Programación Didáctica de los Módulos Profesionales asociados a Estándares de Competencia, Itinerario para la Empleabilidad y Ciencias Aplicadas II del Ciclo Formativo de Grado Básico en Actividades Agropecuarias
Curso 26/27.



DEPARTAMENTO DE AGRARIA.
I.E.S. LOS PEDROCHES. POZOBLANCO.

ÍNDICE.

1. Introducción. Página 3.
2. Contextualización. Página 4
3. Objetivos. Página 6.
4. Competencias. Página 7.
5. Ejes prioritarios con carácter transversal. Página 9.
6. Metodología didáctica. Página 10.
7. Evaluación. Página 14.
8 Atención a la diversidad. Página 23.
9. Módulos Profesionales. Página 24.
10. Fase de formación en la empresa u organismo equiparado. Página 91.

1. INTRODUCCIÓN.

1.1. Normativa.

Esta programación didáctica se enmarca dentro de la siguiente normativa estatal y autonómica vigente:

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Decreto 436/2008 de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- 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.
- Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.
- 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.
- Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 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.
- Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

1.2. Elementos del currículo.

Según la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se entenderá por:

a) Currículo: regulación de los elementos que determinan los procesos de enseñanza y aprendizaje para cada una de las enseñanzas y etapas educativas.
b) Objetivos: referentes relativos a los logros que el estudiante debe alcanzar al finalizar cada etapa, como resultado de las experiencias de enseñanza-aprendizaje intencionalmente planificadas a tal fin.
c) Competencias: capacidades para aplicar de forma integrada los contenidos propios de cada enseñanza y etapa educativa, con el fin de lograr la realización adecuada de actividades y la resolución eficaz de problemas complejos.
d) Contenidos: conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos de cada enseñanza y etapa educativa y a la adquisición de competencias.
e) Resultados de Aprendizaje. Los resultados de aprendizaje indican las capacidades que los alumnos deben haber adquirido en cada materia al finalizar el ciclo correspondiente. Son objetivos que adoptan el mismo estilo de formulación que los objetivos generales, pero añadiendo una referencia explícita a los contenidos.
f) Criterios de evaluación: son el referente específico para evaluar el aprendizaje del alumnado. Describen aquello que se quiere valorar y que el alumnado debe lograr, tanto en conocimientos como en competencias; responden a lo que se pretende conseguir en cada asignatura.
g) Metodología didáctica: conjunto de estrategias, procedimientos y acciones organizadas y planificadas por el profesorado, de manera consciente y reflexiva, con la finalidad de posibilitar el aprendizaje del alumnado y el logro de los objetivos planteados.

2. CONTEXTUALIZACIÓN.

La implantación de este ciclo formativo en el centro responde de manera coherente a una necesidad real de técnicos en ganadería y asistencia en sanidad animal en esta zona de influencia, constatada a través de la información obtenida de las propias empresas del sector.

2.1. Centro.

El IES Los Pedroches es uno de los 11 Centros de Educación Secundaria de la comarca de Los Pedroches, que junto a los 22 colegios públicos y 2 concertados conforman la oferta educativa. Existe, además, un aula Hospitalaria con sede en el Hospital Comarcal de Pozoblanco y varias guarderías (públicas y privadas).

Situado en la localidad de Pozoblanco (Córdoba) fue creado como Instituto de Bachillerato en la segunda mitad de la década de los sesenta del pasado siglo, tras dejar de ser una Sección delegada del Instituto de Bachillerato de Peñarroya-Pueblonuevo. Posteriormente, en el año 1979, se realizó el traslado al edificio actual.

El centro posee enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Formación Profesional,

Bachillerato y enseñanzas en régimen de adultos como ESPA, Formación Profesional y Bachillerato. Actualmente tiene adscrito el centro de primaria CEIP Manuel Cano Damián de Pozoblanco. Los centros adscritos para ingresar en 3º de la ESO son: CEIP Simón Obejo y Valera de Pedroche, CEIP Ntra. Sra. de las Veredas de Torrecampo, CEIP Ntra. Sra. de Guía de Alcaracejos, CEIP Maestro Rogelio Fernández de Villanueva del Duque. Para el ingreso en Bachillerato tiene adscritos: IES Cecilio Jiménez de El Viso, La Inmaculada de Pozoblanco y al 50% Colegio Salesiano San José.

La cantidad de centros adscritos y su pertenencia a distintas localidades, el hecho de ser el único centro de la comarca con enseñanza completa de adultos hace que sea un centro educativo con unas peculiaridades que no se encuentran en ningún otro, no sólo de la zona de Pozoblanco, sino de toda la comarca de Los Pedroches.

Las enseñanzas de nuestro centro son: 2 líneas en 1º y 2º de ESO, 3 líneas en 3º y 4º de ESO y 1 líneas para 1º bachillerato de humanidades y ciencias sociales y 2 líneas para bachillerato de ciencias y tecnología, 1 línea para 2º bachillerato de humanidades y ciencias sociales y 1 línea para bachillerato de ciencias y tecnología. La enseñanza de adultos se encuentran líneas de ESPA nivel I y Nivel II, Bachillerato de Humanidades y Ciencias sociales y de Ciencias y Tecnología. También hay el Curso de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio, los ciclos formativos que se imparten son CFGB de Actividades Agropecuarias, CFGM de Producción Agropecuaria, CFGS de Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, CFGM de Gestión Administrativa en enseñanza semipresencial y CFGS de Administración y Finanzas.

Actualmente los planes y proyectos en los cuales participa el centro son:

-Proyecto bilingüe, inglés, en ESO.
-Plan de apertura de centros docentes.
-Bibliotecas Escolares.
-Bienestar Emocional.
-Plan de igualdad de género en educación de Andalucía.
-TDE (Plan de Actuación Digital - Código Escuela 4.0).
-Practicum Máster en Secundaria.
-Red Andaluza Escuela: Espacio de Paz
-ALDEA.
-Emprendimiento Educativo.
-AulaDJaque.
-Hábitos de Vida Saludable.
-Pacto de Estado: Prevención de la Violencia de Género 2025.
-Proyecto 'Aulas Verdes Abiertas' 2025.
-Erasmus+ - Raices locales, sabores de Europa.

2.3. Características del alumnado.

Las principales características a resaltar son: elevado número de alumnos (700 aproximadamente en los últimos años); gran cantidad de alumnos que se desplazan diariamente en transporte escolar; claustro con gran número de miembros (más de 60); gran área de influencia: una superficie de 1738 km2 y una población de 33.039 personas; alumnos de bachillerato, educación de adultos y ciclos formativos de prácticamente toda la comarca y zonas limítrofes; alumnos que comienzan tercero de ESO procedentes de varios colegios de la localidad y comarca.

Mencionar también que muchos de los familiares del alumnado trabajan en el sector agro-ganadero de la zona, bien por cuenta propia o a través de contratación por empresas privadas, en las cuales posteriormente, sus hijos e hijas tendrán el acceso laboral, por lo que ya conocen el tipo de trabajo que pueden desarrollar en un futuro próximo.

