo establecido para su nivel en el plan de prevención de riesgos y actuado de acuerdo con él en todo momento, especialmente en situaciones de emergencia o de riesgo inminente.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas del puesto de trabajo y de los equipos, así como la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empresa, integración laboral, documentación e información</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación a la organización específica de la empresa e integración en el sistema de relaciones sociolaborales.</li> <li>· Integración y actuación responsable en el marco del equipo de trabajo.</li> <li>· Responsabilización de la labor desarrollada. Comunicación eficaz con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>· Ejecución de las tareas de acuerdo con las instrucciones recibidas y aplicando los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>· Mantenimiento de su área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Mantenimiento de las instalaciones, equipos y herramientas.</li> <li>· Colaboración y aplicación de los procedimientos establecidos.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información sobre empresas, productos y servicios.</li> <li>· Interpretación de fichas y órdenes de trabajo.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad e higiene, medio ambiente y calidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad y medioambientales.</li> <li>· Plan de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Identificación y prevención de riesgos asociados al puesto de trabajo.</li> <li>· Reconocimiento e interpretación de información y señales relacionadas con la seguridad y la protección medioambiental.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p>5.3. REALIZA TAREAS DE APOYO A LA RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS.</p> <p>5.4. REALIZA TAREAS DE APOYO A LA ELABORACIÓN, TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, CUMPLIENDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS.</p> <p>5.5. MANEJA EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, SIGUIENDO INSTRUCCIONES DE TRABAJO DE CARÁCTER NORMALIZADO Y DEPENDIENTE.</p> <p>5.6. MANIPULA CARGAS CON CARRETIILLAS ELEVADORAS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA, Y SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS.</p>	<p>ergonómicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han aplicado las normas y comprobado los niveles de calidad que la empresa tenga establecidos.</li> <li>- Se ha colaborado en el control y la recepción de las materias primas y de los productos auxiliares.</li> <li>- Se han realizado las operaciones básicas de preparación de las materias primas y auxiliares, utilizando la maquinaria, instrumental o equipos necesarios, para canalizarlas a los procesos de elaboración.</li> <li>- Se ha contribuido a la adopción, en las situaciones de trabajo de su competencia, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personal y las normas que aseguren la calidad y salubridad alimentaria dentro de las actividades propias de su competencia.</li> <li>- Se han realizado las tareas rutinarias y específicas en las operaciones de elaboración de productos alimentarios, utilizando el utillaje y equipos necesarios para la continuidad del proceso.</li> <li>- Se ha colaborado en el manejo de las instalaciones y servicios auxiliares, optimizando los recursos disponibles en cumplimiento de la normativa sobre ahorro energético.</li> <li>- Se ha contribuido a la adopción, en las situaciones de trabajo de su competencia, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personal y las normas que aseguren la calidad y salubridad alimentaria dentro de las actividades propias de su competencia.</li> <li>- Se ha participado en la preparación de los materiales y en la regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, según las prescripciones establecidas en las instrucciones de trabajo.</li> <li>- Se han realizado los procesos de envasado y acondicionado de los productos alimentarios, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.</li> <li>- Se han realizado los procesos de embalaje de los productos alimentarios envasados, operando mandos sencillos y automáticos, siguiendo las instrucciones de trabajo.</li> <li>- Se ha contribuido a la adopción en el puesto de trabajo, de las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad personal y la higiene y calidad del producto alimentario.</li> <li>- Se han interpretado correctamente órdenes de movimiento de materiales y productos para su carga o descarga, con el objeto de proceder a su almacenamiento, suministro, expedición u otros movimientos en el flujo logístico.</li> <li>- Se han manejado correctamente los productos y unidades de carga para su posterior manipulación, siguiendo las instrucciones del procedimiento u órdenes recibidas.</li> <li>- Se han manejado carretillas, automáticas y manuales, siguiendo los procedimientos establecidos, y observando las normas de prevención de riesgos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles que la empresa tenga establecidos.</li> <li>- <b>Tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control y recepción de las materias primas y productos auxiliares.</li> <li>- Preparación de las materias primas y auxiliares.</li> <li>- Cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, de manipulación de alimentos, y requisitos de calidad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de elaboración de productos alimentarios.</li> <li>- Manejo de las instalaciones y servicios auxiliares.</li> <li>- Cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, de manipulación de alimentos, y requisitos de calidad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de los materiales y regulación de los equipos específicos de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.</li> <li>- Procesos de envasado y acondicionado de los productos alimentarios.</li> <li>- Procesos de embalaje de los productos alimentarios.</li> <li>- Cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, de manipulación de alimentos, y requisitos de calidad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Manipular cargas con carretillas elevadoras.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Órdenes de movimiento de materiales y productos para su carga o descarga.</li> <li>- Productos y unidades de carga para su posterior manipulación.</li> <li>- Carretillas automotoras o manuales.</li> <li>- Mantenimiento de primer nivel de las carretillas automotoras de manutención o las de tracción manual.</li> <li>- Carga o descarga de materiales y productos conforme a las instrucciones.</li> <li>- Materias primas y materiales a las líneas de pro-</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de las carretillas elevadoras, automáticas y manuales, asegurando el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas para su uso.</li> <li>- Se ha realizado la carga o descarga de materiales y productos, conforme a las instrucciones recibidas y, en su caso, bajo la supervisión del responsable correspondiente.</li> <li>- Se han transportado y abastecido de materias primas y materiales a las líneas de producción, así como retirado a las zonas previstas los residuos generados en los procesos.</li> <li>- Se ha colaborado en el control de existencias, transmitiendo con precisión la información de los movimientos de cargas que realicen.</li> </ul>	<p>ducción, así como retirar los residuos generados en los procesos productivos a las zonas previstas para dicho fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Medidas de seguridad establecidas para la prevención de riesgos laborales y de la salud en los trabajadores.</li> <li>· Control de existencias transmitiendo la información del movimiento de cargas que realiza.</li> </ul> <p>- <b>Manipulación de cargas con carretillas elevadoras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Flujo logístico. Órdenes de movimiento de materiales y productos para su carga o descarga. Almacenamiento, suministro, expedición, otros movimientos.</li> <li>· Manejo de los productos y unidades de carga. Manipulación.</li> <li>· Manejo de carretillas, automáticas y manuales. Procedimientos.</li> <li>· Mantenimiento de primer nivel de carretillas elevadoras, automáticas y manuales.</li> <li>· Carga o descarga de materiales y productos.</li> <li>· Transporte y abastecimiento de materias primas y materiales a las líneas de producción. Retiro, a las zonas previstas, de los residuos generados en los procesos.</li> <li>· Control de existencias. Información de los movimientos de cargas.</li> </ul>

