

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Programación didáctica ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I.

1º CFGB de Cocina y Restauración

CODIGO 3159

Profesor/a:	Ana María García Martínez		
Curso:	2024-2025		
	IES Universidad Laboral		

Will state of the state of the

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración

Departamento de Prevención y F.O.L

Curso 2024/25

INDICE DE LA PROGRAMACIÓN

- 1- MARCO NORMATIVO. CONTEXTUALIZACIÓN.
 - 1.1- Marco normativo
 - 1.2- Contextualización
 - 1.2.1- Centro educativo
 - 1.2.2- Realidad socio-económica y cultural del entorno
 - 1.2.3- Grupo clase
- 2- ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO.
 - 2.1- Materias y módulos asignados al departamento.
 - 2.2- Miembros del departamento, con indicación de las materias y módulos que imparten y grupo correspondiente
 - 2.3- Materias y módulos pertenecientes al departamento que son impartidas por profesorado de otros departamentos
- 3- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.
- 4- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.
- 5- MAPA DE RELACIONES CURRICULARES
- 6- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.
 - 6.1- Competencia General
 - 6.2- Competencias profesionales, personales y sociales
- 7- DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.
 - 7.1- Secuencia de unidades didácticas del módulo y distribución temporal.
 - 7.2- Temporalización.
- 8- ELEMENTOS TRANSVERSALES
- 9- METODOLOGÍA
- 10-PROPUESTA DE ACTIVIDADES Y TAREAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.
- 11-MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.
- 12-PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.
 - 12.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación
 - 12.1.1- Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".
 - 12.1.2- Procedimientos e instrumentos de la dimensión "pruebas programadas".



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

12.2- Criterios de calificación

- 12.2.1- Criterios de calificación final.
- 12.2.2- Criterios de calificación por resultados de aprendizaje y trimestres.
- 12.2.3- Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales.
- 12.2.4- Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA)
- 12.2.5- Programa de mejora de las competencias (PMC)

13-MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- 13.1- La forma de atención a la diversidad del alumnado.
- 13.2- Proceso de recuperación trimestral durante el curso.
- 13.3- Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA)
- 13.4- Programa de mejora de las competencias (PMC)

14- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

ANEXO I



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

1- MARCO NORMATIVO. CONTEXTUALIZACIÓN.

1.1- Marco Normativo.

El sistema educativo español tiene como norma fundamental la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), modificada por la LO 3/2020 de 29 de diciembre (LOMLOE) y, además de ésta, existe por primera vez una Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).

Teniendo como base estas leyes, **la Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, y **Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional; Asimismo para la comunidad Autónoma de Andalucía, existe **el Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, que regula la ordenación y las enseñanzas de la formación profesional inicial.

Junto con ello, cabe mencionar el **Real Decreto 498/2024**, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

La programación del presente módulo profesional, **Itinerario Personal para la Empleabilidad** I (96h), pertenece al **Ciclo Formativo de Grado Básico de Educación Especial en Agro-Jardinería y composiciones florales** y queda regulado en lo que no contradiga lo establecido en el mencionado **Real Decreto 498/2024** por:

- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.
- Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

Además, para este curso 2024/2025 contamos en Andalucía con la **Resolución de 26 de junio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Cabe destacar que esta programación didáctica está elaborada con la normativa expuesta y supone una situación que está pendiente de desarrollo normativo, ya que se hace en referencia a los desarrollos curriculares previos a la regulación del módulo de **Itinerario Personal para la Empleabilidad I.**



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

1.2- Contextualización

1.2.1 Centro educativo

La presente programación ha sido desarrollada concretamente para dos grupos pertenecientes al IES nº 1 de Málaga, "Universidad Laboral", sito en calle Julio Verne número 6.

Ubicación

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar "Castañón de Mena", la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas, gimnasio con aulario y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.

En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2022/2023 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula ATECA.

Oferta educativa

Durante el curso 2024/2025 se imparte docencia a más de 2300 alumnos, distribuidos en un total de 92 unidades, que se reparten del siguiente modo:

Enseñanza Secundaria Obligatoria

- 1° de E.S.O. 8 grupos
- 2° de E.S.O. 8 grupos
- 3° de E.S.O. 7 grupos
- 4° de E.S.O. 7 grupos



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Bachillerato

- 1° y 2° de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 3 grupos
- 1° y 2° de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4 + 4 grupos
- 1° y 2° de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1,5 + 1,5 grupos
- 1° y 2° de Bachillerato (General) 0,5 + 0,5 grupos.

Aula Específica

1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo

En relación a la formación profesional, en el centro tienen cabida un total de 9 familias profesionales:

- Actividades físicas y deportivas.
- Administración y gestión.
- Agraria.
- Hostelería y turismo.
- Instalación y mantenimiento.
- Ouímica.
- Seguridad y medioambiente.
- Servicios socioculturales y a la comunidad.
- Textil, confección y piel.

Formación Profesional de Grado Básico

- 1° y 2° F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 2 grupos
- 1° y 2° F.P.G.B. (Cocina y restauración) 2 grupos
- 1° y 2° de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales) 2 grupos
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 2 grupos
- 1° y 2° de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración) 2 grupos



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Formación Profesional de Grado Medio

- 1° y 2° F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio 2+2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.M. Gestión Administrativa 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos

Formación Profesional Grado Superior

- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas) 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural) 2+2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa) 2 + 1 grupos
- 1° y 2° F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G. S Acondicionamiento físico 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental) 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad) 2 + 1 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural) 2 grupos
- 1° y 2° F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines) 2 grupos

De los cuales, se imparten en modalidad DUAL (en segundo curso) un total de 10 ciclos formativos.

Planes y proyectos educativos que desarrolla

Plan / Proyecto / Programa Educativo	Período de aplicación	
Plan de igualdad de género en educación	Permanentemente	
Plan de Salud Laboral y P.R.L.	Permanentemente	
Plan de apertura de centros docentes	Permanentemente	
Organización y funcionamiento de bibliotecas	Permanentemente	
escolares		
Planes de compensación educativa	Desde 01/09/2011 a 31/08/2025	
Programa de centro bilingüe - Inglés	Permanentemente	



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Aulas de Emprendimiento Desde 01/09/2023 - 31/12/2024 Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021 Desde 01/09/2021 a 31/08/2027 Erasmus+ - ACREDITADO 2021 Desde 01/09/2024 a 31/08/2027 Erasmus+ (FP) Experiencias Internacionales Desde 01/09/2023 a 31/08/2025 de la Universidad Laboral de Málaga -Proyectos de movilidad de estudiantes y Personal de Educación Superior Prácticas de alumnado universitario Permanente centros bilingües Erasmus+(FP) – Proyectos de corta duración Desde 01/09/2024 - 31/08/2025 para la movilidad de estudiantes y personal de Formación Profesional Desde 01/09/2024 - 31/08/2025 Prácticum Máster Secundaria Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz" Desde 01/09/2024 - 31/08/2025 Transformación Digital Educativa Desde 01/09/2024 - 31/08/2025 Programa CIMA Desde 01/09/2024 - 31/08/2025 Más Equidad Solicitado Programa ADA (Alumnado Ayudante Digital Solicitado en Andalucía)

Perfil del alumnado del centro

Programa Fénix Andalucía

El perfil del alumnado del Centro es muy variado, dada su singularidad, la amplia oferta educativa y la procedencia diversa del alumnado que escolariza. Por lo que se ha optado para establecer dicho perfil partiendo de la consideración de dos colectivos principales según su procedencia: a) alumnado procedente del área de influencia y b) alumnado procedente de fuera de la zona de influencia. Categorizándose este último también según su procedencia: b1) alumnado que cursa enseñanzas específicas de Formación Profesional, b2) alumnado interno perteneciente a la Residencia escolar Andalucía, b3) alumnado de ESO perteneciente a otra zona de influencia y que es transportado al Centro por falta de plazas escolares en su zona, y b4) alumnado con diversidad funcional.

Solicitado

1.2.2- Realidad socio-económica y cultural del entorno

El contexto socio económico y laboral de nuestro centro, referido a su área de influencia, es muy heterogéneo y en parte fuertemente polarizado, con predominio de niveles bajos y medio-bajos de renta, que conviven con rentas medias y medias-altas de las familias con domicilio en la zona más antigua del Atabal y del nuevo barrio de Teatinos. Por lo que la integración entre los distintos núcleos

Julio Verne, 6. 29191 Málaga

Teléfono 951298580. Fax 951298585

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

de población del entorno es muy baja y las diferencias, a todos los niveles, acentuadas. Es precisamente el núcleo más antiguo del barrio de la Colonia de Santa Inés junto con la nueva edificación de la Finca Cabello los que acogen a vecinos con un menor nivel social y cultural y con recursos económicos más escasos.