3. OBJETIVOS.

De conformidad con lo establecido en el anexo I del Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional:

a) Reconocer e identificar los protocolos establecidos sobre infraestructuras, instalaciones, maquinaria y equipos, relacionándolos con las funciones que van a desarrollar, para llevar a cabo las operaciones auxiliares de montaje, mantenimiento, limpieza y desinfección.
b) Identificar el cultivo que se va a realizar justificando la selección de la maquinaria o/ y otras herramientas, con el fin de preparar el terreno y el substrato.
c) Identificar el producto que se desea obtener considerando las características del terreno con el fin de sembrar, plantar o trasplantar cultivos.
d) Identificar las características del cultivo y del suelo, reconociendo y justificando sus necesidades, a fin de regarlos y aplicar las labores culturales.
e) Identificar las necesidades nutritivas de los cultivos y sus tratamientos preventivos y curativos, relacionándolos con los fertilizantes y con las causas que los provocan, con el fin de abonarlos y aplicar los tratamientos fitosanitarios.
f) Interpretar las instrucciones del personal especializado, identificando cada fase del proceso reproductivo para preparar a los reproductores.
g) Identificar los recursos herbáceos, arbustivos y arbóreos del medio, y otras formas alternativas de alimentación, calculando su valor nutritivo para realizar el pastoreo
h) Distinguir los parámetros técnicos de los productos justificando las condiciones idóneas y el sistema de recogida para recolectar los productos y subproductos agrícolas y ganaderos.
i) Identificar la normativa de bienestar animal y los protocolos de actuación, justificando las técnicas aplicables a cada caso, para cuidar a los animales enfermos y prestarles primeros auxilios en caso de traumatismos de poca relevancia.
j) Reconoce las características de los materiales de envases, etiquetas y embalajes, relacionándolas con el producto agroalimentario que se desea distribuir, para aplicar técnicas de envasado, etiquetado y embalaje
k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
ñ) 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.
o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la

diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
t) 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.
u) 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.
v) 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.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
x) 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 a las demás personas y en el medio ambiente.
y) 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.
z) 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.

4. COMPETENCIAS.

4.1. Competencia general.

De conformidad con lo establecido en el anexo I del Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional, la competencia general de este título consiste en realizar operaciones auxiliares en explotaciones agrícola-ganaderas, relacionadas, entre otras cosas, con cultivos agrícolas; con el manejo del ganado y con el envasado y distribución de productos agroalimentarios, siguiendo instrucciones de superiores o plan de trabajo, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes, las de bienestar animal, las de seguridad alimentaria, buenas prácticas ganaderas, 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.

4.2. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Se relacionan a continuación:

a) Preparar y realizar operaciones auxiliares de montaje, mantenimiento, limpieza y desinfección de infraestructuras para la protección de cultivos y riego, instalaciones, maquinaria y equipos, según proceda, garantizando su funcionamiento e higiene.
b) Preparar el terreno y el substrato para la implantación y producción del material vegetal, teniendo en cuenta su uso posterior, con la maquinaria, herramientas y útiles necesarios.
c) Sembrar, plantar o trasplantar cultivos, distribuyéndolos sobre el terreno de acuerdo a las especificaciones y consiguiendo una buena "nascencia" o arraigo.
d) Regar el cultivo y realizar las labores culturales utilizando las técnicas que aseguren la satisfacción de sus necesidades hídricas y el buen desarrollo del cultivo.
e) Abonar los cultivos de forma homogénea y aplicar tratamientos fitosanitarios, en la dosis, momento y con el equipo indicado, para satisfacer sus necesidades o carencias nutritivas y para mantener la sanidad de las plantas.
f) Preparar a los reproductores para la cubrición, por monta natural o inseminación artificial, para conseguir altos índices de gestación en relación a la especie.
g) Realizar el pastoreo con los animales apropiados para aprovechar los recursos vegetales del medio natural de forma sostenible, garantizando otras formas alternativas de alimentación del ganado.
h) Recolectar los productos y subproductos agrícolas y ganaderos en el momento indicado y con la técnica adecuada según las exigencias de cada producto.
i) Cuidar a los animales enfermos y prestarles primeros auxilios en caso de traumatismos de poca relevancia, aplicando las medidas de bienestar animal en el manejo general y siguiendo los protocolos establecidos.
j) Aplicar técnicas de envasado, etiquetado y embalaje a los productos agroalimentarios, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
k) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
l) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
m) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
n) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
ñ) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
o) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
p) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
q) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

r) 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.
s) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
t) 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.
u) 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.
v) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
w) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
x) 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 democrática.

4.3. Estándares de competencia.

Son los siguientes:

EC0517_1: Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas.
EC0518_1: Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.
EC0519_1: Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.
EC0712_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción en ganadería.
EC0713_1: Realizar operaciones auxiliares de manejo de la producción en explotaciones ganaderas.
EC0714_1: Realizar el pastoreo del ganado.
EC0715_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones y manejo de la maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas.

5. EJES PRIORITARIOS CON CARÁCTER TRANSVERSAL.

Se establecen los siguientes ejes prioritarios con carácter transversal:

- Uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación: este eje tendrá como finalidad el desarrollo de profesionales autónomos, eficaces, responsables, críticos y reflexivos al seleccionar, tratar y utilizar la información y sus fuentes, así como en el uso herramientas tecnológicas; también se promoverá una actitud crítica y reflexiva en la valoración de la información disponible, contrastándola cuando es necesario, así como respetar las normas de conducta

acordadas socialmente para regular el uso de la información y sus fuentes en los distintos soportes: utilización de la plataforma de teleformación Moodle Centros en todos los módulos, búsqueda de información de carácter técnico en internet, utilización de páginas web oficiales, etc.

- Trabajo en equipo
  Este eje tendrá como finalidad el desarrollo de competencias personales, sociales y personales dirigidas al desarrollo de profesionales competentes en el trabajo en equipo. En este sentido, será necesario potenciar valores y habilidades relacionadas con la capacidad de complementariedad, coordinación, comunicación, confianza y compromiso.

Asimismo, se trabajarán aquellos contenidos que giren en torno a valores éticos, cívicos y democráticos.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.

6.1 Concepto.

La metodología responde a la pregunta de 'cómo enseñar', lo que condiciona de manera decisiva el 'qué enseñar'. Su importancia reside en ser el vehículo de los contenidos y uno de los instrumentos imprescindibles para la atención a las necesidades educativas específicas del alumnado.

El artículo 10 del Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, recoge los aspectos relacionados con la metodología didáctica en este ámbito educativo.

6.2 Principios metodológicos.

1. La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los módulos profesionales que se incluyen en cada título. Este carácter integrador orientará la programación de cada módulo profesional y la actividad docente.

2. Las programaciones de los módulos profesionales deben estar incluidas en el Proyecto educativo de centro e incorporar las unidades didácticas secuenciadas, que especificarán al menos las actividades incluidas en las mismas y los contenidos formativos asociados que permitirán alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo, junto con los criterios de evaluación y de calificación de cada actividad evaluable. Las programaciones didácticas se harán públicas al comienzo de cada curso escolar y serán únicas para cada módulo profesional y de aplicación en todos los grupos y por todo el profesorado responsable de la impartición de cada módulo profesional.

3. La metodología didáctica se adaptará a las necesidades del alumnado y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar su transición hacia la vida activa o favorecer su continuidad en el sistema educativo.