Módulo de carácter general nº 6: **ÁMBITO SOCIAL Y DE COMUNICACIÓN**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>6.1.</b> UTILIZAR TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y TODOS LOS MEDIOS A SU ALCANCE, INCLUIDAS LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN, DE FORMA PROGRESIVAMENTE AUTÓNOMA Y RESPONSABLE, DESARROLLANDO HÁBITOS DE TRABAJO Y ACTITUDES DE INICIATIVA Y CONFIANZA EN SU PROPIO APRENDIZAJE.</p> <p><b>6.2.</b> COMPRENDER Y PRODUCIR TEXTOS ORALES Y ESCRITOS EN LENGUA CASTELLANA EMPLEADOS TANTO EN LOS ÁMBITOS PERSONAL, ACADÉMICO, SOCIAL Y LABORAL, PARTICIPANDO EN LAS SITUACIONES DE COMUNICACIÓN QUE PUEDAN DARSE EN ESTOS ÁMBITOS.</p> <p><b>6.3.</b> EMPLEAR LAS DIVERSAS CLASES DE ESCRITO PARA LA COMUNICACIÓN CON LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS, PRIVADAS Y DE LA VIDA LABORAL.</p> <p><b>6.4.</b> APLICAR CON PROGRESIVA AUTONOMÍA LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LA LENGUA CASTELLANA PARA EXPRESARSE, TANTO ORALMENTE COMO POR ESCRITO, EN LOS DIVERSOS CONTEXTOS DE LA ACTIVIDAD PERSONAL, ESCOLAR, LABORAL, SOCIAL Y CULTURAL.</p> <p><b>6.5.</b> CONOCER LA REALIDAD PLURILINGÜE DE ESPAÑA Y LAS VARIEDADES DEL ESPAÑOL, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LA VARIEDAD CANARIA, Y VALORAR ESTA DIVERSIDAD COMO UNA RIQUEZA CULTURAL.</p> <p><b>6.6.</b> UTILIZAR LA LENGUA CASTELLANA PARA EXPRESARSE DE FORMA COHERENTE Y ADECUADA EN LOS DIVERSOS CONTEXTOS DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA, SOCIAL Y LABO-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar y utilizar algunas estrategias básicas facilitadoras de la comprensión, la expresión y la interacción oral y escrita.</li> <li>- Usar las TIC de forma progresivamente autónoma para buscar información, producir textos a partir de modelos, enviar y recibir mensajes de correo electrónico, y para establecer relaciones personales orales y escritas. Mostrar interés por su uso como recurso de aprendizaje y de comunicación.</li> <li>- Explicar de forma oral y escrita los modos y hábitos de aprendizaje de lenguas: uso del diario, del Portfolio Europeo de las Lenguas...</li> <li>- Utilizar estrategias de autocorrección y autoevaluación de las producciones orales y escritas, aceptando el error como parte del proceso de aprendizaje, identificando sus causas y adoptando una actitud apropiada para superarlo.</li> <li>- Entender instrucciones y normas orales, extraer ideas generales e informaciones específicas de reportajes y entrevistas sencillos, y seguir el desarrollo de presentaciones breves relacionadas con temas académicos, laborales y sociales, plasmándolo en forma de esquema y resumen.</li> <li>- Participar en las situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral respetando las normas del intercambio comunicativo.</li> <li>- Extraer y contrastar informaciones concretas e identificar su propósito, inferir el tema principal y temas secundarios, y distinguir cómo se organiza la información en cada una de las tipologías textuales.</li> <li>- Narrar, exponer, explicar, resumir y comentar, en soporte papel o digital, usando el registro adecuado, organizando las ideas con claridad, enlazando los enunciados en secuencias lineales cohesionadas, respetando las normas gramaticales y ortográficas, y valorando la importancia de planificar y revisar el texto.</li> <li>- Realizar presentaciones orales claras y bien estructuradas sobre temas relacionados con la actualidad social, política o cultural que admitan diferentes puntos de vista y diversas actitudes ante ellos, con la ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>- Exponer su opinión sobre la lectura personal de textos u obras adecuados a la edad.</li> <li>- Conocer la realidad plurilingüe de España y las variedades del español, en especial la hablada en Canarias.</li> <li>- Aplicar los conocimientos sobre la lengua y las normas del uso lingüístico para resolver problemas de comprensión de textos orales y escritos y para la composición y revisión progresivamente autónoma de los textos propios.</li> <li>- Emplear la terminología lingüística necesaria para la reflexión sobre el uso de la lengua y obtener informaciones gramaticales en los diccionarios escolares y poder expresarse con propiedad sobre los contenidos del Ámbito Social y de Comunicación.</li> <li>- Utilizar técnicas y estrategias de aprendizaje de forma autónoma y responsable, realizando una lectura comprensiva de fuentes diversas sencillas (imágenes, planos, mapas, textos, bases de datos...), incluidas las tecnologías de la información y la comunicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estrategias de aprendizaje y habilidades sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del esfuerzo, la constancia y la tenacidad. Toma de conciencia de la importancia del desarrollo de las competencias mediante la planificación y organización del trabajo personal y cooperativo, y de la adquisición progresiva de hábitos y estrategias favorecedores del aprendizaje.</li> <li>· Desarrollo de la confianza del alumnado en sí mismo, del espíritu de superación, de habilidades para el diálogo, la cooperación y de organización del tiempo y de las tareas.</li> <li>· Empatía con las demás personas y comprensión de distintos puntos de vista.</li> <li>· Desarrollo y evaluación de acciones, proyectos individuales o colectivos con creatividad, confianza, responsabilidad y sentido crítico.</li> <li>· Intervención en situaciones de comunicación relacionadas con las propuestas sobre el modo de organización de la actividad, la aportación de informaciones útiles para el trabajo en común y la exposición de informes sencillos sobre las tareas realizadas, respetando las normas que rigen la comunicación oral.</li> <li>· Uso de las tecnologías de la información y la comunicación para la recogida y transmisión de información y para el establecimiento de relaciones personales: consulta de páginas web, uso del correo electrónico, presentaciones digitales y empleo adecuado de diccionarios electrónicos.</li> <li>· Utilización de las bibliotecas del centro, de las del entorno y de las bibliotecas virtuales para la localización, selección y organización de información.</li> <li>· Utilización de fuentes diversas (gráficos, croquis, mapas temáticos, imágenes, textos, etc.) para la obtención, selección, análisis y reelaboración de información sobre hechos sociales, económicos, políticos y culturales, lingüísticos y literarios, conforme a las pautas dadas por el profesorado.</li> <li>· Lectura e interpretación de gráficos y mapas temáticos de dificultad similar a la habitual en los medios de comunicación.</li> <li>· Aplicación con cierta autonomía de estrategias de autoevaluación y autocorrección de las producciones orales y escritas, con la aceptación del error como parte del proceso de aprendizaje, la identificación de sus causas y la adopción de una</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>RAL, PARA ESTRUCTURAR EL PENSAMIENTO, TOMAR CONCIENCIA Y MANIFESTAR LOS PROPIOS SENTIMIENTOS Y PARA CONTROLAR LA PROPIA CONDUCTA.</p> <p><b>6.7.</b> DESARROLLAR EL HÁBITO LECTOR A TRAVÉS DE LA LECTURA COMO FUENTE DE PLACER, DE ENRIQUECIMIENTO PERSONAL Y DE CONOCIMIENTO DEL MUNDO, Y PRODUCIR TEXTOS COMO MEDIO DE EXPRESIÓN Y REALIZACIÓN PERSONAL.</p> <p><b>6.8.</b> RECONOCER LAS DIFICULTADES PROPIAS EN EL USO DE LA LENGUA CASTELLANA, A PARTIR DE ACTIVIDADES DE COMPRESIÓN Y EXPRESIÓN, DE ORTOGRAFÍA, DE LÉXICO, ETC., ENCAMINADAS A SUPERAR ERRORES DETECTADOS, Y PONER EN PRÁCTICA ESTRATEGIAS DE AUTOCORRECCIÓN Y AUTOEVALUACIÓN.</p> <p><b>6.9.</b> IDENTIFICAR Y APRECIAR, A TRAVÉS DE LA LECTURA, LAS MANIFESTACIONES LITERARIAS MÁS DESTACADAS DEL PATRIMONIO CULTURAL, CON LA DEBIDA ATENCIÓN A LA LITERATURA CANARIA.</p> <p><b>6.10.</b> BUSCAR, SELECCIONAR Y TRATAR, CON PROGRESIVA AUTONOMÍA, INFORMACIÓN VERBAL, ESCRITA Y GRÁFICO-VISUAL PROCEDENTE DE FUENTES DIVERSAS, COMUNICÁNDOLA A LAS DEMÁS PERSONAS DE MANERA ORGANIZADA E INTELIGIBLE.</p> <p><b>6.11.</b> COMPRENDER LOS PROCESOS Y MECANISMOS BÁSICOS QUE RIGEN LOS HECHOS SOCIALES MÁS SIGNIFICATIVOS Y UTILIZAR ESTA CARACTERIZACIÓN PARA COMPRENDER LA SOCIEDAD ACTUAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar orientaciones respecto a puntos de referencia, e identificar y describir los principales elementos geográficos del mundo, con especial incidencia en los de Canarias.</li> <li>- Describir las características principales de la organización política en diferentes ámbitos territoriales, distinguiendo a grandes rasgos la de la Unión Europea, de España y de Canarias.</li> <li>- Identificar los acontecimientos históricos más relevantes en el mundo desde finales del s. XVIII hasta la actualidad y reconocer y valorar las principales manifestaciones culturales y artísticas.</li> <li>- Conocer y aceptar el diálogo como instrumento de comunicación y participar de forma constructiva y correcta en situaciones relacionadas con diversas actividades sociales, respetando las normas que posibilitan el intercambio de opiniones, de ideas, de informaciones, etc., en tales situaciones.</li> <li>- Tomar decisiones y resolver conflictos demostrando capacidad de escucha y de respeto crítico ante las diferentes opiniones.</li> <li>- Respetar las normas de convivencia y poner en práctica comportamientos cívicos, valorando la importancia de los valores constitucionales.</li> <li>- Reconocer los derechos humanos y los valores constitucionales como principal referencia ética de la conducta humana, manifestando actitudes a favor de su ejercicio y cumplimiento.</li> <li>- Describir los principales problemas medioambientales, indicando algunas propuestas de desarrollo sostenible. Caracterizar los medios naturales más importantes y ubicarlos en un mapa, con especial referencia a Canarias.</li> <li>- Mostrar aprecio por la conservación del patrimonio histórico-artístico en visitas, debates, propuestas...</li> </ul>	<p>actitud apropiada para su superación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso progresivamente autónomo de estrategias para la organización, adquisición, recuerdo y utilización de los conocimientos, mediante el empleo eficaz de herramientas de aprendizaje como diccionarios, libros de consulta, y tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Interés por la expresión en público, e iniciativa por la participación con cierta autonomía en tareas individuales y de grupo, con aprovechamiento de las oportunidades de aprendizaje en el contexto del aula y fuera de ella.</li> <li>• Respeto por las normas de convivencia en el aula y en el centro.</li> </ul> <p><b>- Escuchar, hablar y conversar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensión de textos orales utilizados en el ámbito personal, académico, social y laboral, con especial atención a la presentación de tareas e instrucciones para su realización, a breves exposiciones orales y a la obtención de informaciones de los medios de comunicación en noticiarios, documentales, reportajes o entrevistas. Identificación de la idea general y localización de las informaciones específicas.</li> <li>• Participación en situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral, con respeto a las normas del intercambio: turno de palabra, organización del discurso, petición de aclaraciones...</li> <li>• Desarrollo y uso progresivo de estrategias básicas bien para el apoyo de la comprensión oral, bien para la superación de las dificultades comunicativas (por ejemplo, el uso de gestos, demanda de repetición, de aclaración y de confirmación, etc.).</li> <li>• Presentaciones orales sencillas de forma ordenada y clara, previamente preparadas, sobre hechos de actualidad social, política o cultural tomados de los medios de comunicación, sobre todo de aquellos interesantes para el alumnado, con ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Utilización de la lengua para la toma de conciencia de los conocimientos, las ideas, los sentimientos y las emociones, y para la regulación de la propia conducta.</li> <li>• Participación en debates con arreglo a las pautas</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>6.12.</b> ORIENTARSE EN EL ESPACIO, ENTENDIENDO MAPAS Y PLANOS, Y LOCALIZAR LOS PRINCIPALES MEDIOS NATURALES Y SUS PECULIARIDADES, CON ESPECIAL REFERENCIA A CANARIAS.</p> <p><b>6.13.</b> IDENTIFICAR Y LOCALIZAR EN EL TIEMPO Y EN EL ESPACIO PROCESOS Y ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS RELEVANTES DE LA HISTORIA DEL MUNDO DESDE EL S. XVIII HASTA LA ACTUALIDAD, PARTICULARIZANDO LOS DE CANARIAS.</p> <p><b>6.14.</b> CONOCER EL FUNCIONAMIENTO DE LAS SOCIEDADES DEMOCRÁTICAS, EN PARTICULAR EN LA UNIÓN EUROPEA, EN EL ESTADO ESPAÑOL Y EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS, APRECIANDO SUS VALORES Y BASES FUNDAMENTALES, ASÍ COMO LOS DERECHOS Y LIBERTADES, Y MOSTRÁNDOSE SOLIDARIOS CON LOS PUEBLOS, CON LAS PERSONAS Y CON LOS GRUPOS SOCIALES PRIVADOS DE SUS DERECHOS O DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS NECESARIOS.</p> <p><b>6.15.</b> CONOCER Y ASUMIR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DE LA DECLARACIÓN UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS Y DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, IDENTIFICANDO LOS VALORES MORALES UNIVERSALMENTE RECONOCIDOS, ASUMIENDO LA IGUALDAD DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES DE TODAS LAS PERSONAS, RECHAZANDO LAS SITUACIONES DE INJUSTICIA Y LAS DISCRIMINACIONES EXISTENTES POR RAZÓN DE SEXO, ORIGEN, CREENCIAS, DIFERENCIAS SOCIALES, ORIENTACIÓN AFECTIVO-SEXUAL O DE CUALQUIER OTRO TIPO.</p>		<p>establecidas y con respeto a las opiniones ajenas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Leer y escribir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensión de textos descriptivos, narrativos, dialogados, expositivos y argumentativos, con especial atención a la identificación del tema y al reconocimiento de la estructura textual.</li> <li>• Composición, en diversos soportes, de textos escritos propios del ámbito personal, académico, social y laboral, especialmente textos expositivos elaborados a partir de la información obtenida y organizada mediante esquemas, mapas conceptuales y resúmenes; elaboración de proyectos e informes sobre tareas y aprendizajes, de trabajos de síntesis o de indagación con empleo de una terminología sencilla propia del ámbito social y de comunicación. Interés por su buena presentación y respeto por las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.</li> <li>• Uso progresivamente autónomo de estrategias de comprensión lectora tales como la deducción por el contexto, el uso del diccionario para la obtención de información, la identificación de palabras clave...</li> <li>• Empleo progresivamente autónomo de estrategias de producción escrita para la redacción de un texto, con atención a aspectos como destinatario, propósito, registro adecuado y uso de convenciones y soporte.</li> <li>• Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas, y valoración de la importancia de la planificación y revisión de los textos.</li> <li>• Lectura comentada de relatos, piezas teatrales, poemas representativos de los grandes periodos de historia de la literatura, e identificación de algunos autores relevantes, con la debida atención a la literatura canaria.</li> <li>• Desarrollo de hábitos lectores.</li> </ul> </li> <li>- <b>La lengua: uso y aprendizaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de las diferencias entre usos orales informales y formales de la lengua, y conciencia de las situaciones comunicativas propias de cada uso.</li> <li>• Reconocimiento de los principales rasgos fónicos, gramaticales y léxicos de la variedad del español</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<p>de Canarias y respeto por su uso normativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento y uso coherente de las formas verbales en los textos.</li> <li>· Uso de procedimientos para la composición de enunciados con un estilo cohesionado.</li> <li>· Conocimiento de las funciones sintácticas características de las clases de palabras y análisis de su forma (flexión, afijos...).</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de diccionarios y de correctores ortográficos de los procesadores de textos.</li> <li>· Conocimiento y uso reflexivo de las normas ortográficas, y estima por su valor social y por la necesidad de la norma lingüística.</li> <li>· Relaciones semánticas del léxico en el uso (sinonimia, antonimia, hiperonimia), con la debida atención al vocabulario del español de Canarias.</li> <li>· Uso de la terminología lingüística precisa para la reflexión sobre el uso de la lengua y la consulta de informaciones gramaticales en los diccionarios escolares.</li> </ul> <p>- <b>La realidad espacial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Orientación y localización en el espacio (puntos cardinales y coordenadas geográficas).</li> <li>· Utilización de mapas y planos.</li> <li>· Obtención de información espacial con leyendas y símbolos.</li> <li>· Localización en un mapa de los elementos básicos del medio físico mundial, de España (océanos y mares, continentes, unidades de relieve y ríos) y de Canarias.</li> <li>· Reconocimiento y ubicación de los principales medios naturales del mundo, de España y de Canarias.</li> <li>· Conocimiento de algunos problemas medioambientales importantes y distinción de algunos modelos o propuestas de desarrollo sostenible.</li> <li>· Caracterización y concienciación de ejemplos relevantes de impacto ambiental inducido por la acción humana.</li> </ul> <p>- <b>Mundo contemporáneo, democracia y derechos humanos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de los rasgos básicos de la organización político-administrativa de la Unión Europea, de España y de la Comunidad Autónoma de Canarias.</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Localización de algunos estados importantes del mundo, de los de la Unión Europea, de las comunidades autónomas y de cada una de las Islas Canarias, con indicación de sus capitales.</li><li>· Aproximación al conocimiento de las principales etapas históricas contemporáneas.</li><li>· Comprensión de las nociones de simultaneidad y cambio, así como de determinados hechos o procesos relevantes acaecidos desde finales del s. XVIII hasta la actualidad, con especial atención a los del s. XX.</li><li>· Descripción de los grandes problemas actuales de la humanidad con indicación de sus rasgos fundamentales.</li><li>· Conocimiento básico de la Declaración Universal de los Derechos Humanos y de los derechos y deberes de la Constitución española.</li><li>· Sensibilización hacia la conservación del patrimonio histórico-artístico.</li></ul>