Además, el Centro escolariza un buen número de alumnado procedente de otras zonas educativas en las que también la realidad socio-económica es muy dispar y del que no se disponen de datos consolidados.

1.2.2- Grupo clase

La presente programación se contextualiza tomando como referencia la evaluación inicial del alumnado, donde se observa un grupo de alumnos muy heterogéneo por edad (desde los 15 a los 18 años) y, en general, un grupo homogéneo en cuanto a los escasos conocimientos académicos que presentan, así como la gran desmotivación y desinterés por estar en el centro educativo.

De manera generalizada es un grupo en el que predominan las faltas de asistencia y los retrasos continuos e injustificados. Asimismo, gran parte del alumnado está continuamente cansado y presenta altos índices de agotamiento físico.

Hay un alumno que se encuentra en un centro de menores y con el que se ha intentado contactar mediante correos y la plataforma oficial, del mismo modo, a los alumnos que asisten a clase se les atenderá siguiendo las pautas establecidas por el Departamento de Orientación.

Se intentará trabajar esta programación en su totalidad y al máximo nivel que permita el grupo, adaptándose a las peculiaridades que presenten los alumnos. Sin embargo, es un alumnado que no muestra nada de interés por la materia.

2- ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO.

2.1- Materias y módulos asignados al departamento.

NIVEL	MÓDULO	Nº
		HORAS



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

1° GA	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° AyF	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º OL (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° OL (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º EyCA (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º LAyCC (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º LAyCC (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° FPFByA (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° JyF (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º GFMN (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° GFMN (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º PyMR (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º CyG (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° CyG (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º Acofis (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º PRP (tarde)	Formación y Orientación Laboral.	2
1° MC (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° MC (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º Gbcoc	Itinerario Profesional para la Empleabilidad.	3
1° Gbjar	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° GBEEjar	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° GBEEcoc	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1° GBEEmarr	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º PRP (tarde)	Relaciones en el entorno de trabajo	2
1º PRP (tarde)	La prevención de riesgos profesionales en	1
	Andalucía	
1º PRP (tarde)	Gestión de la Prevención	10
4° ESO	Formación y Orientación Personal	3
2° OL (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º LAyCC (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2° FPFByA (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º CyG (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º JyF (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2°EyCA (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º GFyMN (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2° GFyMN (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º PyMR (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2° MC (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º AcoFis (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2° PRP (tarde)	Prevención de riesgos derivados de la	12
·	organización y la carga de trabajo	



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

2.2- Miembros del departamento, con indicación de las materias y módulos que imparten y grupo correspondiente

Profesor/a	Nivel	Módulos que imparte
Fernández de Giles, María del	1° GBJar	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
Mar.	1° GBEEcoc	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	2° JyF	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	2° GFyMN	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	2° ACosFis	Empresa e Iniciativa Emprendedora
García Ramírez, Ana María	1° GA	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° GFyMN	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° AcosFis	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° Gbcoc	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	2 °CyG	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
González Alcántara, Sandra	1° PRP	Gestión de la Prevención.
	2° OLt	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
	2° FPFByAt	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
Moreno Moreno, Isabel María	1° CyGt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° LAyCCt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° GFyMANt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° PRP	Prevenc. de los riesgos Profesion. en Andal.
	2° EyCAt	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
	2° PMR	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
González Agreda, María	1° JyF	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
Magdalena	1° PyMR	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° MCm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° OLm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° GBEEjar	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	1° GBEEmarr	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
Pérez Martínez, María Victoria.	1° FPFByAt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° MCt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° OLt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° PRPt	Formación y Orientación Laboral.
	2° GFyMNt	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	4° ESO	Formación y Orientación Personal.
Pérez Medialdea, Mª del	1° CyGm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
Carmen	1° LAyCCm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1° Ayf	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

	1° PRPt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.		
	2° LAyCCm	Empresa e Iniciativa Emprendedora.		
	2º MCm Empresa e Iniciativa Emprendedora.			
Vegas Sánchez, Antonio Jesús	1° EyCAt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.		
	2° PRP	Prevención de los Riesg. Derivados de la org.		
Venegas Repullo, Estefanía	2° PRP	Emergencias.		

2.3- Materias y módulos pertenecientes al departamento que son impartidas por profesorado de otros departamentos

Profesor/a	Nivel	Módulos que imparte
González de Oses, Sergio	1° PRP	Riesgos derivados de las condiciones de seguridad
Enrique		(tarde)
Vega Cabezudo, Fernando	1° PRP	Riesgos Físicos Ambientales (tarde)
Álvarez Navas-Parejo,	1° PRP	Riesgos Físicos Ambientales – desdobles (tarde)
Francisco Eduardo		
Vega Cabezudo, Fernando	2° PRP	Riesgos Químicos Ambientales (tarde)
Morato Rojas, Isabel María	2° PRP	Riesgos Biológicos Ambientales (tarde)
Lobato Marques, Rafael	2° OL	Empresa e Iniciativa Emprendedora (mañana)

3- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.

Las enseñanzas de Formación Profesional de Básica, además de los fines y objetivos establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, contribuirán, según el artículo 40.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente.

* A STATE OF THE S

los siguientes objetivos generales:

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

El Módulo de "Itinerario Personal para la Empleabilidad IPE I" va a contribuir al desarrollo de

- Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí
 mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la
 actividad profesional como de la personal.
- Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse aprender y facilitarse las tareas laborales.
- Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños las demás personas y al medio ambiente.
- Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Resultados de aprendizaje

Concretando aún más, los objetivos anteriormente definidos son desarrollados en el currículo del módulo de I.P.E. a través de los resultados de aprendizaje siguientes:

RA 1: Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.

W. Control

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

RA 2: Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.

RA 3: Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales.

RA 4: Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.

RA 5: Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.

RA 6: Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Competencias/Resultados de aprendizaje	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.	X	X	X	X	X	
r) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándose de forma individual o como miembro de un equipo.	X	X		X	X	
s) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.	X	X			X	
t) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.	X				X	X
u) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.		X			X	
v) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.	X				X	X
w) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.	X	X	X	X	X	X

4- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.

Will state of the state of the

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

El Título Profesional de Grado Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- 1. Denominación: Título Técnico Básico en Cocina y Restauración.
- 2. Nivel: Formación Profesional Básica
- 3. Duración: 2000 horas
- 4. Familia Profesional: Hostelería y Turismo
- 1. 5. Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional

Normalizada de la Educación).

El título de Técnico Básico se corresponde con un nivel 3A del Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente

Justificación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en los ciclos formativos de Grado Básico:

En todos los ciclos formativos de grado básico se incluirá el módulo profesional de Itinerario Personal para la Empleabilidad, sin perjuicio de la obligatoriedad del profesorado que lo imparta de adaptarlo, en medida de lo posible, al sector productivo concreto en el que se incardine la especialidad del ciclo.

El módulo profesional de Itinerario Personal para la Empleabilidad se justifica por ser esta una «formación que dota de mayor relevancia a las competencias para la empleabilidad, de carácter transversal, que, junto a las competencias profesionales, configuran a un profesional de calidad, marcando su valor añadido».

Este módulo contribuye a la consecución de la madurez profesional y se consideran imprescindibles para la consecución de las competencias generales, profesionales y para la empleabilidad previstas. A tal fin, podrán incorporar aspectos culturales, científicos, tecnológicos, laborales y organizativos, así como otros vinculados a la digitalización y la sostenibilidad medioambiental aplicada, la innovación e investigación aplicada, el emprendimiento, la versatilidad tecnológica, la comunicación en otros idiomas, las habilidades para la gestión de la carrera profesional, u otras cuestiones, siempre que estén vinculadas al desempeño profesional.

Al incluir el módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad en el título del ciclo formativo de Grado básico correspondiente, se han tenido en cuenta las siguientes consideraciones:

- Mejorar la empleabilidad del alumnado.
- Desarrollar un proceso de autoconocimiento y de mejora de habilidades sociales en el alumnado que le lleve a elaborar e implementar su propio itinerario personal y profesional.
- Concienciar al alumnado de la necesidad de prepararse ante la creciente demanda de una mayor calidad del servicio profesional por parte de la sociedad en general y del sector productivo concreto.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

•La contextualización del módulo de IPE a las características propias del ciclo formativo y a su entorno laboral.