4. Los contenidos tendrán un carácter motivador y un sentido práctico, buscando siempre un aprendizaje significativo. Se deberá fomentar metodologías activas de aprendizaje, basadas en la resolución de problemas y en «aprender haciendo». Se favorecerá la autonomía y el trabajo en equipo y el profesorado deberá programar las actividades docentes de manera que éstas sean motivadoras para el alumnado, que sean realizables por él y que creen una situación de logro de los resultados previstos. Se programarán asimismo actividades de profundización y de trabajo autónomo para atender al alumnado con diferentes ritmos de aprendizaje.

6.3 Estrategias de enseñanza y aprendizaje.

En consonancia con el enfoque psicopedagógico, se proponen estas orientaciones didácticas:

- El proceso de Enseñanza-Aprendizaje tomará como referencia el perfil profesional de Título Básico en Actividades Agropecuarias. y, se basará en todo momento en el "saber hacer". Los contenidos organizadores del módulo, se definen en torno a los procesos reales del trabajo.
- Sistematización de los procesos de trabajo, de forma que a partir de documentos facilitados, tales como, fichas técnicas de equipos, especificaciones de los fabricantes o registros de las operaciones de mantenimiento, el alumno sea capaz de reflexionar e indagar sobre el contenido de los mismos.
- Los materiales y documentos sobre el mundo empresarial utilizados, estarán actualizados, apropiados a la edad, y al nivel de compresión del ciclo formativo.
- Preconcepciones del alumno: Es importante tener en cuenta los conocimientos previos que tiene el alumno posee de los animales y los cultivos y de los equipos e instalaciones relacionados con la producción agroganadera.
- Situaciones problemáticas: Se abordarán las dificultades que se prevén que aparecerán, teniendo en cuenta que las actividades prácticas se desarrollan con animales vivos, en los que la observación de su bienestar se convierte en un aspecto innegociable.
- Funcionalidad de los aprendizajes: Se crearán las condiciones necesarias para que el alumnado tenga la oportunidad de valorar la repercusión de la zootecnia y la actividad agrícola en el mundo de la empresa. Se conectarán los conocimientos teóricos en el aula, con el entorno socioeconómico de la zona.
- Tareas de clase: Se potenciará la participación del alumno en las tareas de clase, tales como manejo de los animales y cultivos, procesos de alimentación, manejo de equipos, además de ser complementadas con búsqueda de información relativa a novedades en el ámbito agroganadero.
- Uso de las TICs: Se utilizarán los medios informáticos como herramienta que permitirá el desarrollo de los diferentes procesos de trabajo: plataforma Moodle y correo electrónico.
- Trabajo colectivo: Se establecerán las condiciones apropiadas para trabajar en grupo, de manera similar como se realiza las labores en la explotación agroganadera, buscando la colaboración en el manejo de los animales y cultivos, el contraste de ideas y la búsqueda de un objetivo común.
- Potenciación en la participación de actividades, especialmente en la actividad agropecuaria, que no discriminen por sexo.
- La consideración de la empresa agraria como un espacio de trabajo, donde se desarrollan actitudes de comunicación positiva, de vinculación al grupo, de esfuerzo solidario, de búsqueda de solución a los problemas mediante la aceptación y el respeto a todos sin discriminación
- El uso de estrategias de atención a la diversidad para dar respuesta a las distintas capacidades en el manejo animales y equipos, motivaciones, estilos de aprendizaje, o intereses.

6.4. Actividades complementarias.

Se desarrollará la siguiente actividad complementaria:

- CADE de Pozoblanco. (Presencial).
  - Prevención de riesgos laborales en la explotación ganadera.

6.5. Actividades extraescolares.

En las actividades extraescolares se consideran las salidas a diferentes lugares (comarca, provincia, otros lugares de Andalucía), bien de forma autónoma por parte del Departamento o en colaboración con otros Departamentos del Centro.

Las actividades complementarias y extraescolares que se llevarán a cabo serán:

- Feria Agroganadera de Zafra.
- Feria Ganadera "Usías Holsteins" de Dos Torres.
- SICAB, Salón Internacional del Caballo Español de Sevilla.
- CENSYRA de Badajoz.
- Industria Láctea COVAP
- Centro de Transformación de la Carne COVAP.
- Fábrica de Piensos COVAP
- CITYTEX de Badajoz.
- Cebadero COVAP en Almadenejos
- Feria Agropecuaria Pozoblanco.
- Sunaran en Palma del Río.
- Patatas Fritas Moyano de Pozoblanco.
- Cooperativa Oleícola de Pozoblanco.
- Jornadas Técnicas IFAPA.
- Jornadas Técnicas COVAP.
- Jornadas Técnicas Comarcales.
- FIGAN de Zaragoza.
- Jardín Botánico de Córdoba.
- Huertos Ecológicos Familiares de la Asomadilla de Córdoba.

Así como todas aquellas que se acuerden al principio de curso, con el objeto de que queden recogidas en la programación anual del Departamento de Actividades Complementarias y Extraescolares.

6.6. Recursos didácticos.

La enseñanza de la materia contemplará los principios siguientes:

- La actividad como profesorado será considerada como mediadora y guía para el desarrollo de la actividad constructiva de los alumnos y alumnas.
- Se partirá del nivel de desarrollo del alumnado, lo que significa considerar tanto sus capacidades como sus conocimientos previos.
- La acción se orientará a estimular en el alumnado el desarrollo de competencias. Se promoverá la adquisición de aprendizajes funcionales y significativos.
- Se buscará formas de adaptación en la ayuda pedagógica a las diferentes necesidades del alumnado.
- Se impulsará un estilo de evaluación que sirva como punto de referencia a la actuación pedagógica, que proporcione al alumno información sobre su proceso de aprendizaje y le permita participar en el mismo a través de la autoevaluación y la coevaluación.
- Se fomentará el desarrollo de la capacidad de socialización, de autonomía y de iniciativa personal.

Los contenidos de la materia se integrarán en el aula a través de unidades didácticas que favorecerán la materialización del principio de interdisciplinariedad e intradisciplinariedad por medio de procedimientos como:

- Planificación, análisis, selección y empleo de estrategias y técnicas variadas en la resolución de problemas, tales como el recuento exhaustivo, la deducción, la inducción o la búsqueda de problemas afines, y la comprobación del ajuste de la solución a la situación planteada.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.

El desarrollo de la materia desde una perspectiva interdisciplinar e intradisciplinar también se llevará a cabo a través de actitudes y valores como el rigor, la curiosidad científica, la perseverancia, la cooperación y la responsabilidad.

El desarrollo de las experiencias de trabajo en el aula, desde una fundamentación teórica abierta y de síntesis, buscará la alternancia entre los dos grandes tipos de estrategias: expositivas y de indagación. De gran valor para el tratamiento de los contenidos resultarán tanto las aproximaciones intuitivas como los desarrollos graduales y cíclicos de algunos contenidos de mayor complejidad.

Para facilitar la asimilación de los contenidos, la metodología se apoyará en recursos materiales, entre ellos:

- Materiales escritos y audiovisuales de elaboración propia.
- Material audiovisual.
- Material de laboratorio.
- Libros de consulta disponibles en el Departamento Agrario.
- Medios TIC.
- Salidas fuera del Centro.