Módulo de carácter general nº 7: **COMUNICACIÓN EN OTRAS LENGUAS**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>7.1. MANIFESTAR UNA ACTITUD RECEPTIVA, INTERESADA Y DE CONFIANZA EN LA PROPIA CAPACIDAD DE APRENDIZAJE Y DE USO DE LA LENGUA EXTRANJERA.</p> <p>7.2. APRENDER A UTILIZAR CON PROGRESIVA AUTONOMÍA LAS TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y LOS RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES A SU ALCANCE, INCLUIDAS LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN, PARA OBTENER INFORMACIÓN, COMUNICARSE EN LA LENGUA EXTRANJERA Y REALIZAR TAREAS DETERMINADAS.</p> <p>7.3. DESARROLLAR ESTRATEGIAS DE AUTOAPRENDIZAJE Y AUTOEVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA COMUNICATIVA DE LA LENGUA EXTRANJERA, ADQUIRIENDO DE FORMA PROGRESIVA ACTITUDES DE INICIATIVA, CONFIANZA Y RESPONSABILIDAD EN ESTE PROCESO.</p> <p>7.4. ESCUCHAR Y COMPRENDER MENSAJES EN INTERACCIONES VERBALES VARIADAS, UTILIZANDO LAS INFORMACIONES TRANSMITIDAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS CONCRETAS RELACIONADAS CON LAS EXPERIENCIAS DEL ALUMNADO Y CON EL MUNDO LABORAL.</p> <p>7.5. EXPRESARSE E INTERACTUAR ORALMENTE EN LA LENGUA EXTRANJERA CON EL PROFESORADO Y ENTRE SÍ EN LAS ACTIVIDADES DE CLASE Y EN SITUACIONES DE COMUNICACIÓN SENCILLAS, HABITUALES Y RELACIONADAS CON EL MUNDO HABITUAL, UTILIZANDO PROCEDIMIENTOS VERBALES Y NO VERBALES, ATENDIENDO A LAS NORMAS BÁSICAS DE LA COMUNICACIÓN INTERPERSONAL Y</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprender la idea general y las informaciones específicas más relevantes de textos orales breves y sencillos emitidos con claridad en situaciones de comunicación interpersonal sobre asuntos cotidianos, conocidos y relacionados con el mundo laboral, utilizando estrategias que faciliten la comprensión.</li> <li>- Comunicarse oralmente participando con progresiva autonomía en conversaciones y simulaciones sobre temas personales y laborales, conocidos o previamente trabajados, utilizando estructuras sencillas, expresiones usuales y pronunciación con cierta corrección con el fin de lograr la comunicación mediante el uso de estrategias adecuadas para facilitar la interacción.</li> <li>- Interactuar oralmente en lengua extranjera con el profesorado y entre sí en las actividades y tareas realizadas en el aula.</li> <li>- Redactar de forma guiada textos diversos en diferentes soportes, utilizando estructuras sencillas y léxico adecuado, cuidando los aspectos formales propios del lenguaje escrito, así como las reglas elementales de ortografía y de puntuación, haciendo uso de estrategias propias de la composición escrita.</li> <li>- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre la lengua extranjera, en diferentes contextos de comunicación, como instrumento de autoaprendizaje y de autocorrección de las producciones propias, y para comprender mejor las ajenas.</li> <li>- Identificar y utilizar de forma progresivamente autónoma diferentes estrategias para progresar en el aprendizaje de una lengua extranjera.</li> <li>- Reconocer algunos aspectos sociales, artísticos, culturales, históricos, geográficos o literarios relevantes propios de los países donde se habla la lengua extranjera, mostrando interés y valorando su influencia en la Comunidad Autónoma de Canarias.</li> <li>- Usar las tecnologías de la información y la comunicación con cierta autonomía para buscar información, producir textos a partir de modelos, enviar y recibir mensajes de correo electrónico, y para establecer relaciones personales orales y escritas, mostrando interés por su uso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estrategias de aprendizaje y habilidades sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del esfuerzo, la constancia y la tenacidad. Toma de conciencia de la importancia de desarrollar la competencia comunicativa en lengua extranjera mediante la planificación y organización del trabajo personal y cooperativo, y de adquirir hábitos y estrategias que favorezcan el aprendizaje.</li> <li>· Uso de las tecnologías de la información y la comunicación para obtener y transmitir información y establecer relaciones personales en lengua extranjera: consulta de páginas web, uso del correo electrónico, empleo adecuado de diccionarios y traductores electrónicos.</li> <li>· Desarrollo y uso progresivo de estrategias básicas bien para apoyar la comprensión oral bien para superar las dificultades que surgen de la comunicación, por ejemplo, el uso de gestos, demanda de repetición, de aclaración y de confirmación, etc.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias de comprensión lectora tales como deducir por el contexto, utilizar el diccionario para obtener información, identificación de palabras clave...</li> <li>· Aplicación con cierta autonomía de estrategias de autoevaluación y autocorrección de las producciones orales y escritas, aceptando el error como parte del proceso de aprendizaje, identificando sus causas y adoptando una actitud apropiada para superarlo.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias para organizar, adquirir, recordar y utilizar el léxico y otros contenidos, empleando con eficacia herramientas de aprendizaje como diccionarios, libros de consulta, tecnologías de la información y la comunicación, elaboración de mapas semánticos.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias de producción escrita para la redacción de un texto, atendiendo a aspectos como destinatario, propósito, registro adecuado y uso de convenciones y soporte.</li> <li>· Confianza, interés e iniciativa por participar con cierta autonomía en tareas individuales y de grupo, aprovechando las oportunidades de aprendizaje creadas en el contexto del aula y fuera de</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>ADOPTANDO UNA ACTITUD RESPETUOSA Y DE COOPERACIÓN.</p> <p>7.6. ESCRIBIR TEXTOS SENCILLOS CON FINALIDADES DIVERSAS SOBRE TEMAS PREVIAMENTE TRATADOS EN EL AULA Y CON LA AYUDA DE MODELOS.</p> <p>7.7. LEER DE FORMA COMPRENSIVA DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS SENCILLOS, RELACIONADOS CON SUS EXPERIENCIAS, INTERESES Y EL MUNDO LABORAL, EXTRAYENDO INFORMACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA DE ACUERDO CON UNA FINALIDAD PREVIA.</p> <p>7.8. VALORAR LA LENGUA EXTRANJERA COMO MEDIO DE COMUNICACIÓN Y ENTENDIMIENTO ENTRE PERSONAS DE PROCEDENCIAS Y CULTURAS DIVERSAS Y COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE.</p> <p>7.9. IDENTIFICAR ASPECTOS FONÉTICOS, DE RITMO, ACENTUACIÓN Y ENTONACIÓN, ASÍ COMO ESTRUCTURAS LINGÜÍSTICAS, ASPECTOS LÉXICOS Y SOCIOCULTURALES HABITUALES DE LA LENGUA EXTRANJERA Y USARLOS COMO ELEMENTOS BÁSICOS DE LA COMUNICACIÓN.</p> <p>7.10. APRECIAR LA INFLUENCIA DE LAS CULTURAS TRANSMITIDAS POR LA LENGUA EXTRANJERA EN EL PASADO Y EN EL PRESENTE EN CANARIAS, TOMANDO CONCIENCIA DE LAS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS ENTRE LA CULTURA PROPIA Y LAS DE LA LENGUA OBJETO DE ESTUDIO, VALORANDO LA RIQUEZA DE UNA SOCIEDAD PLURICULTURAL.</p>		<p>ella.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación y aplicación de algunas estrategias básicas para progresar en el aprendizaje.</li> </ul> <p>- <b>Escuchar, hablar y conversar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escucha y comprensión de mensajes orales breves y sencillos, presentados en diferentes soportes y relacionados con temas conocidos de la vida cotidiana, del mundo laboral y del académico si están expresados con claridad.</li> <li>· Utilización de un repertorio breve de fórmulas aprendidas para iniciar, mantener y terminar una conversación.</li> <li>· Interacción mediante textos orales breves, coherentes y con pronunciación adecuada, basados en temas, modelos y estructuras lingüísticas trabajados previamente.</li> <li>· Producción oral de descripciones, narraciones y explicaciones sencillas sobre acontecimientos, experiencias y contenidos diversos basados en temas y modelos trabajados con anterioridad.</li> </ul> <p>- <b>Leer y escribir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión de las instrucciones más habituales para la correcta resolución de las actividades, las tareas, y de la información general y específica en textos escritos breves y sencillos sobre temas cotidianos de interés general y relacionados con el mundo laboral adecuados al nivel de competencia del alumnado y trabajados con anterioridad.</li> <li>· Desarrollo y uso progresivamente autónomo de la expresión escrita con ayuda de modelos, mostrando interés por el cuidado y la presentación de los textos en diferentes soportes así como por el uso de las reglas básicas de ortografía y puntuación.</li> <li>· Lectura autónoma de textos de progresiva extensión y complejidad relacionados con sus intereses, en distintos soportes, para disfrutar de la lectura o con el fin de realizar tareas individuales o de grupo.</li> </ul> <p>- <b>Conocimiento de la lengua: uso y aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento de los patrones fónicos de la lengua extranjera y reproducción de sus esquemas básicos.</li> <li>· Uso guiado de las estructuras y funciones más habituales, de las expresiones y frases hechas</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<p>más comunes, así como del léxico en relación con situaciones cotidianas, relacionadas con el mundo laboral y temas de interés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aspectos socioculturales y conciencia intercultural</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del uso de la lengua extranjera como instrumento de comunicación en el aula, como vehículo de acceso a nuevas informaciones y como forma de acercamiento a diversos pueblos, culturas y modos de vida.</li> <li>· Identificación de algunos de los principales rasgos culturales, geográficos y artísticos de los países donde se habla la lengua extranjera, obteniendo la información por diferentes medios, entre ellos las tecnologías de la información y la comunicación, y comparación con los de Canarias.</li> <li>· Iniciativa en la realización de interacciones básicas con hablantes o aprendices de la lengua extranjera a través de los medios tradicionales o los que nos proporcionan las tecnologías de la información y la comunicación para conocer distintas culturas, mostrando respeto hacia los aspectos socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera.</li> <li>· Reflexión sobre la influencia en la sociedad canaria de los aspectos socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo de carácter general nº 8: **ÁMBITO CIENTÍFICO Y TÉCNICO**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>8.1.</b> COMPRENDER Y UTILIZAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS ESTRATEGIAS DEL ÁMBITO.</p> <p><b>8.2.</b> COMPRENDER Y EXPRESAR MENSAJES CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS INCORPORANDO AL LENGUAJE ORAL Y ESCRITO, ASÍ COMO A LOS MODOS DE ARGUMENTACIÓN HABITUALES, EL RAZONAMIENTO Y LAS FORMAS DE EXPRESIÓN DE LAS MATEMÁTICAS, DE LA CIENCIA Y DE LA TECNOLOGÍA (NUMÉRICA, GRÁFICA, GEOMÉTRICA, SIMBÓLICA, ETC.).</p> <p><b>8.3.</b> APLICAR DIVERSAS ESTRATEGIAS PARA RESOLVER PROBLEMAS TALES COMO: IDENTIFICAR EL PROBLEMA PLANTEADO Y DISCUTIR SU INTERÉS, REALIZAR OBSERVACIONES SISTEMÁTICAS, EMITIR HIPÓTESIS; PLANIFICAR Y REALIZAR ACTIVIDADES PARA CONTRASTARLAS, PERSEVERAR EN LA BÚSQUEDA DE SOLUCIONES, ANALIZAR LOS RESULTADOS VALORANDO LA IDONEIDAD DE LAS ESTRATEGIAS UTILIZADAS, EXTRAER CONCLUSIONES Y COMUNICARLAS.</p> <p><b>8.4.</b> IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS MATEMÁTICOS, TECNOLÓGICOS Y CIENTÍFICOS PRESENTES EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, INTERNET, PUBLICIDAD U OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN; CON EL FIN DE ANALIZAR CRÍTICAMENTE LAS FUNCIONES QUE DESEMPEÑAN PARA COMPRENDER Y VALORAR MEJOR LOS MENSAJES.</p> <p><b>8.5.