Nivel Básico en Prevención de Riesgos Laborales

El módulo profesional de Itinerario Personal para la Empleabilidad incorporará la formación en la prevención de riesgos laborales, sin perjuicio de su tratamiento transversal en otros módulos profesionales, según lo exija el perfil profesional.

5.-MAPA DE RELACIONES CURRICULARES

Competencias profe Empleabilidad I.	sionales, personales y sociales del n	nódulo	profesional: Itinerari	o Personal para la
Resultado de aprendizaje: RA 1	ocimiento que le onales motivadores pacidades.	Unidades Didácticas: 1		
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Propuesta Tareas
1. Autoconocimiento. 1.1. Autoconcepto 1.2. Autoestima. 1.3. Autopercepción. 2. Habilidades personales 2.1. Autonomía personal y responsabilidad. 2.2. Capacidad de autocrítica. 2.3. Iniciativa personal. 2.4. Creatividad. 2.5. Seguridad y confianza en uno mismo. 3. Matriz DAFO personal	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento. e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales	20% Cada uno	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	 Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo) Puesta en común dudas inquietudes e ideas - debate grupal. Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. Prueba objetiva de conocimiento.

Mapa de relaciones de elementos curriculares



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Resultado de aprendizaje: RA 2		Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo			Unidades Didácticas: 5	
Contenidos	Criterios de	Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Propuesta Tareas	
1. Importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad. 2. El proceso de comunicación. 3. Gestión emocional y asertividad. 4. Escucha activa y empatía. 5. Herramientas digitales e interacción con los demás. 6.Trabajo en equipo. 1.1. Beneficios del trabajo en equipo. 1.2. Formas de llevar a cabo el trabajo en equipo. 1.3. La participación en el equipo. 6. Gestión de conflictos de comunicación. 7. Negociación efectiva	sociales en la en b) Se han aplic para canalizar la manera aserti relaciones con diferenciándolas agresivas y/o pas c) Se han pues técnicas de prese y escritas, comunicación afectiva val importancia c personal para la d) Se han id beneficios del equipo, así come formas de llevar e) Se ha reacció	ado estrategias s emociones de iva en las otras personas, s de conductas sivas. sto en práctica entación, orales para una efectiva y dorando su omo recurso empleabilidad. dentificado los la trabajo en o las diferentes lo a cabo. Onado de forma positiva ante aciones nuevas,	20% Cada uno	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo) Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. Prueba objetiva de conocimiento.	



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

y gestionando las dificultades		
haciendo uso de estrategias		
relacionadas con la inteligencia		
emocional		

Mapa de relaciones de elementos curriculares							
Competencias profesionale Empleabilidad I.	s, personales y sociales del m	ódulo profe	sional: Itinerario Person	al para la			
Resultado de aprendizaje:	Accede a la información o académicos y/o profesion	•		Unidades Didácticas:			
RA 3	través de la investigación estereotipos vocacionale	y la reflex		6			
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Propuesta Tareas			
1.Entorno sociolaboral. 1.1. Situación actual del entrono sociolaboral. 1.2. Modalidades de empleo. 1.2.1. Empleo por cuenta ajena. 1.2.2. Empleo por cuenta propia. 2.Itinerarios académicos y profesionales. 2.1. Orientación académica y profesional. 3.Formación permanente. 3.1. Beneficios de la formación permanente en el	a) Se ha determinado la realidad del entorno sociolaboral actual. b) Se han identificado los itinerarios académicos y profesionales afines a sus intereses y se han valorado las opciones que mejor se ajustan a sus perfiles profesionales y sus preferencias. c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.	33,33% Cada uno	 Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento Trabajos de investigación y desarrollo en clase. 	Actividades introducció n-presentació n (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo) Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. Actividades individuales o grupales planteadas por el			



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

	didáctico.
	Prueba
	objetiva de
	conocimiento.

Mana da mala da m	11						
Mapa de relaciones de elementos curriculares Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: Itinerario Personal para la Empleabilidad I.							
Resultado de aprendizaje: RA 4 las distinta valorando l una de ellas		s opciones e las ventajas s y examina	erario propio analizando educativas y profesionales, e inconvenientes de cada ndo aquellas que mejor se ades y preferencias.	Unidades Didácticas: 7			
Contenidos	Criterios de		Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Propuesta Tareas		
1. Toma de decisiones, meta profesional y plan de acción. 1.1. El proceso de toma de decisiones. 1.2. Meta profesional. 1.3. Plan de acción. 2. Plan de itinerario personal. 2.1. Características del plan de itinerario.	a) Se han ventajas e inco cada una de posibles. b) Se han seleccionado que más se perfiles profes c) Se ha proceso de decisiones iditinerario as profesional pe de sus profesionales, metas en el proyecto profesionales.	analizado y las opciones ajustan a sus sionales. realizado un toma de entificando el cadémico y rsonal, a partir preferencias intereses y marco de un	33,33% Cada uno	 Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento Trabajos de investigación y desarrollo en clase. 	 Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo) Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. Prueba objetiva de conocimiento. 		



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

2.2.		
Pasos del plan de		
itinerario.		

Mapa de relaciones de elementos curriculares									
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: Itinerario Personal para la Empleabilidad I.									
Resultado de aprendizaje:	Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo Unidades Didácticas:								
RA 5	por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.								
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Propuesta Tareas					
4 51	a) Se ha analizado la búsqueda de empleo		Observación	Actividades					
1. El proceso de	como un proceso.		asistemática del	introducción-					
búsqueda de empleo.	b) Se han identificado las diferentes	33,33%	alumnado.	presentación					
1.1. Marca	fuentes de información de acceso al	Cada		(tormenta de ideas,					
personal.	empleo.	uno	• Pruebas	visionado de					
1.2. Factores	c) Se han analizado las distintas técnicas		objetivas de	imágenes o vídeos,					
de empleabilidad	utilizadas para la búsqueda de empleo		conocimiento	lectura artículo)					
2. Fuentes de	por cuenta ajena. d) Se han puesto en			• Puesta en común					
información de acceso	práctica las diferentes herramientas que			dudas, inquietudes					
al empleo.	permitan una búsqueda de empleo		• Trabajos de	e ideas - debate					
3. Técnicas de	óptima.		investigación y	grupal.					
búsqueda de empleo			desarrollo en	Actividades					
por cuenta ajena.			clase.	individuales o					
4. Herramientas para				grupales					
optimizar la búsqueda				planteadas por el					
de empleo.				profesor/a o del					
4.1. La carta de				processiva o del					



presentación.

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

manual didáctico.

Departamento de Prevención y F.O.L

4.2. Curriculum vitae				• Prueba objetiva de				
(CV)				conocimiento.				
5. Proceso de								
selección de personal.								
5.1. Pruebas								
de selección.								
5.2. La								
entrevista de trabajo.								
6. Plan de acción en la								
búsqueda de empleo.								
busqueda de empreo.								
Mapa de relaciones de	e elementos curriculares							
Competencias profes Empleabilidad I.	sionales, personales y sociales del módu	ılo profes	sional: Itinerario P	ersonal para la				
Resultado de aprendizaje:	Adquiere las competencias necesarias para el desempeño Unidades Didácticas:							
RA 6	de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales. 2,3,4							
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Propuesta Tareas				
La prevención de	a) Se ha valorado la importancia de la		• Observación	Actividades				
riesgos: conceptos básicos.	cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo	11 110/	asistemática del	introducción-				
 Seguridad y 	equiparado relacionado las condiciones	11,11% Cada	alumnado.	presentación				
salud en el trabajo:	laborales con la salud de la persona	uno		(tormenta de ideas,				
conceptos básicos. 1.1. El trabajo y la	trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los		Pruebas objetivas	visionado de				
salud.	daños derivados de los mismos,		de conocimiento	imágenes o vídeos,				
1.2. Factores de	especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo		ac consenhento	lectura artículo)				
riesgo. 1.3. Daños derivados	del sector profesional relacionado con el		• Trobojos					
del trabajo.	título.		• Trabajos de	• Ducata an access				
1.4. Marco	b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial		investigación y	Puesta en común				
normativo básico en	. ac amico proregionales, con especial	•	i	dudes inquiatudes				
	referencia a accidentes de trabajo y		desarrollo en	dudas, inquietudes				