- Plataformas educativas (Moodle).
- Taller e instalaciones agroganaderas.

7 EVALUACIÓN.

7. 1. Características del proceso de evaluación.

La evaluación, como elemento regulador de la prestación del servicio educativo permite valorar el avance y los resultados del proceso a partir de evidencias que garanticen una educación pertinente y significativa, debiendo ser aplicada tanto al proceso de enseñanza como de aprendizaje. Así, la evaluación, en un ciclo formativo de formación profesional, se concreta en un conjunto de acciones planificadas en unos momentos determinados.

Las acciones de evaluación deben de cumplir con dos funciones básicas:

- Determinar el grado de consecución de las intenciones propuestas.
- Indicar las modificaciones pedagógicas que son necesarias introducir.

La evaluación del aprendizaje del alumnado de los ciclos formativos se realizará por módulos profesionales de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y la superación de un ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos que lo componen. Este proceso tomará como referencia los objetivos y los criterios de evaluación del módulo profesional y los objetivos generales del ciclo.

El artículo 107 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional indica que la evaluación será continua, se adaptará a las diferentes metodologías de aprendizaje, y deberá basarse en la comprobación de los resultados de aprendizaje en las condiciones de calidad establecidas en el currículo. Se promoverá el uso generalizado de instrumentos de evaluación variados, flexibles y adaptados a las distintas situaciones de aprendizaje que permitan la valoración objetiva de todas las personas en formación, y que garanticen, asimismo, que las condiciones de realización de los procesos asociados a la evaluación se adaptan a las personas con necesidad específica de apoyo. La evaluación respetará el carácter práctico de la formación, así como las necesidades de adaptación metodológica y de recursos de las personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo, garantizando la accesibilidad de la evaluación. El profesorado o personas expertas responsables de cada módulo profesional evaluará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación. Las decisiones de evaluación final se adoptarán de manera colegiada en función del grado de adquisición de las competencias correspondientes al ciclo formativo.

Por otra parte, de acuerdo al Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía y a la Orden de 18 septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía:

- La evaluación será objetiva, continua, formativa e integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado
- Debe permitir verificar la adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad, tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en la norma básica y en el desarrollo, autonómico correspondiente garantizando, que el esfuerzo, el rendimiento y la adquisición de los aprendizajes sean valorados y reconocidos con objetividad

- Se tendrá en cuenta la diferente contribución de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación en la adquisición de las competencias de cada título, así como, en su caso, las necesarias adaptaciones del proceso de evaluación a las características peculiares de cada sector productivo contenidas en las diferentes programaciones didácticas.
- En la modalidad presencial la evaluación continua de los aprendizajes requerirá la asistencia regular y obligatoria, tanto en el centro docente como en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, de al menos el 80 por ciento de la duración total del módulo, ámbito o proyecto, a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado.
- Cada centro docente determinará en su proyecto educativo el porcentaje de incumplimiento que determine la pérdida de evaluación continua estableciendo, en tal supuesto, dentro de cada programación didáctica, el procedimiento de evaluación.
- En caso de pérdida de derecho de evaluación continua en uno o varios módulos, el alumnado tendrá derecho a la realización de las pruebas objetivas que el equipo docente responsable considere oportunas, conforme a los criterios de evaluación que estén asociados a los resultados de aprendizaje no superados, a lo incluido en la correspondiente programación didáctica y en el proyecto educativo del centro. En todo caso, este alumnado no podrá realizar aquellas actividades prácticas o pruebas objetivas que, a criterio del equipo docente, impliquen algún tipo de riesgo para sí mismos, para el resto del grupo o para las instalaciones del centro.
- La pérdida del derecho a la evaluación continua, así como sus consecuencias, deberá notificarse al alumnado afectado en el momento en el que se produzca la pérdida del derecho, a través de medios que garanticen su constancia. Dicha notificación deberá efectuarse por el profesorado que ejerza la tutoría, con el visto bueno de la persona titular de la dirección del centro. En caso del alumnado menor de edad, la notificación se realizará a sus representantes legales
- La calificación final de cada módulo o proyecto se establecerá mediante la aplicación de la ponderación definida en la programación didáctica a los criterios de evaluación asociados a cada una de las actividades formativas desarrolladas a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Las técnicas e instrumentos de evaluación serán variados, flexibles, accesibles, diversos y se adaptarán a las competencias profesionales contenidas en los diferentes resultados de aprendizaje, cuya adquisición se quiera evidenciar, haciendo uso de los correspondientes soportes para su corrección y calificación.
- La evaluación de la modalidad dirigida a personas con necesidades educativas o formativas especiales tendrá carácter continuo, formativo, integrador, se realizará conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes.
- En los grados D, existirá al menos, dos sesiones de evaluación parcial dentro del periodo lectivo. Además de estas, se llevarán a cabo una sesión de evaluación inicial y dos sesiones de evaluación final en cada uno de los cursos académicos.
- En la sesión de evaluación parcial anterior a la incorporación del alumnado a la fase de formación en empresa u organismo equiparado, el profesorado o personal experto que imparta módulos que contribuyan a la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención y protección de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes valorarán y calificarán la adquisición de tales competencias como «Superado» o «No superado».
- Con carácter general, en el primer curso de los ciclos formativos de grado básico y grado medio, la fecha de la primera sesión de la evaluación final no podrá ser anterior al 3 de

junio y, en el segundo curso, no podrá ser anterior al 30 de mayo. En ambos casos, la fecha de la segunda sesión de la evaluación final se corresponderá con la finalización del régimen ordinario de clase y no podrá ser anterior al 22 de junio

- El alumnado será evaluado del proyecto individualmente correspondiéndole dicha evaluación al profesorado o personal experto responsable de la tutorización del mismo. En el caso de los ciclos formativos de grado medio y superior, el proyecto intermodular deberá defenderse ante una representación del equipo docente en la forma en la que disponga el proyecto educativo de cada centro. La valoración de esta presentación se integrará en la calificación final del proyecto, según se determine en la programación didáctica.
- La persona encargada de la tutoría dual de empresa colaborará en la evaluación mediante la valoración cualitativa de las actividades desarrolladas en la empresa u organismo equiparado vinculadas a los resultados de aprendizaje que se hayan trabajado conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado.
- El seguimiento de aquellos resultados de aprendizaje que se desarrollen durante la formación en empresa u organismo equiparado será responsabilidad de la persona que ejerza la tutoría dual docente o, en su caso, de la persona experta. La persona responsable de la tutoría dual de empresa colaborará en la evaluación de los resultados de aprendizaje trabajados conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado y esta valoración será recogida por la persona que ejerza la tutoría dual docente.
- Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión. Los tutores o tutoras dual de empresa podrán participar e informar de su valoración en la sesión de evaluación correspondiente según lo establecido en el proyecto educativo del centro.
- Cada docente ajustará en su correspondiente módulo la evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe al que se refiere el apartado anterior, según se indique en la correspondiente programación didáctica.
- La calificación del módulo integrará la valoración del centro y de la empresa conforme a lo recogido en la programación didáctica y será responsabilidad final del equipo docente y del centro.
- En caso de que el alumnado no pueda desarrollar alguno de los resultados de aprendizaje previstos en su plan de formación individual, durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado, la programación didáctica podrá incluir actividades específicas orientadas a garantizar la adquisición de dichos resultados de aprendizaje fuera del periodo de realización de esta fase.
- El refuerzo de los resultados de aprendizaje calificados en la empresa, si así fuera necesario para alcanzar una evaluación positiva del módulo, se realizará en el centro docente conforme a lo que establezca la programación didáctica correspondiente.
- Al término del proceso de enseñanza aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos o proyecto en que esté matriculado.
- La calificación de los módulos y de proyecto se llevará a cabo en función de la consecución de los resultados de aprendizaje, se expresará en valores numéricos entre 1 y 10 sin decimales y será positiva cuando su puntuación sea igual o superior a 5 puntos y negativas las restantes.
- En la calificación se tendrá en cuenta la diferente contribución de cada resultado de aprendizaje que se deba alcanzar en relación con las competencias profesionales y para la empleabilidad de cada módulo, en el marco de la contextualización del currículo al entorno en el que se desarrolle el proceso de enseñanza-aprendizaje y siempre