</b> UTILIZAR DE FORMA ADECUADA LOS DISTINTOS RECURSOS TECNOLÓGICOS (CALCULADORAS, PROGRAMAS INFORMÁTICOS, INTERNET, ETC.) PARA SELECCIONAR INFORMACIÓN Y EMPLEARLA, VALORANDO SU CON-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en situaciones de diálogo y debate, tomar decisiones y resolver conflictos demostrando capacidad de escucha y de respeto crítico ante las diferentes opiniones, recurriendo al diálogo para comprender las situaciones y alcanzar posibles acuerdos.</li> <li>- Reconocer y utilizar los diferentes aspectos del trabajo científico en el análisis y la resolución de problemas.</li> <li>- Recoger información de tipo científico-tecnológico utilizando para ello distintos tipos de fuentes, en especial las tecnologías de la información y de la comunicación; realizar exposiciones de forma adecuada, teniendo en cuenta la corrección de la expresión; y conocer y respetar las normas de seguridad establecidas.</li> <li>- Utilizar estrategias y técnicas de resolución de problemas, tales como el análisis del enunciado, el ensayo y error sistemático, la división del problema en partes, así como la comprobación de la coherencia de la solución obtenida, y expresar, utilizando el lenguaje adecuado a su nivel y a la terminología específica del módulo, el procedimiento que se ha seguido en la resolución.</li> <li>- Resolver problemas para los que se precise la utilización de expresiones numéricas sencillas, basadas en las cuatro operaciones elementales, con números enteros, decimales y fraccionarios, utilizando la proporcionalidad y las formas de cálculo apropiadas y valorando la adecuación del resultado a contextos relacionados con la vida cotidiana.</li> <li>- Resolver problemas de la vida cotidiana y del ámbito científico cuando se basen en el planteamiento y resolución de ecuaciones de primer grado.</li> <li>- Utilizar estrategias de estimación y cálculo para obtener áreas y volúmenes de cuerpos geométricos (prismas, pirámides, cilindros, conos y esferas).</li> <li>- Describir una representación espacial (croquis, plano, maqueta...) tomando como referencia objetos familiares).</li> <li>- Realizar, leer e interpretar representaciones gráficas sencillas de un conjunto de datos relativos al entorno inmediato.</li> <li>- Reconocer la influencia de aspectos físicos, psicológicos y sociales en la salud de las personas; valorar la importancia de practicar estilos de vida saludables para prevenir enfermedades y mejorar la calidad de vida; e identificar los estilos de vida y actitudes que repercuten negativamente en la salud.</li> <li>- Explicar a través de esquemas, dibujos o modelos, los procesos fundamentales de la digestión y asimilación de los alimentos y justificar, a partir de ellos, los hábitos alimenticios saludables, independientes de prácticas consumistas inadecuadas.</li> <li>- Diferenciar entre sexualidad y reproducción. Conocer los métodos de control de la reproducción y las medidas de prevención de las enfermedades de transmisión sexual.</li> <li>- Relacionar las propiedades de los materiales con su aplicación en la fabricación de objetos.</li> <li>- Utilizar el concepto cualitativo de energía para explicar su papel en las transformaciones que tienen lugar en nuestro entorno y reconocer la importancia y repercusiones para la sociedad y el medioambiente de las diferentes fuentes de energía, renovables y no renovables, valorando la importancia de un</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estrategias de aprendizaje y habilidades sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Familiarización con las características básicas del trabajo científico y la resolución de problemas.</li> <li>• Búsqueda, identificación, selección y utilización de la información con finalidades diversas, sirviéndose de diferentes fuentes, incluyendo las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Utilización de programas informáticos para facilitar la comprensión de los contenidos del módulo (procesador de textos, programa de presentaciones, navegador de Internet...).</li> <li>• Empleo de la terminología adecuada referente al módulo del ámbito Científico-Tecnológico.</li> <li>• Reconocimiento, valoración y respeto del patrimonio, natural, cultural y tecnológico de Canarias, contribuyendo a su desarrollo para que nos permita avanzar hacia un futuro sostenible.</li> <li>• Responsabilidad y colaboración en la realización de trabajos, tanto de manera individual como en equipo, respeto y aceptación de los distintos puntos de vista y flexibilidad para afrontar las diferentes situaciones que se le presenten.</li> <li>• Determinación y confianza en las propias capacidades para abordar tareas de carácter científico y tecnológico, tomar decisiones fundamentadas y resolver problemas, mostrando interés, siendo perseverante en la búsqueda de soluciones, asumiendo la necesidad del orden, la limpieza, la exactitud en los cálculos, la claridad en la elaboración de apuntes, presentación de trabajos, etc.</li> <li>• Empleo correcto y cuidadoso de los materiales, herramientas e instrumentos básicos utilizados, respetando las normas de seguridad establecidas.</li> <li>• Toma de decisiones con autonomía y criterio propio y habilidad para resolver la resolución de conflictos.</li> <li>• Empatía con las demás personas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Números</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilización de los números para contar, medir, codificar, expresar cantidades, particiones o relaciones entre magnitudes en diferentes contextos, eligiendo la notación y la forma de cálculo (mental, escrita o con calculadora) más adecuadas para cada caso.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>TENIDO, PARA REALIZAR TRABAJOS SOBRE TEMAS DE INTERÉS CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO, Y PARA REALIZAR APLICACIONES DE LAS MATEMÁTICAS Y TAMBIÉN COMO AYUDA EN EL APRENDIZAJE.</p> <p><b>8.6.</b> ADOPTAR ACTITUDES PROPIAS DEL PENSAMIENTO CIENTÍFICO TALES COMO EL PENSAMIENTO REFLEXIVO, LA NECESIDAD DE CONTRASTAR APRECIACIONES INTUITIVAS, LA FLEXIBILIDAD PARA MODIFICAR EL PUNTO DE VISTA, Y PARTICIPAR INDIVIDUALMENTE Y EN GRUPO EN LA PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES, VALORANDO CON ACTITUD DE RESPETO, COOPERACIÓN, TOLERANCIA Y SOLIDARIDAD, LAS APORTACIONES PROPIAS Y AJENAS.</p> <p><b>8.7.</b> ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO HUMANO Y UTILIZARLOS PARA DESARROLLAR ACTITUDES Y HÁBITOS FAVORABLES PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD INDIVIDUAL Y COLECTIVA, DESARROLLANDO ESTRATEGIAS QUE PERMITAN HACER FRENTE A LOS RIESGOS DE LA SOCIEDAD ACTUAL EN ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN, EL CONSUMO, LAS DROGODEPENDENCIAS Y LA SEXUALIDAD.</p> <p><b>8.8.</b> CONOCER Y RESPETAR EL PATRIMONIO NATURAL, CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE CANARIAS, ASÍ COMO SUS CARACTERÍSTICAS, PECULIARIDADES Y ELEMENTOS QUE LO INTEGRAN, Y PARTICIPAR EN ACCIONES QUE PUEDAN CONTRIBUIR A SU CONSERVACIÓN Y MEJORA.</p> <p><b>8.9.</b> MANIFESTAR UNA ACTITUD POSITIVA HACIA LA CONSECUCCIÓN DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS Y TENER CONFIANZA EN LAS PROPIAS HABIL-</p>	<p>futuro sostenible para Canarias y para todo el Planeta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aplicación de razones y proporciones. Proporcionalidad directa e inversa. Análisis de tablas. Razón de proporcionalidad. Resolución de problemas cotidianos en los que aparezcan relaciones de proporcionalidad directa o inversa.</li> <li>· Comprensión y utilización de porcentajes. Cálculo mental y escrito con porcentajes habituales. Aplicaciones a la resolución de problemas de la relación de porcentajes muy sencillos con la fracción y el decimal exacto correspondiente.</li> <li>· Elaboración y utilización de estrategias personales para el cálculo mental, para el cálculo aproximado y con calculadoras. Uso de la calculadora para realizar y verificar operaciones, para reflexionar sobre conceptos y para descubrir propiedades.</li> <li>· Utilización de fracciones y decimales en entornos cotidianos. Diferentes significados y usos de las fracciones. Fracciones equivalentes. Operaciones con fracciones: suma, resta, producto y cociente. Ordenación de fracciones y decimales exactos. Cálculo aproximado y redondeo.</li> </ul> <p>- <b>Álgebra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de la precisión y simplicidad del lenguaje algebraico para representar y comunicar diferentes situaciones de la vida cotidiana. Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.</li> <li>· Uso de transformaciones de expresiones algebraicas. Extracción del factor común.</li> <li>· Distinción entre identidades y ecuaciones. Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita. Problemas asociados.</li> </ul> <p>- <b>Geometría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Estimación y cálculo de perímetros de figuras. Estimación y cálculo de áreas y volúmenes mediante fórmulas, triangulación y cuadriculación.</li> <li>· Representación básica del espacio en croquis, interpretación de planos y maquetas y ubicación de elementos en ellos y en ejes positivos de coordenadas cartesianas.</li> </ul> <p>- <b>Tratamiento de la información</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Distintas formas de organizar y representar un mismo conjunto de datos: tablas de frecuencias, diagramas de sectores y de barras, y obtención</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>DADES ANTE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.</p>		<p>de información a partir de ellos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Las personas y la salud</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinción entre salud y enfermedad. Los factores determinantes de la salud. Tipos de enfermedades.</li> <li>• Reconocimiento de los principales agentes causantes de las enfermedades infecciosas. Valoración de la importancia del sistema inmunitario y las vacunas.</li> <li>• Valoración de la higiene y prevención de las enfermedades.</li> <li>• Diferenciación entre hábitos positivos y negativos para la salud de las personas en el comportamiento individual y social.</li> <li>• Realización de debates sobre los factores con influencia en la salud mental de la sociedad actual: el tabaco, el alcohol y otras drogas.</li> <li>• Identificación, utilizando láminas, imágenes digitales, vídeos o maquetas, de los diferentes aparatos implicados en la nutrición: digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor.</li> <li>• Elaboración de tablas con las enfermedades más frecuentes de los aparatos relacionados con la nutrición, indicando sus síntomas y su prevención.</li> <li>• Realización de ejercicios de análisis de dietas, con identificación de las saludables y equilibradas.</li> <li>• Realización de trabajos bibliográficos sobre la prevención de las enfermedades provocadas por la malnutrición.</li> <li>• Diferenciación entre sexualidad y reproducción.</li> <li>• Identificación, utilizando láminas, imágenes digitales, vídeos o maquetas, de los aparatos reproductores masculino y femenino.</li> <li>• Realización de trabajos bibliográficos sobre la necesidad de prevenir las enfermedades de transmisión sexual utilizando medidas adecuadas y métodos saludables de higiene sexual. Análisis de los métodos anticonceptivos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Materia y energía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propiedades mecánicas, eléctricas y térmicas de los materiales y su relación con la fabricación de objetos comunes.</li> <li>• La energía como propiedad de los sistemas materiales.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Variación de la energía en los sistemas materiales: cambio de posición, forma y estado.</li><li>· Valoración del papel de la energía para el ser humano.</li><li>· Características de la energía. Tipos y fuentes de energía.</li><li>· Problemas asociados a la obtención, transporte y utilización de la energía.</li><li>· Toma de conciencia de la importancia del ahorro energético.</li><li>· Crisis energética y contaminación ambiental.</li><li>· Las energías renovables: un futuro sostenible para Canarias.</li></ul>