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

prevención de riesgos. 1.5. Derechos y deberes en materia de PRL. 2.1 Riesgos derivados de las condiciones de seguridad. 2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos en la cempresa u organismo equiparado las protección de riesgos alborales. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención a prevención de las prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención a empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención a empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención a empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del estiente de profesional del título. c) Se ha determinado la evaluación de deben aplicarse para evitar los daños en su organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del estiente de profesor/a o del manual didáctico. • Prueba objetiva de conocimiento.
deberes en materia de PRL. c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. 2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos en la empresa u organismo equiparado, en entre de prevención de riesgos laborales. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención protección. 3.1. Técnicas de prevención de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado, en función de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
PRL. riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los proteccións de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos derivados de la carga de trabajo. 2.4 Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención de riesgos laborales organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
2.1 Riesgos derivados de las condiciones de seguridad. 2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de trabajo. 2.4 Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. do Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han adeterminado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención de la prevención de la prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
2.1 Riesgos derivados de las condiciones de seguridad. 2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de trabajo. 2.4 Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención as de prevención en prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. 9 Prueba objetiva de conocimiento. • Prueba objetiva de conocimiento. 9 Prueba objetiva de conocimiento. 9 Prueba objetiva de conocimiento.
de las condiciones se seguridad. 2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado, en la mormativa sobre prevención de la prevención de riesgos laborales y determinado las distintas formas de prevención y protección. 3.2. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de la prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de la prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de la prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de la prevención de riesgos. 4. Prueba objetiva de conocimiento. 5. Prueba objetiva de conocimiento. 6. Prueba objetiva de conocimiento.
2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención o 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de protección 3.4. Técnicas de protección 3.5. Técnicas de protección 3.6. Técnicas de protección 3.7. Técnicas de prevención e riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de protesgos laborales. f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de riesgos) laborales y determinado las formas de representación de las personas (approvención de la protección de la protecció
de las condiciones medioambientales. 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención y protección. 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de prevención de la prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia. planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. • Prueba objetiva de conocimiento. • Prueba objetiva de conocimiento.
medioambientales. 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de protección 3.4. Técnicas de prevención 3.5. Técnicas de protección 3.6. Técnicas de protección 3.7. Técnicas de protección 3.8. Técnicas de prevención 3.9 Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención el a prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 4. Técnicas de protección 5. Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado de riesgos a derechos y deberes en materia de provención de riesgos laborales. • Prueba objetiva de conocimiento.
derivados de la carga de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
de trabajo. 2.4. Riesgos psicosociales. 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de prevención 3.4. Técnicas de prevención 3.5. Técnicas de prevención 3.6. Técnicas de prevención 3.7. Técnicas de prevención 3.8. Técnicas de prevención 3.9. Técnicas de prevención 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de prevención 3.4. Técnicas de prevención 3.5. Técnicas de prevención 3.6. Técnicas de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3. Técnicas de prevención de representación de representac
2.4. Riesgos psicosociales. u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
psicosociales. los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
normativa sobre prevención de riesgos 3. Técnicas de prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de protección 3.4. Técnicas de prevención de riesgos. 3.5. Técnicas de protección 3.6. Técnicas de protección 3.7. Técnicas de protección 3.8. Técnicas de protección 3.9. Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
prevención y protección. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección 3.3. Técnicas de protección 3.4. Técnicas de protección 3.5. Técnicas de protección 3.6. Técnicas de protección 3.7. Técnicas de protección 3.8. Técnicas de protección 3.9. Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
protección. 3.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
a.1. Técnicas de prevención 3.2. Técnicas de protección 3.2. Técnicas de protección g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
riesgos. g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
3.2. Técnicas de protección g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
protección existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del
reflexionado sobre el contenido del
miamo
mismo.
Factores de riesgo y su prevención. h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud
su prevencion. 1. Riesgos condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su
generales y técnicas importancia como medida de prevención.
de prevención y i) Se han identificado las técnicas básicas
protección. de primeros auxilios que han de ser
1.1 Riesgos derivados de las condiciones de distintos tipos de daños y la composición
seguridad. y uso del botiquín.
1.2 Riesgos derivados
de las condiciones
medioambientales.
1.3 Riesgos ergonómicos o
derivados de la carga
de trabajo.
1.4. Riesgos
psicosociales.
2. Técnicas de
prevención y



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

protección. 2.1. Técnicas de prevención 2.2. Técnicas de protección Gestión de la prevención. Medidas de emergencia y primeros auxilios. 1. Gestión de la prevención: el plan de prevención. 1.1. La evaluación de riesgos. 1.2. Control de riesgo y planificación de la actividad preventiva. 2. Planes de emergencia y evacuación. 2.1. Clasificación de las emergencias. 2.2. Equipos de emergencias. 2.3. Esquema general de actuación en emergencias. 3. Primeros auxilios. 3.1. actuación general. 3.2. Técnicas básicas de primeros auxilios.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

6.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

6.1-Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

6.2- Competencias profesionales y para la empleabilidad

El módulo de I.P.E. I contribuye a alcanzar competencias profesionales y para la empleabilidad que se relacionan a continuación:

- q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- r) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándose de forma individual o como miembro de un equipo.
- s) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- t) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- u) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- v) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- w) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

7.-DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.

THE REAL PROPERTY.

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

7.1- Secuencia de unidades didácticas del módulo y distribución temporal.

Para impartir los contenidos básicos del módulo de IPE I., los Decretos que desarrollan las enseñanzas mínimas de los diferentes ciclos formativos, han asignado un total de <u>96 horas lectivas</u> en total. Dichas horas se distribuirán en 3 horas semanales durante 32 semanas.

En cualquier caso, la temporalización estará en función de la capacidad de aprendizaje y comprensión de los alumnos, así como de la adaptación a cada ciclo formativo concreto. El reparto horario que se propone a continuación es sólo orientativo.

UNIDADES DIDÁCTICAS

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Autoconocimiento y habilidades personales: RA 1

- 1. Autoconocimiento.
 - 1.1. Autoconcepto
 - 1.2. Autoestima.
 - 1.3. Autopercepción.
- 2. Habilidades personales
 - 2.1. Autonomía personal y responsabilidad.
 - 2.2. Capacidad de autocrítica.
 - 2.3. Iniciativa personal.
 - 2.4. Creatividad.
 - 2.5. Seguridad y confianza en uno mismo.
- 3. Matriz DAFO personal

UNIDAD 2. La prevención de riesgos: conceptos básicos. RA 6

- 1. Seguridad y salud en el trabajo: conceptos básicos.
 - 1.1. El trabajo y la salud.
 - 1.2. Factores de riesgo.
 - 1.3. Daños derivados del trabajo.
 - 1.4. Marco normativo básico en prevención de riesgos.
 - 1.5. Derechos y deberes en materia de PRL.
- 2. Riesgos generales y técnicas de prevención y protección.
 - 2.1 Riesgos derivados de las condiciones de seguridad.
 - 2.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales.
 - 2.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo.
 - 2.4. Riesgos psicosociales.

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

- 3. Técnicas de prevención y protección.
 - 3.1. Técnicas de prevención
 - 3.2. Técnicas de protección

UNIDAD 3. Factores de riesgo y su prevención. RA 6

- 1. Riesgos generales y técnicas de prevención y protección.
 - 1.1 Riesgos derivados de las condiciones de seguridad.
 - 1.2 Riesgos derivados de las condiciones medioambientales.
 - 1.3 Riesgos ergonómicos o derivados de la carga de trabajo.
 - 1.4. Riesgos psicosociales.
- 2. Técnicas de prevención y protección.
 - 2.1. Técnicas de prevención
 - 2.2. Técnicas de protección

UNIDAD 4. Gestión de la prevención. Medidas de emergencia y primeros auxilios. RA 6

- 1. Gestión de la prevención: el plan de prevención.
 - 1.1. La evaluación de riesgos.
 - **1.2.** Control de riesgo y planificación de la actividad preventiva.
- 2. Planes de emergencia y evacuación.
 - 2.1. Clasificación de las emergencias.
 - **2.2.** Equipos de emergencias.
 - 2.3. Esquema general de actuación en emergencias.
- 3. Primeros auxilios.
 - **3.1.** actuación general.
 - 3.2. Técnicas básicas de primeros auxilios.

UNIDAD 5. Habilidades Sociales RA 2

1. Importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

- 2. El proceso de comunicación.
- 3. Gestión emocional y asertividad.
- 4. Escucha activa y empatía.
- 5. Herramientas digitales e interacción con los demás.
- 6.Trabajo en equipo.
 - 1.1. Beneficios del trabajo en equipo.
 - 1.2. Formas de llevar a cabo el trabajo en equipo.
 - 1.3. La participación en el equipo.
- 8. Gestión de conflictos de comunicación.
- 9. Negociación efectiva

UNIDAD 6. Itinerarios académicos y profesionales en el entorno sociolaboral RA 3

- 1. Entorno sociolaboral.
 - 1.1. Situación actual del entrono sociolaboral.
 - **1.2.** Modalidades de empleo.
 - **1.2.1.** Empleo por cuenta ajena.
 - **1.2.2.** Empleo por cuenta propia.
- 2. Itinerarios académicos y profesionales.
 - **2.1.** Orientación académica y profesional.
- **3.** Formación permanente.
 - **3.1.** Beneficios de la formación permanente en el entorno laboral.
 - 3.2 Servicios de orientación.