asegurando la adquisición de dichas competencias. Esta diferente contribución, cuando se dé, deberá quedar recogida en las programaciones didácticas de los departamentos de coordinación didáctica con atribución docente en formación profesional

- El número de matrículas de honor no podrá exceder del 5 por ciento del alumnado propuesto para titular en cada oferta de grado D o E en el correspondiente curso académico, salvo que el número de este alumnado sea inferior a veinte, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.
  - Las matrículas de honor serán otorgadas por acuerdo del departamento de la familia profesional al que pertenezca la oferta de grados D o E, a propuesta del equipo docente del grupo. Para ello, además de los resultados académicos, se tendrán en cuenta el esfuerzo realizado por el alumnado y la evolución observada durante el período de realización de la oferta formativa, especialmente en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
  - El equipo docente podrá proponer a aquel alumnado de enseñanzas de formación profesional cuya nota final de las ofertas de los grados D o E sea igual o superior a nueve para consignar la mención de «Matrícula de Honor» en el expediente conforme a los criterios establecidos en el proyecto educativo del centro. Dicha mención quedará recogida en el acta de evaluación final junto a la calificación final del ciclo formativo.

— Consideraciones:

- En caso de que el resultado de las evaluaciones parciales y de la evaluación final sea mayor de 5, de ser necesario, se aplicará el redondeo al número entero más cercano. Así, cuando la primera cifra decimal sea igual o mayor que 5, se redondeará a la cifra entera superior.
- De acuerdo al carácter continuo de la evaluación, el profesorado podrá utilizar cada instrumento de evaluación en el momento y fecha que crea oportuno, de acuerdo con el procedimiento de enseñanza y aprendizaje, y sin ser necesario avisar con antelación al alumnado de la fecha de realización. En el caso de pruebas escritas u otros instrumentos, donde el alumnado ha de preparar con antelación los contenidos y criterios a calificar, sí será avisado con la antelación necesaria.
- Los instrumentos de evaluación no realizados o entregados en la fecha fijada por el profesorado o entregados en blanco serán calificados con 0.
- De igual forma, debido al carácter presencial del ciclo formativo y al procedimiento de evaluación continua establecida en la legislación vigente, la ausencia del alumnado durante la sesión donde se califique algún instrumento de evaluación supondrá que será valorado con 0, independientemente de que esta ausencia sea justificada o injustificada. Todo ello sin menoscabo de una posible nueva calificación que se llevará a cabo durante el mecanismo de mejora de calificaciones establecido por el profesorado responsable en cada uno de los módulos profesionales, y al que tendrá acceso el resto del alumnado.
- Las actividades realizadas en grupo, con carácter general, serán calificadas con la misma valoración para todo el alumnado que conforma dicho grupo. El profesorado podrá decidir, con respecto a los mecanismos de mejora de calificación, que el alumnado que tome parte en ellos sea el único al que afecte la nueva calificación resultante.
- En caso de que el profesorado detecte algún tipo de plagio, copia o fraude, incluido el empleo de aparatos electrónicos no autorizados para el desarrollo del instrumento de evaluación, o el intento de alguno de ellos, el instrumento de calificación será calificado con 0 en la sesión donde se esté llevando a cabo.
- El proyecto intermodular deberá defenderse ante una representación del equipo docente en la forma en la que disponga el proyecto educativo de cada centro. Se llevará a cabo antes de la primera evaluación final, con el calendario que fije el profesorado responsable del módulo profesional en su temporalización, durante las horas correspondientes a ese módulo y, al menos, ante el equipo docente que en ese momento tenga horas de obligada permanencia en el centro sin atribución a otros módulos profesionales. En esta presentación, será valorada

exclusivamente el orden y lógica de la exposición oral y la resolución de cuestiones. El resto de aspectos serán calificados por el profesorado responsable del módulo profesional, de acuerdo a la rúbrica.

- Las estancias y rotaciones en las empresas y centros de trabajo suponen que cada alumno o alumna puede ser calificado en distintos momentos con respecto al resto del alumnado, a lo largo del periodo de formación en la empresa. En todo caso, esta calificación será tenida en cuenta en cada una de las evaluaciones parciales y en las evaluaciones finales.
- La valoración cuantitativa de las actividades formativas desarrolladas dentro de los centros de trabajo se realizará teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

    - No sabe hacerlo: 0 puntos.
    - Sabe hacerlo con ayuda: 5 puntos.
    - Sabe hacerlo de manera autónoma: 9 puntos.
    - Sabe hacerlo y es capaz de enseñar a otros: 10 puntos.

- Debido al carácter continuo de la formación, en caso de que un alumno o alumna sea calificado de una misma actividad formativa en distintos momentos o en dos o más empresas, se tomará en consideración la calificación media de todas las emitidas por los tutores laborales.
- El tutor o tutora docente transmitirá la valoración de las actividades formativas al profesorado responsable de los distintos módulos profesionales una vez que haya comprobado la completa cumplimentación y entrega en la plataforma Moodle Centros de los documentos "Acreditación de asistencia", "Diario de actividades" y "Hoja de seguimiento del alumnado en la empresa", basados en los documentos facilitados por la Delegación Territorial de Educación. En caso de no realizarse esta entrega, o de ser incorrecta o incompleta, se calificará con 0 todas las actividades formativas correspondientes a esa empresa.
- Dentro de la formación en la empresa, la no realización de una actividad calificada por una actividad formativa por motivo de la ausencia del alumnado durante el horario programado para la permanencia en la empresa (independientemente de que esta sea justificada o injustificada), o por la negativa del mismo a realizarla, supondrá que el alumnado será calificado con un 0, es decir, el valor numérico correspondiente a "No sabe hacerlo".
- Las evaluaciones parciales tendrán en cuenta las calificaciones de los todos los instrumentos y criterios de evaluación calificados desde el comienzo del curso hasta la fecha de la celebración de la sesión de evaluación, incluidos, si procede, aquellos recogidos en los instrumentos de mejora de calificación.
- Una vez aplicada la ponderación de los criterios e instrumentos de evaluación definidos para los distintos módulos profesionales y recogidos en el apartado 8 de la presente programación, si el módulo profesional está calificado por encima de 5, se considera superado. Por tanto, no será necesaria la calificación positiva, es decir, por encima de 5, de todos los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación e instrumentos de evaluación implicados.
- Los criterios de consignación de la Matrícula de Honor, de acuerdo al Proyecto Educativo de Centro, serán los siguientes:
    - Nota media del Ciclo Formativo que figure en Séneca.
    - En caso de empate, se tendrá en cuenta la media de la calificación de los módulos de segundo curso, con dos decimales. De haber módulos convalidados, en este desempate, no se tendrán en cuenta para ninguno de los alumnos o alumnas.
    - En caso de continuar el empate, se tendrá en cuenta el esfuerzo realizado por el alumno o alumna y la evolución observada durante el período especialmente en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- En el caso de primer curso, se determina que la fecha de las evaluaciones finales será el primer día posible establecido en la Orden de evaluación. En caso de ser inhábil, se pasará al siguiente día hábil. En caso de segundo curso, la primera evaluación final se establecerá teniendo en cuenta las jornadas necesarias para que el alumnado logre alcanzar las horas previstas dentro de la fase de formación en la empresa u organismo equiparado. La fecha