Módulo de carácter general nº 9: **AUTONOMÍA Y ORIENTACIÓN SOCIOLABORAL**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>9.1.</b> IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE EMPLEO, DISTINGUIENDO LAS DIFERENTES POSIBILIDADES DE INSERCIÓN Y LAS ALTERNATIVAS DE APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</li> <li>- Identificar los itinerarios formativos y profesionales relacionados con su perfil profesional.</li> <li>- Identificar los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral.</li> <li>- Manejar técnicas básicas aplicables a los procesos de búsqueda de empleo.</li> <li>- Reconocer alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con su actividad.</li> <li>- Valorar la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones relacionadas con el empleo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Legislación y relaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Legislación laboral.</li> <li>· Análisis de la relación laboral individual.</li> <li>· Principales modalidades de contrato de trabajo.</li> <li>· Derechos y deberes derivados de la relación laboral.</li> <li>· Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.</li> <li>· Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</li> <li>· Representación de los trabajadores. El proceso de negociación colectiva.</li> <li>· Análisis de convenios colectivos aplicables al sector.</li> <li>· Conflictos colectivos de trabajo.</li> <li>· Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo.</li> <li>· Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>9.2.</b> DESARROLLAR HABILIDADES Y APLICAR ESTRATEGIAS DE TRABAJO EN EQUIPO, VALORANDO SU EFICACIA Y EFICIENCIA PARA LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS PROFESIONALES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con su perfil profesional.</li> <li>- Clasificar los equipos de trabajo que pueden constituirse en situaciones reales.</li> <li>- Identificar las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</li> <li>- Valorar positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</li> <li>- Reconocer la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</li> <li>- Identificar los tipos de conflictos y posibles soluciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Inserción sociolaboral</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fuentes de información sobre relaciones laborales. Organismos competentes.</li> <li>· Valoración de la importancia de la formación permanente para su trayectoria laboral y profesional. Responsabilización del propio aprendizaje.</li> <li>· Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para el itinerario profesional.</li> <li>· Identificación de itinerarios formativos relacionados con su profesión.</li> <li>· Análisis del sector profesional.</li> <li>· Planificación de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias.</li> <li>· Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.</li> <li>· Oportunidades de aprendizaje y empleo. Organismos relacionados y recursos existentes en Canarias.</li> <li>· Técnicas, estrategias e instrumentos de búsqueda de empleo.</li> <li>· Aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación a la inserción laboral y el aprendizaje continuo.</li> <li>· Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>9.3.</b> CARACTERIZAR LA RELACIÓN LABORAL, DISTINGUIENDO LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS Y RECONOCIÉNDOLOS EN LOS DIFERENTES CONTRATOS DE TRABAJO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los conceptos básicos de la legislación laboral.</li> <li>- Distinguir los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</li> <li>- Diferenciar los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</li> <li>- Clasificar las principales modalidades de contratación.</li> <li>- Valorar las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</li> <li>- Analizar el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.</li> <li>- Reconocer las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a su sector profesional.</li> <li>- Identificar las características de los nuevos entornos de trabajo.</li> </ul>	
<p><b>9.4.</b> RECONOCER LAS POSIBLES ACCIONES DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN SOCIAL ANTE LAS DISTINTAS CONTINGENCIAS CUBIERTAS, IDENTIFICANDO LAS CLASES DE PRESTACIONES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el papel del sistema de protección social en la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</li> <li>- Enumerar las diversas contingencias que cubre el sistema de protección social y las diversas prestaciones.</li> <li>- Identificar los regímenes existentes en el sistema de protección social.</li> <li>- Identificar las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de protección social.</li> <li>- Identificar las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.</li> </ul>	