UNIDAD 7. Toma de decisiones e itinerario personal

- 1. Toma de decisiones, meta profesional y plan de acción.
 - **1.1.** El proceso de toma de decisiones.
 - 1.2. Meta profesional.
 - 1.3. Plan de acción.
- 2. Plan de itinerario personal.
 - **2.1.** Características del plan de itinerario.
 - 2.2. Pasos del plan de itinerario.

UNIDAD 8. La búsqueda de empleo

RA 4

RA 5

1. El proceso de búsqueda de empleo.

THE REAL PROPERTY.

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

- 1.1. Marca personal.
- 1.2. Factores de empleabilidad
- 2. Fuentes de información de acceso al empleo.
- 3. Técnicas de búsqueda de empleo por cuenta ajena.
- 4. Herramientas para optimizar la búsqueda de empleo.
 - 4.1. La carta de presentación.
 - **4.2.** *Curriculum vitae* (CV)
- **5.** Proceso de selección de personal.
 - **5.1.** Pruebas de selección.
 - **5.2.** La entrevista de trabajo.
- 6. Plan de acción en la búsqueda de empleo.

7.2- Temporalización

Para impartir los contenidos básicos del módulo de I.P.E. I los Decretos que desarrollan las enseñanzas mínimas de los diferentes ciclos formativos, han asignado un total de <u>96 horas lectivas</u> en total. Dichas horas se distribuirán en 3 horas semanales durante 32 semanas.

En cualquier caso, la temporalización estará en función de la capacidad de aprendizaje y comprensión de los alumnos, así como de la adaptación a cada ciclo formativo concreto. El reparto horario que se propone a continuación es sólo orientativo.

PRIMERA EVALUACIÓN: UNIDAD 1 (12 HORAS), UNIDAD 2 (12 HORAS), UNIDAD 3 (9 HORAS)

SEGUNDA EVALUACIÓN: UNIDAD 4(12 HORAS), UNIDAD 5 (12 HORAS), UNIDAD 6 (12 HORAS)

TERCERA EVALUACIÓN: UNIDAD 7 (12 HORAS) Y UNIDAD 8 (15 HORAS)

TOTAL DEL MÓDULO 96 HORAS

8.-ELEMENTOS TRANSVERSALES

El módulo de IPE I tiene un carácter de transversalidad en su origen, puesto que se imparte en todos y cada uno de los Ciclos Formativos de todas y cada una de las familias profesionales.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Su amplia presencia viene a corroborar la importancia que el legislador ha depositado en los mismos como vehículos de transmisión de conocimientos, valores, principios y actitudes en general ante la vida y ante el trabajo; con el objetivo de preparar a futuros profesionales y ciudadanos útiles para la sociedad y responsables consigo mismos y con el entorno que les rodea.

En este sentido se sitúan los artículos 39 y 40 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre de Educación de Andalucía:

Artículo 39. Educación en valores.

- 1. Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
- 3. Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
- 5. Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad y al medio ambiente.

Artículo 40. Cultura andaluza.

El currículo deberá contemplar la presencia de contenidos y de actividades relacionadas con el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

Los temas transversales que se pueden trabajar de forma completa desde el módulo de IPE I son:

- Portalecimiento del respeto de los derechos humanos y libertades fundamentales. Valorando el papel de las administraciones públicas como garantes de los derechos y libertades de los ciudadanos, y la importancia del cumplimiento de las normas en materia fiscal y de seguridad social como elementos básicos de un Estado solidario
- Preparación del alumnado para asumir una vida responsable en sociedad libre y democrática Valorando las normas legales como un marco de convivencia estable y definido democráticamente Trabajando sobre dinámica de grupos y técnicas de resolución de conflictos

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

- Conocimiento y respeto de valores recogidos en la Constitución Española y Estatuto de Autonomía para Andalucía. Conociendo los textos legales y valorándolas como referente para el desarrollo legislativo y la transferencia de competencias a la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Superación de desigualdades por razón de género. Reflexionando sobre la justificación de la existencia de normas de discriminación positiva a favor de la mujer y de otros colectivos socialmente desfavorecidos y analizando Las responsabilidades que se asignan tradicionalmente dentro del ámbito de la organización empresarial al sexo femenino
- Apreciación de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad. Analizando la importancia de las mujeres emprendedoras a lo largo de la historia y la lucha por el reconocimiento de la igualdad en materia laboral
- Capacitación para decidir bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.

Los contenidos de carácter transversal se incorporarán al currículo de acuerdo con lo recogido en el Provecto Educativo.

Asimismo La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc.

Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general.
- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

9.-METODOLOGÍA

La metodología constituye el conjunto de criterios y decisiones que organizan, de forma global, la acción didáctica en el aula. Su objetivo es facilitar el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje. Supone establecer el camino por el cual se pretende llegar a la meta. En función de los objetivos marcados se realizará la selección de la metodología que permita conseguirlo.

A través del módulo de IPE I se pretende formar a los alumnos para que sean capaces de desempeñar el rol laboral que, como profesionales cualificados, tendrán que jugar en un entorno concreto, dotándoles de una preparación que favorezca su acceso al trabajo y permita su inserción cultivando todo el abanico de competencias, conocimientos y actitudes que constituyen el perfil exigible a un profesional en ejercicio en una sociedad moderna.

La participación activa del alumno/a será la pauta que señalará el método ejecutable. Por ello, desde un primer momento se pondrán en conocimiento del alumno/a los objetivos generales perseguidos en este Módulo, los contenidos que lo componen la propia metodología objeto de estudio en este epígrafe y la motivación a su estudio, supondrán el primer contacto con la nueva materia.

Por otro lado, sin olvidar que la flexibilidad es imprescindible en el proceso de adaptación al grupo de alumnos/as al método elegido, los principales puntos metodológicos que se llevarán a cabo en cada unidad temática serán los siguientes:

- <u>Motivación y justificación</u>: Realización de actividades de motivación relacionadas con el tema (lectura de artículos de prensa, tormenta de ideas...) que muestren al alumno la necesidad del estudio de sus contenidos, así como la interrelación con las restantes unidades temáticas.
- <u>Comunicación</u> al alumno/a tanto de los objetivos del tema, como de los contenidos, metodología y evaluación que se desarrollarán para la consecución de los mismos. De esta manera, el alumno conocerá cuáles son los niveles mínimos de conocimientos y capacidades exigidos y los cauces que les permitirán alcanzarlos.
- Aporte al alumno del material necesario: apuntes elaborados por el profesor, bibliografía (principalmente será aconsejada la utilización del libro de IPE I de la editorial TulibrodeFP o Altamar), y un planteamiento de actividades de consolidación, aplicación y desarrollo.
- <u>Introducción magistral</u> del profesor hacia el tema objeto de estudio.
- Los alumnos, bien por equipos o de forma individual, procederán a la **lectura comprensiva** del material aportado, así como a la realización de las diferentes **actividades de aula** propuestas. Esta actividad, si bien lo ideal sería que fuera ejecutada en la propia aula, tendrá que ejecutarse en algunas ocasiones en el domicilio del alumno/a.
- Puesta en común del trabajo sugerido por las actividades y resolución de las dudas planteadas. Las indudables implicaciones sociales de los temas del programa, harán que los debates de conviertan no sólo en un elemento consustancial al desarrollo del mismo, sino también en un instrumento imprescindible en la formación integral del alumno/a.

W. Control

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

- La posibilidad de realización de <u>otras actividades</u> que profundicen o avancen en la práctica de lo tratado en el aula, quedan a opción de este profesor y su grupo de alumnos, teniendo en cuenta la lógica limitación temporal.
- <u>Las actividades de conclusión y repaso</u>, realizadas preferentemente por los alumnos, retomarán los objetivos propuestos, afianzando su necesidad e integrando los contenidos de la unidad temática en los del Módulo. Dichas actividades serán preferentemente realizadas antes de la ejecución de las pruebas objetivas propuestas.