de la segunda evaluación final se establece en el primer día posible establecido por la Orden de evaluación. En caso de ser inhábil, se pasará al siguiente día hábil.

- Se fija el porcentaje de faltas de asistencia para la pérdida de evaluación continua en el 80%, y será independiente de que la falta sea justificada o no justificada.
- En caso de que la falta de asistencia se produzca en el periodo de formación en la empresa, esta falta se asignará al módulo profesional indicado en el horario regular. En caso de jornada partida, si la falta se produce solo en la mitad de la jornada, se asignará a las tres primeras horas si se produce en la primera mitad y a las tres segundas horas si se produce en la segunda mitad.
- El alumnado que ha perdido el derecho a evaluación continua será evaluado de los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación e instrumentos de evaluación pendientes después de la primera evaluación final. Se podrá tener en cuenta aquellos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación e instrumentos de evaluación calificados previamente al momento de la pérdida de este derecho.

7. 2. Instrumentos de evaluación.

Se determinan los instrumentos de evaluación del alumnado dentro de los módulos profesionales pertenecientes al Departamento Agrario.

h) Instrumentos de calificación:

a. Pruebas escritas.
b. Pruebas tipo test o cuestionarios.
c. Actividades prácticas.
d. Proyectos.
e. Trabajos individuales y en grupo
f. Exposiciones orales
g. Registros de evidencias.
h. Role-play.
i. Observación directa.
j. Actividades formativas. Durante la fase de formación dentro de la empresa, el tutor laboral valorará las actividades realizadas en el centro de trabajo, que comunicará al tutor docente, siendo este el responsable de calificar las distintas actividades formativas.

7.3. Criterios de calificación.

Para la calificación de los distintos instrumentos indicados en el apartado anterior, se podrá tener en cuenta siguientes criterios:

— <u>Pruebas escritas, actividades prácticas y registro de evidencias.</u>

- Uso de lenguaje técnico-científico.
- Adecuación del contenido.
- Orden y lógica de la redacción.
- Presentación del documento.
- Corrección ortográfica y puntuación.

— <u>Trabajos y proyectos.</u>

- Uso de lenguaje técnico-científico.

- Originalidad.
- Adecuación del contenido.
- Exposición oral.
- Resolución de cuestiones.
- Uso y referencia de la información utilizada.
- Presentación del documento.
- Corrección ortográfica y puntuación.
- Coevaluación y autoevaluación.

- Software especializado.

  - Disposición a realizar la actividad.
  - Atención a las indicaciones del profesorado.
  - Ejecución de la actividad.

- Role-play.

  - Representación.
  - Tema y originalidad.
  - Vestuario y accesorios.
  - Adecuación del contenido.

- Actividades formativas.

  - No sabe hacerlo.
  - Sabe hacerlo con ayuda.
  - Sabe hacerlo de manera autónoma.
  - Sabe hacerlo y es capaz de enseñar a otro.

- Observación directa.

  - Disposición a realizar la actividad.
  - Uso de las instalaciones, maquinaria y herramientas.
  - Adaptación al trabajo en equipo.
  - Atención a las indicaciones del profesor/tutor laboral.
  - Adecuación del trabajo realizado.
  - Observación y prevención de los riesgos laborales.
  - Atención al bienestar animal, seguridad alimentaria y medio ambiente.

La valoración de los criterios de calificación para los distintos tipos de instrumentos estarán determinados mediante rúbricas y escala de valoración, que será facilitadas al alumnado de manera previa a la realización de la prueba. En el caso de pruebas tipo test o cuestionarios, por sus características, no se utilizarán rúbricas.

7.4. Mecanismos de mejora de calificación.

7.4.1. Mecanismos de mejora de calificación durante el curso.

Como se ha indicado, la evaluación del módulo profesional se realizará de forma continua. Al final de cada trimestre, se realizarán sesiones parciales en las que el alumnado podrá conocer su progreso académico.

Tras el primer y segundo periodo parcial de evaluación, se podrá ejecutar un protocolo para el refuerzo de alumnado que pretenda mejorar la calificación de los distintos criterios de evaluación ya impartidos y evaluados en el centro, y que se llevará a cabo durante el segundo y tercer trimestre respectivamente. En este sentido, el alumnado acordará, junto con el profesorado responsable, los criterios de evaluación elegidos para mejorar la calificación del módulo profesional y realizará de nuevo los instrumentos asociados a cada uno de los criterios de evaluación indicados. Las actividades y las fechas para la realización de este protocolo será determinado por el profesorado responsable del correspondiente módulo profesional, teniendo la potestad para hacer coincidir distintas actividades en la misma sesión.

Una vez que el alumnado haya comunicado al profesorado responsable aquellos instrumentos y criterios elegidos, y debido al carácter continuo de la formación, se tendrá en cuenta exclusivamente la calificación obtenida a través de este procedimiento. La no realización por parte del alumnado de alguno de ellos supondrá la calificación de 0.

7.4.2. Plan de refuerzo para la segunda evaluación final. Alumnado de incorporación tardía al ciclo formativo.

En el caso de que un alumno o alumna no supere la primera evaluación final o pretenda mejorar su calificación, llevará a cabo una serie de actividades e instrumentos para mejorar la valoración de aquellos criterios de evaluación que, por su calificación, estime oportunos.

De acuerdo con la Orden de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía las actividades de refuerzo y mejora de las competencias permitirán al alumnado bien la superación de los módulos o del proyecto pendientes de evaluación positiva, bien la profundización de los aprendizajes y la mejora de la calificación obtenida en los módulos o proyecto superados.

- El periodo de refuerzo y mejora de las competencias será el comprendido entre las dos evaluaciones finales.
- En los supuestos de refuerzo de las competencias para superación de los módulos pendientes de evaluación positiva la asistencia a clase será obligatoria.
- En el caso de mejora de la calificación la asistencia al centro será obligatoria solo para las actividades que se propongan para ello.

Tras la primera evaluación final, los alumnos y alumnas ejecutarán un programa de refuerzo personalizado para favorecer la superación o mejora de la calificación de aquel módulo profesional que desee. En este sentido, tanto el alumnado de primer curso como de segundo, acordará junto con el profesorado responsable, los criterios de evaluación elegidos para superar o mejorar la calificación del módulo profesional y realizará de nuevo los instrumentos asociados a cada uno de los criterios de evaluación indicados.