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>9.5.</b> EVALUAR LOS RIESGOS DERIVADOS DE SU ACTIVIDAD, CONSIDERANDO LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y LAS CONSECUENCIAS PARA LA SALUD PERSONAL Y COLECTIVA, Y PARA EL MEDIOAMBIENTE.</p> <p><b>9.6.</b> PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LAS EMPRESAS, IDENTIFICANDO LAS RESPONSABILIDADES DE LOS AGENTES IMPLICADOS.</p> <p><b>9.7.</b> APLICAR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN, ANALIZANDO LAS SITUACIONES DE RIESGO EN SU ENTORNO LABORAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades profesionales.</li> <li>- Relacionar las condiciones laborales con la seguridad y la salud personal del trabajador y la colectiva.</li> <li>- Clasificar los factores de riesgo en la actividad y los daños para la salud y el medioambiente, derivados de los mismos.</li> <li>- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en sus entornos de trabajo.</li> <li>- Clasificar los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con su perfil profesional.</li> <li>- Identificar los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Reconocer las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</li> <li>- Identificar los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Valorar la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.</li> <li>- Describir el contenido del plan de prevención en centros de trabajo relacionados con su sector profesional.</li> <li>- Analizar básicamente planes de emergencia y evacuación de pequeñas y medianas empresas.</li> <li>- Clasificar medios y medidas de previsión de riesgos, prevención de accidentes y protección contra los posibles daños para la salud y el medioambiente.</li> <li>- Definir las principales técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños para la salud y el medioambiente, en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.</li> <li>- Reconocer el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</li> <li>- Observar los protocolos de actuación en caso de emergencia.</li> <li>- Identificar, en caso de emergencia, la gravedad de las víctimas y las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente.</li> <li>- Determinar los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Protección social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· El sistema de protección social. Estructura.</li> <li>· Identificación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> <li>· Situaciones de protección por desempleo.</li> <li>· Sistemas de asesoramiento de los trabajadores respecto a sus derechos y deberes.</li> </ul> </li> <li>- <b>Equipos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia e idoneidad de los resultados.</li> <li>· Clases de equipos según las funciones que desempeñan.</li> <li>· Características de un equipo de trabajo eficaz.</li> <li>· La participación en el equipo de trabajo.</li> <li>· Clasificación de los conflictos y métodos de resolución.</li> </ul> </li> <li>- <b>Evaluación de riesgos profesionales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Importancia de la prevención en todas las fases de la actividad profesional. La evaluación de riesgos.</li> <li>· Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>· El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.</li> <li>· Riesgos específicos en el entorno profesional.</li> <li>· Identificación de los posibles daños para la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Planificación de la prevención de riesgos en la empresa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>· Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>· La prevención en la empresa. Representación de los trabajadores en materia preventiva.</li> <li>· Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li><li>- <b>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa</b><ul style="list-style-type: none"><li>· Clasificación de medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li><li>· Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.</li><li>· Urgencia médica / primeros auxilios.</li><li>· Aplicación de técnicas básicas de primeros auxilios.</li><li>· Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.</li><li>· Vigilancia de la salud de los trabajadores.</li></ul></li></ul>