Por tanto de forma descriptiva la metodología (estrategias de intervención) que se seguirá en el aula será la siguiente:

- 1. Al comenzar el curso se realizará una **presentación** general del módulo de IPE I, explicando a los alumnos/as sus características, los contenidos, los resultados de aprendizaje que deben adquirir y la metodología y criterios de evaluación que se van a aplicar.
- 2. Al comenzar cada unidad didáctica, se realizará un **esquema** de la misma y/o se comentará cuáles son sus contenidos básicos. Con ello se pretende que los alumnos/as adquieran una visión general del tema y, paralelamente, se les puede sondear con preguntas básicas (de forma oral o escrita) para averiguar sus conocimientos o ideas preconcebidas sobre el mismo.
- 3. Seguidamente, se irán exponiendo poco a poco los **contenidos específicos** de la unidad, pero buscando la participación activa de los alumnos con sus intervenciones y preguntas. Además, resulta conveniente intercalar con las explicaciones, ejercicios y análisis de textos relacionados con los contenidos para facilitar la comprensión de los mismos.
- 4. Al finalizar y durante el transcurso de cada unidad didáctica, se debe proponer a los alumnos la resolución de **actividades de enseñanza-aprendizaje** que refuercen los conocimientos adquiridos y/o aclaren dudas que aún puedan tener
- 5. Finalmente, al estar este módulo muy vinculado al mundo laboral, es conveniente que el alumno/a realice distintas actividades complementarias y extraescolares, como visitas a empresas, charlas con expertos, etc. Para ello, será útil la coordinación con el tutor del Ciclo Formativo, o con todo el equipo educativo, y especialmente cuando se trate de visitas a aquellas empresas relacionadas con los estudios que está cursando y donde compruebe la aplicación práctica de los contenidos.

10.-PROPUESTA DE ACTIVIDADES Y TAREAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Las actividades son los instrumentos, mediante las cuales se llevan a cabo de un modo ordenado las estrategias metodológicas, con el propósito de conseguir el aprendizaje progresivo de los alumnos/as.

La secuenciación de las actividades se realiza conforme a dos intenciones:

a) **Atender al proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno,** estableciendo actividades Julio Verne, 6. 29191 Málaga Teléfono 951298580. Fax 951298585

THE REAL PROPERTY.

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

iniciales, de desarrollo y de síntesis.

- b) **Atender a la diversidad de los alumnos,** contemplando actividades de refuerzo para alumnos con mayores dificultades en el aprendizaje y actividades de ampliación para aquellos alumnos cuyo ritmo de aprendizaje sea más rápido.
- Actividades iniciales o para la detección de ideas previas: Podemos proponer la realización de un debate, contestar un cuestionario previamente diseñado sobre los contenidos de un tema, lectura de un texto y posterior comentario, o una tormenta de ideas donde los alumnos pongan de manifiesto sus conocimientos previos sobre el tema, y detectar de esta forma los aciertos o los errores de los mismos.
- **Actividades de desarrollo**: Una vez detectadas las ideas previas de los alumnos, se hace necesario realizar actividades que complementen o corrijan las mismas, haciendo posible el conocimiento de conceptos, procedimientos, o actitudes nuevas, entre otras, podemos destacar la interpretación de cuestiones sobre el tema, la realización de ejercicios, esquemas, test, artículos de prensa, exposiciones de trabajos individuales o grupales, simulaciones .etc...
- Actividades de recapitulación o de síntesis: En las cuales contrastamos las nuevas ideas con las previas de los alumnos/as y aplicamos los nuevos aprendizajes. Por ejemplo, resumir las ideas básicas confrontándolas con las previas, síntesis del profesor, etc...
- Actividades de ampliación: si se aprecia la existencia de alumnos/as con un ritmo más acelerado de aprendizaje, les deberemos exigir que consigan los objetivos máximos expuestos en la programación, a través de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso, y que les permita desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento (actividades de proacción). Con ello conseguiremos que el alumno/a no pierda la motivación y se prepare mejor para continuar su itinerario formativo o académico.
- Actividades de refuerzo: si se aprecia alumnos/as con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento) se establecerán medidas de refuerzo. Según el momento en que se detecten, se reforzarán, repitiendo las explicaciones, mandando trabajos específicos adaptados a las circunstancias que concurran en el alumnado y en otros casos, se mandarán ejercicios más sencillos para una mejor comprensión.

Relación de las actividades tipo con los resultados de aprendizaje y las competencias:

En todo caso, dentro de la metodología de trabajo del módulo se encuentra integrada la realización de **lecturas comprensivas** de materiales relacionados con los contenidos del módulo



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

11.-MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Los materiales y recursos didácticos esenciales que usaremos de forma continua son:

- Textos legales
- Guía laboral
- Prensa y revistas especializadas.
- Visualización de vídeos: salud laboral, inserción laboral.
- Libros de texto y consulta de distintas editoriales como TuLibrodeFP, Altamar, Edebé, McGraw-Hill, Editex, Algaida, Santillana...
- Internet.
- Correo electrónico de Centro dominio "unilabma" y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación
- Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma", tales como: Moodle, Drive, Classroom, Meet, etc.

12.-PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

12.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación

Los procedimientos e instrumentos de evaluación son los recogidos en el apartado 5 de esta programación, referido al mapa de relaciones de elementos curriculares.

12.1.1- Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTÍNUA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
Observación sistemática del alumno/a	Observación del trabajo diario en el aula, participación, colaboración en el grupo-clase, motivación hacia la materia, elaboración de esquemas-resúmenes y de trabajos y tareas, etc.	X	X	X	X	X	X

12.1.2 - Procedimientos e instrumentos de la Dimensión "pruebas programadas".

PROCEDIMIENTOS DE PRUEBAS PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
Pruebas objetivas	Exámenes escritos y orales, tipo test. Supuestos prácticos, exposiciones orales, etc.	X	X	X	X	X	X
Trabajo en grupo o individual	Trabajos de investigación y desarrollo.	X	X	X	X	X	X

- **Pruebas objetivas**: El sistema de calificación de cada prueba se hará constar en la misma, ya que puede variar según incluya preguntas tipo test, de desarrollo, casos prácticos, etc.
- Trabajos y actividades en grupo o individuales: El alumnado deberá presentar aquellos trabajos que con carácter obligatorio sean fijadas para cada una de las evaluaciones, algunos tendrán que ser expuestos y defendidos ante la clase para poder ser evaluados de manera positiva. Las actividades de clase tendrán un carácter obligatorio. El alumnado llevará éstas con el debido orden y presentación. Podrán ser solicitadas al alumnado tanto para su revisión en borrador antes de corregirlas como para su entrega en limpio una vez revisados los ejercicios en clase.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Necesariamente todas las pruebas objetivas deberán ser superadas con una nota igual o superior a 5, asimismo todas las actividades deberán ser entregadas en fecha y en forma indicadas, en caso contrario tendrán la penalización correspondiente.

12.2 - Criterios de calificación

La evaluación de los aprendizajes de los alumnos se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional. Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso enseñanza-aprendizaje.

La evaluación debe ser continua, estando inmersa en el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno o alumna. Así entendida, sería otra de las dimensiones sobre las que se extiende el proceso educativo, gracias al carácter continuo de la evaluación, el aprendizaje puede retroalimentarse permanentemente con la información obtenida e introducir las mejoras y adaptaciones oportunas.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación el diseño y planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. Así, desde esta nueva concepción, evaluar es mucho más que calificar; significa enjuiciar, tomar decisiones sobre nuevas acciones a emprender y, en definitiva, transformar para mejorar. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, centrándose en las particularidades de cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, contrastando los diversos momentos o fases:

Evaluación inicial de los conocimientos de partida del alumnado y de sus características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

Evaluación continua de la evolución a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje.

Evaluación final de los resultados finales del proceso de aprendizaje.

VIII.

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Como concreción de lo expuesto, se llevarán a cabo actividades y trabajos en grupo (debates, informes, trabajos, exposiciones...) dentro y fuera del aula, que serán calificados de manera unitaria, evaluándose en su caso tanto la calidad de los trabajos o informes como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta también la integración de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.

También se programará la realización dentro y fuera del aula de trabajos y actividades individuales, tanto escritos como orales y la resolución de ejercicios y cuestionarios con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión con que van adquiriendo individualmente los conocimientos. De este modo se podrán poner de manifiesto las deficiencias o errores en la comprensión de los conceptos y procesos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO DE I.P.E. I PARA CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE:

RA 1: Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.

- a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.
- b) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.
- c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.
- d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento.
- e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

RA 2: Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.