Una vez que el alumnado haya comunicado al profesorado responsable aquellos instrumentos y criterios elegidos, y debido al carácter continuo de la formación, se tendrá en cuenta exclusivamente la calificación obtenida a través de este procedimiento. La no realización por parte del alumnado de alguno de ellos supondrá la calificación de 0.

El profesorado tendrá la potestad para hacer coincidir la realización de distintos instrumentos de evaluación en la misma fecha.

De acuerdo a la normativa, para superar o mejorar la calificación de las actividades formativas realizadas en las empresas, si fuera necesario para alcanzar una evaluación positiva del módulo, se realizará en el centro docente conforme a lo que establezca la programación didáctica correspondiente.

La actividad, en caso de no estar determinado por otra prueba, se realizará mediante un registro de evidencias.

Con respecto al alumnado con incorporación tardía al ciclo formativo, de no haber sido posible antes, será en este momento cuando se desarrolle el plan de refuerzo y la evaluación de aquellos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación e instrumentos de evaluación calificados en el grupo de referencia antes de dicha incorporación.

7.4.4. Alumnado que ha perdido el derecho a la evaluación continua.

Con respecto a los mecanismos de evaluación en caso de pérdida de evaluación continua, este procedimiento se llevará a cabo en el centro docente entre las dos evaluaciones finales, en las fechas en las que determine el profesorado. Se realizará de manera conjunta con el resto de alumnado que pretenda superar o mejorar la calificación obtenida a lo largo del curso, expuesto en el epígrafe anterior. Las actividades a realizar dependerán de la naturaleza de las mismas, serán determinadas por el profesorado responsable y, de manera general, serán las siguientes:

- Actividades teóricas o prácticas desarrolladas en el centro docente: pruebas escritas, pruebas prácticas, proyectos, informes o cuestionarios.
- Actividades a desarrollar durante la formación en empresas: registro de evidencias.

7.4.5. Alumnado módulos pendientes del curso anterior.

Se trata de alumnos y alumnas que, encontrándose matriculados en algunos módulos profesionales del segundo curso del ciclo formativo, aún tienen pendiente de superación de módulos de primer curso. Al igual que en el caso de alumnado con evaluaciones parciales no superadas, expuesto en el epígrafe anterior, se implantarán sesiones personalizadas de refuerzo y tutoría, dedicadas a la presentación de actividades propuestas y resolución de dudas, a fin de que el alumnado no presente los problemas de aprendizaje del curso anterior.

7.5. Instrumentos para la evaluación de la práctica docente.

En la evaluación del proceso de enseñanza, el profesorado debe reflexionar sobre la práctica educativa con el objeto de mejorarla. Los docentes evaluarán las programaciones y las unidades de trabajo para comprobar los procesos de enseñanza, su propia práctica docente, el desarrollo de las actividades formativos en las empresas y la adecuación a las necesidades educativas, del centro, de las empresas y del alumnado.

Se podrán utilizarar las siguientes herramientas:

- Cuestionario, escalas o inventarios para la evaluación de la práctica docente. Se realiza una encuesta entre el alumnado, diseñada a nivel de departamento, acerca del desarrollo de las actividades lectivas en el centro educativo y en los centros de trabajo.
- Cuaderno del profesor, destinado fundamentalmente a la autoevaluación.

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La atención a la diversidad debe ser entendida como el conjunto de actuaciones educativas dirigidas a dar respuesta a las diferentes capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje, motivaciones e intereses, situaciones sociales, culturales, lingüísticas y de salud del alumnado. Constituye, por tanto, un principio fundamental que debe regir a toda la enseñanza básica cuya finalidad es asegurar la igualdad de oportunidades de todos los alumnos ante la educación y evitar, en la medida de lo posible, el fracaso escolar y el consecuente riesgo de abandono del sistema educativo.

La atención a alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo se encuentra regulada en la legislación estatal y autonómica en las siguientes figuras legales:

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. En su Título II "La equidad en la educación" aborda los temas referentes al alumnado con la necesidad específica de apoyo educativo, compensación de las desigualdades en educación, escolarización en centros públicos y privados concertados, y los premios, concursos y reconocimientos.
- Ley 9/1999, de 18 de noviembre, de Solidaridad en la Educación. De ámbito andaluz, esta ley tiene por objeto garantizar la solidaridad en la educación, regulando el conjunto de actuaciones que permitan que el sistema educativo contribuya a compensar las desigualdades, asegurando la igualdad de oportunidades al alumnado con necesidades educativas especiales.
- Decreto 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales. Establece la ordenación de la atención educativa del alumnado con necesidades educativas especiales debidas a los diferentes tipos y grados de capacidades personales de orden físico, psíquico, cognitivo o sensorial, mediante un conjunto de acciones que desarrollan y concretan las actuaciones previstas para este tipo de alumnado.

La atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo vendrá determinada por los siguientes ejes de intervención:

8.1. Acciones en función de las capacidades adquiridas con anterioridad al acceso al ciclo.

Se deberá detectar mediante la evaluación inicial la situación académica del alumnado. En función de los resultados obtenidos podrán tomar las siguientes medidas:

- Adaptación de contenidos y metodología: para el alumnado que presente mayor dificultad de aprendizaje y que, mediante la prácticas de actividades, pueden alcanzar los objetivos didácticos.

- Agrupamientos: A través de los agrupamientos se debe favorecer la interacción entre los alumnos dentro del aula con la doble finalidad de: 1) mejorar la socialización y potenciar la motivación y 2) propiciar los agrupamientos heterogéneos entre el alumnado que presenta mayores dificultades con otros más competentes.

8.2. Acciones destinadas a la atención del alumnado con discapacidad.

En colaboración con el departamento de Orientación se establecerán adaptaciones curriculares no significativas, con el fin de facilitar la adquisición de las unidades de competencia del módulo.

En este sentido se determinarán las condiciones idóneas en relación a los espacios, modos de comunicación, selección de ayudas técnicas, materiales para el seguimiento del módulo. Además también se considerará, en caso necesario, la adaptación de la metodología, las actividades y los instrumentos de evaluación para responder a las necesidades de cada uno.

8.3. Acciones destinadas al alumnado de incorporación tardía al ciclo.

Dadas las características particulares de matriculación y adjudicación de alumnos a los ciclos formativos, nos encontramos en la situación, más que frecuente, de la incorporación de alumnado cuando el periodo de clases ya ha comenzado.

En esta situación, se hace necesario establecer un plan de trabajo paralelo, para este grupo de alumnado, que facilite su incorporación al desarrollo normal de las clases y sitúe al alumno al mismo nivel que sus compañeros. En este sentido, el profesor titular del módulo planteará la realización de aquellas actividades y pruebas, que haya realizado el grupo de referencia a la incorporación del alumno.

9. MÓDULOS PROFESIONALES.

9.1. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.

9.1.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad.

La consecución del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabiliad a), b), c), r), s), t), u), v), w) y x).

9.1.1 Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

De acuerdo con la Orden que desarrolla el contenido curricular del título, el módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b) c), t), u), v), w), x), y) y z).