## 4. ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El planteamiento metodológico presente en la Educación Secundaria Obligatoria ha de ser tenido en cuenta en los PCP, si bien, atendiendo a las características propias de estos programas, es necesario realizar un mayor esfuerzo en las estrategias didácticas integradoras que aborden el conjunto de las competencias básicas y profesionales.

Para garantizar el logro de los objetivos previstos en cada Ámbito es importante utilizar un planteamiento globalizador, haciendo uso del aula taller como un recurso motivador para el alumnado y como aglutinador de las actividades. Sería conveniente que las unidades didácticas programadas tuvieran como referencia contextos reales y próximos al alumnado y estuvieran vinculadas a la familia profesional y al perfil correspondiente.

Los equipos docentes deben actuar de manera coordinada, permitiendo un planteamiento metodológico alejado del academicismo conceptual, que responda a la amplia diversidad y a las necesidades del alumnado.

Como principios en torno a los cuales vertebrar la programación y actuación docentes, se citan los siguientes:

- La actividad como núcleo del proceso educativo.
- El grupo como instrumento educativo: dedicación de buena parte del esfuerzo a configurar una identidad personal y grupal positiva, que permita la participación activa e integrada en las actividades propuestas.
- La tutoría como eje vertebrador, orientada a propiciar un ambiente de cordialidad y confianza, un espacio para el análisis y la reflexión interpersonal y un marco educativo para la participación y el diálogo, mediante acciones personalizadas que desarrollen la autoestima, la motivación, la integración, la implicación social y el autocontrol.
- La orientación hacia la vida activa, afrontando la relación con el mundo de la empresa de forma que se garantice la integración en el mundo laboral, para lo que es necesario poner al alumnado en circunstancias concretas que le permitan adaptarse progresivamente a él.

Las medidas de atención a la diversidad en estos programas deben responder a las necesidades educativas concretas del alumnado y a la consecución de las competencias básicas, las competencias profesionales y los objetivos de la ESO.

La variedad del alumnado y de ambientes socioculturales requiere la elaboración de materiales curriculares específicos para cada caso. Se debe tener en cuenta esta circunstancia de diversidad y brindar múltiples posibilidades de trabajo capaces de atender a colectivos de diferente índole.

Los centros docentes desarrollarán y completarán el currículo y las medidas de atención a la diversidad, adaptándolas a las características del alumnado, a su realidad educativa y al entorno sociolaboral, teniendo en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje, favoreciendo la capacidad de aprender por sí mismo y propiciando el trabajo en equipo. Asimismo se integrarán en la programación de los PCP los aspectos científico-tecnológicos, socioculturales y organizativos del proceso formativo con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos de la actividad profesional correspondiente.

Otros principios generales que deben guiar la intervención educativa del profesorado en el desarrollo del PCP son los siguientes:

- Tener en cuenta el nivel de desarrollo del alumnado, sus conocimientos e intereses previos:  
Los alumnos y alumnas poseen un conocimiento y una experiencia acerca del mundo que los rodea, y sobre esas bases construyen sus razonamientos y sus futuros aprendizajes. Por ello, es importante que esos conocimientos y experiencias se conviertan en el punto de partida de cualquier propuesta educativa. Hay que procurar «enlazar», «tender puentes», establecer relaciones entre los nuevos contenidos y su nivel cognitivo.
- Las propuestas de trabajo y las actividades deben constituir pequeños retos y desafíos para el alumnado:

Es importante plantear al alumnado cuestiones que lo hagan pensar, reflexionar o investigar, y no actividades cerradas, cuya respuesta sea un sí o un no. Las cuestiones deben reflejar la complejidad del mundo que nos rodea y no ser simples, lo que no significa que supongan tareas tan difíciles que lleguen a ser inabarcables para el alumnado.

- Utilizar el propio entorno como fuente de investigación y experimentación:

Es importante que se ofrezcan al alumnado situaciones que le permitan actuar, participar en el entorno, contribuyendo a su mejora y conservación. Trabajar desde la observación de fenómenos físicos que ocurren a su alrededor, tener curiosidad por el funcionamiento de aparatos de uso cotidiano, etc., convierten al entorno en una fuente de recursos para el aprendizaje.

- Favorecer la interacción del alumnado:

El trabajo en grupo permite establecer mejores relaciones entre el alumnado, aprender más, sentirse más motivado y aumentar la propia autoestima, en la medida en que todos se responsabilizan de la tarea que han de realizar. En este sentido, el uso de recursos como Internet se entiende como un trabajo compartido, basado en un proyecto común.

El trabajo en equipo resulta productivo si se organizan las tareas con un referente común que permita aportar elementos para el análisis y la discusión, y sólo es formativo si se apoya en el esfuerzo individual de sus integrantes y si éstos obtienen una visión de conjunto del tema estudiado. Debe evitarse un trabajo de equipo que fragmenta y aísla las tareas, que no permite valorar el esfuerzo personal y que no integra de manera coherente el esfuerzo común.