- a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.
- b) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones de manera asertiva en las relaciones con otras personas, diferenciándolas de conductas agresivas y/o pasivas.
- c) Se han puesto en práctica técnicas de presentación, orales y escritas, para una comunicación efectiva y afectiva valorando su importancia como recurso personal para la empleabilidad.
- d) Se han identificado los beneficios del trabajo en equipo, así como las diferentes formas de

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

llevarlo a cabo.

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

RA 3: Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales.

- a) Se ha determinado la realidad del entorno sociolaboral actual.
- b) Se han identificado los itinerarios académicos y profesionales afines a sus intereses y se han valorado las opciones que mejor se ajustan a sus perfiles profesionales y sus preferencias.
- c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.

RA 4: Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.

- a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada una de las opciones posibles.
- b) Se han analizado y seleccionado las opciones que más se ajustan a sus perfiles profesionales.
- c) Se ha realizado un proceso de toma de decisiones identificando el itinerario académico y profesional personal, a partir de sus preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

RA 5: Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.

- a) Se ha analizado la búsqueda de empleo como un proceso.
- b) Se han identificado las diferentes fuentes de información de acceso al empleo.
- c) Se han analizado las distintas técnicas utilizadas para la búsqueda de empleo por cuenta ajena.
- d) Se han puesto en práctica las diferentes herramientas que permitan una búsqueda de empleo óptima.

RA 6: Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico

W. Control

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

en Prevención de Riesgos Laborales.

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.
- b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.
- c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.
- d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.
- h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.
- i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

12.2.1 - Criterios de calificación final

Con respecto a la calificación, esta será de 1 a 10, debiendo obtener como mínimo un 5 en cada evaluación para superarla y poder hacer media en la nota final.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la ponderación de los RA trabajados durante del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación desarrollado, en su caso.

Para aquellos alumnos que hayan participado en el PRANA o en el PMC, la calificación final será la obtenida al final de estos respectivos programas, salvo que tal calificación sea inferior a la obtenida al final del proceso normal de evaluación, en cuyo caso se mantendrá la nota inicial antes del PRANA o PMC, en su caso.

En el supuesto de que la participación en el PRANA afecte sólo a algunos de los Resultados de Aprendizaje (los no superados a lo largo del proceso de evaluación ordinaria) y no a todos ellos, la nota final se hará calculando la media ponderada de los resultados superados a lo largo del curso y aquéllos recuperados en el PRANA.

12.2.2 - Criterios de calificación por resultados de aprendizajes y trimestres

Los criterios de calificación serán los siguientes:

- Para aprobar cada evaluación la nota media ponderada de pruebas escritas y actividades deberá ser como mínimo igual a 5.
- Para poder hacer una prueba escrita o entregar actividades en fechas diferentes a las establecidas, por motivos médicos o laborales, habrá que entregar un documento oficial que lo justifique,
- Para calcular la nota de cada evaluación y la nota final de curso se redondeará la nota media que se haya obtenido.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

RA	UNIDADES DIDÁCTICA S DEL BLOQUE	EVAL. EN LA QUE SE IMPARTE	% RESPECTO DE LA NOTA DE EVAL.	% RESPECTO DE LA NOTA FINAL	
RA 6: Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	2,3,4	1 ^a y 2 ^a	100,00%	25%	
RA 1: Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.	1	1 ^a	100,00%	15%	
RA 2: Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.	5	2 ^a	100,00%	15%	
RA 3: Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales.	6	3ª	100,00%	15%	
RA 4: Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.	7	3ª	100,00%	15%	
RA 5: Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.		3ª	100,00%	15%	



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

12.2.3 - Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales

NO PROCEDE.

12.2.4 -Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Aquellos alumnos que no hayan superado el módulo en evaluación parcial tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades que se realicen hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase y realizarán una prueba en la evaluación final sobre los contenidos de la presente programación, teniendo que entregar aquellas actividades que no hayan realizado de forma satisfactoria a lo largo del curso.

Las clases del periodo de recuperación de aprendizajes no adquiridos estarán enfocadas prioritariamente al alumnado que tenga el módulo no superado mediante evaluación parcial y se desarrollarán de la siguiente forma. La clase comenzará con un breve repaso de los contenidos que se verá seguido de un periodo en el que los alumnos podrán plantear sus dudas al grupo, dudas que en última instancia resolverá el profesor. A continuación se propondrán ejercicios relativos a la unidad de contenido para reforzarlos o ampliarlos. Si quedase tiempo se dedicaría a realizar las tareas propuestas y a resolver las dudas que relacionadas con ellas pudieran surgir.

12.2.5- Programa de mejora de las competencias (PMC)

El alumnado que desee participar en el Programa de Mejora de las Competencias tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

A este alumnado se le plantearán una serie de actividades y/ o tareas en función del grado de adquisición de los objetivos propios del módulo. Estas tareas supondrán la realización de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso que el realizado a lo largo del curso y que les permita desarrollar sus capacidades investigadoras y de razonamiento (actividades de pro-acción. Igualmente, se les podrá realizar una prueba objetiva donde se pueda corroborar la adquisición de aquellos conocimientos que no hubiera adquirido suficientemente a lo largo del curso, prueba que podrá ser diferente y con un mayor nivel de dificultad que la de aquellos alumnos que participen en el PRANA.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Departamento de Prevención y F.O.L

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

13.-MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

13.1- La forma de atención a la diversidad del alumnado.

Este apartado tiene una especial importancia ya que el grupo al que va dirigida esta programación está formado por alumnado con N.E.E.

Cada uno de ellos presenta unas características muy particulares que hacen que a la hora de desarrollar el proceso de enseñanza— aprendizaje la atención a cada uno de ellos sea prácticamente individualizada. A la hora de desarrollar la programación con este alumnado hay que tener en cuenta que presentan un ritmo de aprendizaje inferior del alumnado sin N.E.E.

Para los alumnos de este GBEEE se plantean las siguientes medidas: que el alumnado marque su propio ritmo de aprendizaje, programar actividades de refuerzo, exigir en las tareas realizadas un menor grado de dificultad y seleccionar contenidos acordes a sus características potenciando al máximo los conceptos procedimentales y actitudinales.

La evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora. Se establecerán las medidas más adecuadas para que las condiciones de realización de los procesos asociados a la evaluación se adapten a las necesidades de cada persona en formación con necesidad específica de apoyo educativo.

Para dar respuesta a estas cuestiones propongo las siguientes actividades:

- Actividades de ampliación: si se aprecia la existencia de alumnos/as con un ritmo más acelerado de aprendizaje, les deberemos exigir que consigan los objetivos máximos expuestos en la programación, a través de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso, y que les permita desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento (actividades de pro acción). Con ello conseguiremos que el alumno/a no pierda la motivación y se prepare mejor para continuar su itinerario formativo o académico.
- Actividades de refuerzo: si se aprecia alumnos/as con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento) se establecerán medidas de refuerzo. Según el momento en que se detecten, se reforzarán, repitiendo las explicaciones, mandando trabajos específicos adaptados a las circunstancias que concurran en el alumnado y en otros casos, se mandarán ejercicios más sencillos para una mejor comprensión.

Se realizarán adaptaciones no significativas del currículum, para así facilitar su aprendizaje. Podemos definir las adaptaciones no significativas como aquellas modificaciones en los elementos de acceso al currículum que permitan al alumno desarrollar las capacidades enunciadas como objetivos generales del módulo profesional y de la posibilidad de que en la programación del módulo se

* A STATE OF THE S

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral" Málaga

Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

contengan estrategias que hagan posible adecuar el currículum a las necesidades formativas de los alumnos.

Este tipo de adaptaciones suponen que el alumno será atendido en su contexto habitual de aula, es decir, afectan a la metodología, actividades, y técnicas de evaluación, pero no a los objetivos educativos que siguen siendo los mismos que tenga el grupo en el que se encuentre el alumno. Por tanto, teniendo en cuento el objetivo finalista de los módulos profesionales, sólo se pueden hacer adaptaciones no significativas, ya que, el alumno debe adquirir los contenidos mínimos con respecto a los resultados de aprendizaje del módulo, sin perjuicio de realizar las adaptaciones necesarias en la metodología a utilizar, las actividades a realizar y las técnicas de evaluación a aplicar.