- Favorecer el uso de las TIC como un medio, no como un fin en sí mismo:

Las tecnologías de la información y la comunicación son una herramienta de búsqueda y consulta de información, de intercambio de opiniones e ideas, de selección e interpretación crítica de información relevante.

La metodología que programe y aplique el profesorado en el marco del proyecto educativo y de la programación de su actividad docente estará orientada a promover en los alumnos y las alumnas:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante una metodología activa desarrolle la capacidad de autonomía e iniciativa personal, de creciente importancia en el mundo profesional. Sería interesante que el profesorado ayudase a los alumnos y alumnas a descubrir su capacidad potencial en relación con las ocupaciones del perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo.

- El desarrollo de la capacidad para trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de las demás personas, participando en la organización y desarrollo de tareas colectivas y en la superación de las dificultades con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y compañeras, y respetando las normas y métodos establecidos.

### **Orientaciones para la organización de los contenidos**

La adquisición de las competencias básicas y profesionales del PCP requiere del desarrollo, de forma coordinada e integrada, de las competencias personales, sociales y profesionales, para lo cual es requisito indispensable el trabajo en equipo, que propicie el trabajo interdisciplinar y el desarrollo de una visión amplia y globalizadora.

Resulta importante tener como referente el perfil del alumnado al que se dirigen estas enseñanzas: primordialmente, estudiantes que tienen un cierto rechazo a la escuela en su concepción tradicional. Por ello, se requiere una verdadera adaptación de los contenidos, de los ritmos y de la organización escolar, aplicando principios de singularidad y flexibilidad que den respuesta personalizada a las necesidades del alumnado que accede a estas enseñanzas.

Teniendo en cuenta la finalidad de estas enseñanzas así como sus destinatarios, los procesos de aprendizaje deben hacer referencia a procedimientos y actitudes y en menor medida a conceptos.

La organización de la acción formativa en módulos permite el avance progresivo en los distintos aspectos del proceso de aprendizaje, garantizando que el grupo y cada miembro de éste sea consciente, en todo momento, del punto en el que se encuentra, lo que se espera de él o de ella y el camino que falta por recorrer.

La enseñanza organizada en ámbitos no debe ser entendida como la suma de materias yuxtapuestas, con un tratamiento independiente de sus contenidos y actividades, sino como un espacio de aprendizaje que sea resultado de la adecuación de contenidos de las materias que lo nutren, del tratamiento integrado de estos y de la subsiguiente organización de actividades o tareas que favorezcan la adquisición de los resultados de aprendizaje/objetivos previstos.

Esta organización global de los contenidos, actividades y tareas, reflejada en el proyecto educativo y por tanto en la programación de aula, debe garantizar una atención equilibrada a todos los contenidos, evitando descompensaciones entre materias, y por tanto asegurar el logro de los objetivos del ámbito y su contribución a la adquisición de las competencias personales, sociales y profesionales.

Para ello es importante garantizar la adquisición de actitudes y valores acordes con una sociedad plural y multicultural, la valoración de la tolerancia y de la libertad, la participación responsable y solidaria en las actividades del grupo, el respeto a las creencias propias y ajenas, y el valor del esfuerzo personal y de la preparación práctica previa al inicio de la vida laboral.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos que se programen, el profesorado deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La estructuración de los contenidos en bloques no debe considerarse inflexible, ni en modo alguno interpretarse como una secuencia de unidades didácticas o de trabajo.
- Los contenidos y su secuencia deben ser programados y trabajados a partir del perfil profesional, los resultados de aprendizaje/objetivos y los criterios de evaluación de cada módulo y, en última instancia, de las capacidades identificadas por los propios centros docentes como necesarias para adaptarse a los requerimientos de su entorno.

### **Orientaciones para la organización de las actividades**

La planificación de actividades y tareas se podría hacer partiendo de centros de interés que actúen como hilo conductor de las distintas temáticas que se van abordando. El uso de fichas de trabajo preparadas al efecto (fichas de recogida de información u observación, guiones, cuestionarios...) puede ser útil para consolidar en el alumnado hábitos de trabajo riguroso y sistemático.

De igual modo, sería conveniente planificar las actividades contando con las experiencias previas del alumnado, o de su círculo de relaciones, vinculadas al entorno sociolaboral y permitiendo el entrenamiento en el trabajo autónomo y en pequeños grupos. También tendrán un lugar destacado las actividades de descubrimiento o de investigación sencillas que permitan hacer uso de distintas fuentes de información presentadas en diferentes soportes.

Las actividades de simulación deben recrear situaciones (búsqueda de empleo, toma de decisiones, superación de conflictos, condiciones de trabajo, etc.) que sitúen al alumnado en contextos sociales y laborales cercanos a la realidad, e irán aumentando progresivamente el grado de dificultad.

Una planificación eficaz de las actividades constituye un aspecto fundamental. Su elección estará de acuerdo con:

- Las capacidades que debe desarrollar el alumnado y los contenidos relacionados con éstas.
- Las capacidades vinculadas al PCP que hayan podido ser adquiridas en aprendizajes o través de experiencias profesionales previas.

- Los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

Las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación podrían clasificarse en tres grandes grupos, según el momento de utilización, los recursos requeridos y su finalidad:

- Actividades iniciales, que podrían ser de evaluación, introducción, descubrimiento, orientación o adquisición de habilidades y destrezas básicas, y pretenden detectar los conocimientos previos del alumnado, situarlo en el campo de estudio, despertar su interés, motivarlo.
- Actividades destinadas a desarrollar habilidades, destrezas y actitudes más complejas, mediante trabajos personales y grupales, y ejercicios de observación, reflexión, análisis, valoración, expresión.
- Actividades de aplicación, globalización, síntesis y conclusión, destinadas a aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones concretas, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia, y adquirir capacidades que sean transferibles a otros contextos, lo más próximos posible a situaciones reales.

Para promover la adquisición de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia general del PCP resulta indispensable la necesaria programación de actividades de carácter interdisciplinar.

### **Orientaciones para la evaluación**

La evaluación pretende valorar si el alumnado ha desarrollado y adquirido las capacidades correspondientes a cada módulo, y no se debe entender como un ejercicio final que pretenda medir solo sus conocimientos.

La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado del PCP ha de ser continua en cada uno de los módulos del programa. No obstante, el equipo docente actuará coordinadamente en la toma de decisiones relativas al proceso de evaluación. Cuando el progreso de un alumno o alumna en una materia no sea el adecuado, se establecerán medidas de refuerzo educativo.

La evaluación del alumnado que curse un PCP tendrá como referencia:

- Las competencias básicas y los objetivos de la ESO.
- La competencia general y las competencias personales, sociales y profesionales del PCP.

Los criterios de evaluación de los módulos son el referente fundamental para valorar, tanto el grado de adquisición de las competencias básicas, como el de consecución de los resultados de aprendizaje u objetivos y de la competencia profesional.

El profesorado ha de evaluar, además de los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con el logro de los objetivos. También se ha de evaluar la eficacia de las programaciones, en relación con las características del centro y de su entorno socioproductivo, y con las necesidades formativas del alumnado.

### **Tutoría y orientación**

La tutoría, en el contexto de los PCP, tiene un papel clave de seguimiento del alumno y de la alumna durante todo su proceso educativo, y es un importante recurso encaminado a orientar y garantizar la educación integral que, de modo especial, este alumnado requiere.

El programa tutorial debe incluir los siguientes aspectos:

- La autoestima: el perfil del alumnado de los PCP hace necesario que se refuerce la confianza en sus propias competencias, capacidades y recursos, para lo que será necesario plantear objetivos realistas de aprendizaje. Recuperar o reforzar la autoestima del alumnado debe ser el primer objetivo a considerar en un programa de acción tutorial.

- Las relaciones interpersonales, tanto en su dimensión conductual como en su dimensión emocional: habilidades sociales.
- La relación con la familia o tutores legales, que debe obedecer a una programación definida que permita favorecer la acción conjunta, con el equipo docente, en la valoración del esfuerzo y progreso, así como en el estímulo positivo del alumnado.
- La orientación y apoyo al proceso de aprendizaje: actitudes, hábitos de trabajo y habilidades centrándose, como complemento y en coordinación con el profesor de cada módulo, en trabajar distintas formas de afrontar las tareas, estrategias para enfrentarse a las dificultades, etc.
- La orientación laboral que garantice que el alumnado conozca el perfil profesional en el que se está formando: características, posibilidades de inserción laboral, aspectos legales relacionados, etc.

El tutor debe ser el elemento de referencia para el alumnado, el resto del equipo docente, las familias y otros agentes educativos del entorno, asumiendo un papel dinamizador, y garantizando que el alumnado disponga de estrategias metodológicas y organizativas flexibles que permitan recuperar o aumentar su potencial personal y profesional.