En concreto, para conseguir que estos alumnos alcancen los resultados de aprendizaje que actúan como objetivos del módulo profesional, se intentará tomar las siguientes medidas, siempre que sea posible:

- a) Respecto a la metodología:
- Realizar una exposición ordenada en clase, incluyendo un esquema-guion del tema expuesto en la pizarra.
- Comprobar la comprensión de los mensajes.
- Destacar las ideas y conceptos más importantes.
- Facilitar, en caso de que sea necesario, esquemas y/o resúmenes de los contenidos teóricos.
- Adaptar los tiempos para la entrega de actividades, trabajos y prácticas.
- Adaptar el nivel de partida de actividades y prácticas al nivel del alumnado.
- Adaptar el diseño de las actividades al ritmo de aprendizaje del alumnado.
- b) Respecto a la evaluación:
- Dar prioridad a la idea expuesta frente a la forma de expresión.
- Favorecer la entrega de trabajos y actividades escritas a ordenador.
- Valorar el proceso de aprendizaje a la hora de determinar el grado de consecución de un resultado de aprendizaje.
- Adaptar los tiempos de pruebas escritas a las necesidades del alumnado.
- c) Respecto a las agrupaciones del alumnado:
- Favorecer el trabajo cooperativo y colaborativo, cuando sea posible.

13.2- Proceso de recuperación trimestral durante el curso.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

NO PROCEDE

13.3- Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA)

Dentro de este programa, tanto aquellos alumnos que tengan un ritmo más acelerado de aprendizaje como aquéllos que tengan dificultades de aprendizaje que no hayan superado el módulo en evaluación parcial tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades que se realicen hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase y realizarán una prueba en la evaluación final sobre los contenidos de la presente programación, teniendo que entregar aquellas actividades que no hayan realizado de forma satisfactoria a lo largo del curso. En cualquier caso, para aquellos alumnos con NEAE se hará uso de las adaptaciones no significativas mencionadas en el apartado anterior, si fueran necesarias.

Las clases del periodo de recuperación de aprendizajes no adquiridos estarán enfocadas prioritariamente al alumnado que tenga el módulo no superado mediante evaluación parcial y se desarrollarán de la siguiente forma. La clase comenzará con un breve repaso de los contenidos que se verá seguido de un periodo en el que los alumnos podrán plantear sus dudas al grupo, dudas que en última instancia resolverá el profesor. A continuación, se propondrán ejercicios relativos a la unidad de contenido para reforzarlos o ampliarlos. Si quedase tiempo se dedicaría a realizar las tareas propuestas y a resolver las dudas que relacionadas con ellas pudieran surgir.

13.4- Programa de mejora de las competencias (PMC)

El alumnado que desee participar en el Programa de Mejora de las Competencias tendrá la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

A este alumnado se le plantearán una serie de actividades y / o tareas en función del grado de adquisición de los objetivos propios del módulo. Estas tareas supondrán la realización de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso que el realizado a lo largo del curso y que les permita desarrollar sus capacidades investigadoras y de razonamiento (actividadespro-acción-). Igualmente, se les podrá realizar una prueba objetiva donde se pueda corroborar la adquisición de aquellos conocimientos que no hubiera adquirido suficientemente a lo largo del curso, prueba que podrá ser diferente y con un mayor nivel de dificultad que la de aquellos alumnos que participen en el PRANA.

En cualquier caso, para aquellos alumnos con NEAE se hará uso de las adaptaciones no significativas mencionadas anteriormente, si fueran necesarias.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

14.-EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

A lo largo del curso se llevará a cabo una auto-evaluación de la práctica docente, de modo que se pedirá al alumnado que realice una evaluación de la misma a través de un cuestionario. Este cuestionario tendrá como objetivo evaluar la acción docente con la única finalidad de mejorar las destrezas del profesor en el aula, por lo que en ningún caso este documento será utilizado como elemento de evaluación del alumno/a.

El cuestionario será anónimo y en el mismo se pedirá al alumnado que valore aspectos relacionados con tal práctica docente, como por ejemplo:

- Información facilitada sobre criterios de evaluación y calificación
- Metodología y recursos empleados en las exposiciones teóricas
- Metodología y recursos empleados en las actividades prácticas
- Calidad en la organización de las actividades complementarias
- Diseño y eficacia de las actividades de recuperación
- Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral
- Valoración general de las expectativas conseguidas o no
- Propuestas de mejora

En el ANEXO I de esta programación se recoge un modelo de cuestionario que los miembros de este departamento podrán usar, si lo consideran oportuno, siendo libres de utilizar cualquier otro que consideren conveniente en caso contrario.



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración

Departamento de Prevención y F.O.L

Curso 2024/25

ANEXO I

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE POR LOS ALUMNOS

MÓDULO PROFESIONAL DE ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

SEXO	HOMBRE	MUJER
EDAD		

Este cuestionario tiene por finalidad evaluar la acción docente de vuestro profesor, con la única finalidad de mejorar sus destrezas en el aula. Por lo que en ningún caso este documento será utilizado como elemento de evaluación del alumno/a.

Por favor, lee atentamente las cuestiones y contesta sinceramente y de modo objetivo a los diferentes ítems evitando cualquier tipo de prejuicios. Para cada afirmación selecciona (marcando con una X), una y solamente una, de las siguientes respuestas. Finalmente se plantean tres aspectos que ayudarán a tu profesor a mejorar su labor.

- 1 No necesita mejorar (actuación excelente).
- 2 Necesita alguna mejora (actuación buena en general).
- 3 Necesita mejorar (actuación media).
- 4 Necesita mejoras importantes (actuación pobre en general).

GRACIAS POR TU COLABORACIÓN

CUESTIONES		1	2	3	4
1.	La explicación que el profesor ofrece acerca de los objetivos del curso.				
2.	El profesor despierta el interés cuando inicia una actividad nueva.				
3.	La descripción por parte del profesor del trabajo que espera que realice cada alumno.				
4.	La habilidad el profesor en hacer distinguir los temas genéricos de los específicos.				
5.	El profesor introduce gradualmente nuevos temas de forma que se puedan entender y seguir.				
6.	Explica el profesor con claridad los puntos difíciles del tema.				

Julio Verne, 6. 29191 Málaga Teléfono 951298580. Fax 951298585



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

Las explicaciones orales del profesor son fáciles de entender. 7. 8. La habilidad del profesor en formular preguntas fáciles de entender. 9. El profesor responde a las preguntas con claridad y concisión. 10. El profesor consigue que los estudiantes participen en las discusiones de clase. 11. El profesor inicia cada nuevo tema con una síntesis de los contenidos que se verán. El profesor presenta conclusiones al final de cada clase. 12. El profesor explica los procedimientos de evaluación que va a utilizar. 13. 14. El profesor me informa periódicamente de mi progreso. 15. El profesor selecciona materiales que me induzcan a razonar. El profesor selecciona materiales y actividades que no sean difíciles. **16.** 17. El profesor ofrece una variedad de materiales y actividades. El profesor utiliza diversas técnicas docentes. **18.** 19. El profesor demuestra creatividad en el uso de técnicas docentes. 20. El profesor es flexible ofreciendo opciones de trabajos. 1 2 3 4 21. El profesor insiste en la necesidad de buscar información en fuentes fiables. 22. La disponibilidad del profesor para consultas y asesoramiento. 23. La habilidad del profesor para establecer con los alumnos/as un respeto mutuo. 24. El profesor consigue y mantiene un clima que anima activamente al aprendizaje. La habilidad del profesor para despertar un interés activo por el contenido del 25. El profesor relaciona los contenidos del módulo con otras disciplinas académicas y 26. con situaciones del mundo laboral. El profesor muestra diferentes puntos de vistas de una misma materia. 27. El profesor incorpora las nuevas tecnologías en las clases. 28. 29. Las actividades son fáciles de hacer y entregar a través de la plataforma. **30.** El enfoque del módulo está orientado a la práctica profesional. El profesor utiliza metodologías variadas y participativas. 31. El profesor repite durante las clases las ideas esenciales. 32. **33.** El profesor domina la materia que enseña y parece estar al día de los últimos progresos. El profesor consigue que los estudiantes se interesen por el módulo. 34. **35.** El profesor estimula a los alumnos a intervenir y participar en clase. El profesor se apoya en materiales didácticos (vídeos, noticias de prensa...) en sus **37.** explicaciones. Los ejercicios prácticos que el profesor propone son fáciles de realizar tras la **38.** explicación. **39.** Los trabajos de investigación que propone el profesor son fáciles de realizar. El profesor explica la forma de utilizar adecuadamente las nuevas tecnologías. **40.**



Programación didáctica de Itinerario Personal para la Empleabilidad I

1° CFGB Cocina y Restauración Curso 2024/25

Departamento de Prevención y F.O.L

PROPUESTAS

1. Explica lo que más te ha gustado del módulo.

2. ¿Qué es lo que más te ha costado?

3. ¿Qué cambiarías de las clases?

4. ¿Qué ha faltado en las clases?

Málaga, 24 de Octubre de 2024

Fdo: Ana María García Martínez