9.1.3. Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título, los resultados de aprendizaje del módulo profesional son los siguientes:

1. Prepara una pequeña superficie de terreno para la implantación de material vegetal, relacionando las
técnicas y medios seleccionados con el tipo de suelo.
2. Recepciona el material vegetal, identificando sus características y aplicaciones.

3. Instala pequeñas infraestructuras de abrigo, reconociendo los diferentes sistemas de protección.
4. Siembra o trasplanta plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados.

9.1.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
a, b, c, r, t, u, v, w, x, y, z	a, b, t, u, v, w, x, y, z	**R1 Prepara una pequeña superficie de terreno para la implantación de material vegetal, relacionando las técnicas y medios seleccionados con el tipo de suelo.**	1T	40
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
● Clasificación de la textura del suelo. ● Contenido de materia orgánica de los suelos. ● Los abonos. Tipos. ● Enmiendas. Tipos ● Técnicas de abonado, fertilización y enmiendas según los cultivos. ● Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica. ● Desbroce y limpieza del terreno y de las herramientas y/o maquinaria a utilizar. ● La azada: tipos y manejo. ● El motocultor. Tipos y manejo. ● Medidas de seguridad en el manejo de máquinas y herramientas. ● Mantenimiento básico de las herramientas, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la adecuación del terreno para la siembra o plantación. ● Normas de seguridad en el manejo y aplicación de abonos. ● Valoración de la importancia del suelo como elemento fundamental para los cultivos. ● Conservación del suelo y medio ambiente mediante buenas prácticas agrarias. Riesgos de erosión y desertificación. ● Empleo de los equipos de protección individual			UT1 Preparación del terreno para la siembra y/o plantación	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
a, b, c, r, t, u, v, w, x, y, z	a, b, t, u, v, w, x, y, z	**R2 Recepciona el material vegetal, identificando sus características y aplicaciones**	2T	40
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

● Material vegetal. Clasificación y aplicaciones. Preparación y acondicionamiento. ● Morfología y estructura de las plantas. ● Identificación de plantas y semillas. ● Descarga de plantas o semillas. ● Conservación y almacenamiento de plantas y semillas. Condiciones ambientales. ● Manipulación de plantas y semillas. Multiplicación sexual y asexual de las plantas. ● Colocación y ordenación de las plantas y/o semillas y optimización del espacio. ● Participación activa en la ejecución de los trabajos. ● Aceptación reflexiva de las correcciones que otras personas puedan hacernos durante las actividades. ● Mantenimiento básico de las herramientas, útiles, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la recepción, almacenamiento y acondicionado de plantas o semillas. ● Medidas de seguridad en el manejo de máquinas y herramientas. ● Normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente en las labores de recepción, almacenamiento y acondicionado de material vegetal. ● Sensibilidad por la precisión de las labores de almacenamiento y acondicionado de plantas y/o semillas.	UT 2 Recepción de material vegetal

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
a, b, t, u, v, w, x, y, z	a, b, t, u, v, w, x, y, z	**R3 Instala pequeñas infraestructuras de abrigo, reconociendo los diferentes sistemas de protección**	2T	40
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

● Sistemas de protección ambiental de cultivos. Pequeños invernaderos, túneles, acolchados. Trabajos de instalación
● Elementos de control ambiental. Ventilación. Calefacción. Refrigeración. Humidificación. Instrumentos y sondas de medición. Mallas de sombreo.
● Tipos de infraestructuras. Cerramientos y vallas, caminos, cortavientos, pozos y sondeos, toma de aguas superficiales, canales, acequias, tuberías principales, balsas de riego.
  ● Materiales utilizados: hierros, alambres, plásticos.
  ● Construcción de una pequeña instalación de abrigo de cultivos.
  ● Maquinaria y herramienta específica. Palas cargadoras. Equipos de sondeo. Herramienta manual.
  ● Valoración de la dificultad y tiempo de instalación.
  ● Desarrollo de los trabajos. Secuenciación de tareas
			UT 3 Instalación de infraestructuras básicas de abrigo para cultivos	

● Mantenimiento básico de las herramientas, útiles, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la instalación de infraestructuras de abrigo para cultivos. ● Averías más frecuentes de actuación ante una avería. Partes de incidencias y averías. ● Mantenimiento preventivo. Revisiones que deben ser realizadas por personal especializado. ● Sustitución de elementos averiados o deteriorados. Herramientas. Registros de mantenimiento. ● Elementos básicos de reparación. Materiales de construcción. Materiales eléctricos. Materiales férreos. Materiales plásticos. Madera. Tratamientos anticorrosivos. Tratamientos impermeabilizantes. ● Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. ● Dosificación y aplicación de productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Equipos de limpieza a presión. Limpiadores. ● Medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las labores de instalación de infraestructuras de abrigo para cultivos.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
a, b, c, r, t, u, v, w, x, y, z	a, b, t, u, v, w, x, y, z	**R4 Siembra o trasplanta plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados**	3T	40

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
● Siembra. Tipos. Cultivos en los que se emplea. Dosis. Requisitos que han de cumplir las semillas. ● Trasplante y plantación. Tipos. Cultivos en los que se emplea. Requisitos que han de cumplir las plántulas y los plantones. ● Sistemas de siembra o plantación. ● Épocas de siembra y plantación. ● Marcos de plantación. ● Marcado de la distribución de la plantación en el terreno. ● Métodos para la realización de hoyos y caballones. ● Cálculo para deducir el número y la dimensión. ● Herramientas o pequeña maquinaria para la realización de hoyos o caballones ● Manejo del material vegetal en las operaciones de siembra o plantación. ● Máquinas sembradoras, trasplantadoras y plantadoras. ● Entutorado. Riego de plantación. Colocación de mallas o protectores de plantas.	UT 4. Siembra, trasplante o plantación

• Mantenimiento básico de las herramientas, útiles y maquinaria que se utilizan en la siembra o plantación. • Medidas de seguridad en el manejo de máquinas y herramientas	

9.2.5. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre.	Valor C.E.		Valor R.A.
R1 Prepara una pequeña superficie de terreno para la implantación de material vegetal, relacionando las técnicas y medios seleccionados con el tipo de suelo.					
a) Se han identificado los diferentes tipos de suelo.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
b) Se han descrito los sistemas de desbroce y limpieza adecuados para cada caso.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
c) Se han identificado los tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
d) Se han interpretado etiquetas normalizadas de contenidos, manipulados y conservación.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		**2.5**
e) Se han reconocido las herramientas y maquinaria adecuadas para la preparación del terreno y las necesidades de su mantenimiento.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
f) Se han clasificado las labores de preparación del terreno según el objetivo establecido.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
g) Se ha realizado el desbroce y limpieza del terreno previo a la labor de preparación.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
h) Se ha abonado el terreno en función de las necesidades, teniendo en cuenta las normas de utilización de abonos.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
i) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las herramientas, maquinaria e instalaciones utilizadas para la preparación del terreno.	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		
j) Se han identificado los riesgos laborales y ambientales, así como las medidas de prevención de los mismos	Tareas huerto preparación del terreno	1T	0,15	0.25	
	Prueba escrita 1		0,1		

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre.	Valor C.E.		Valor R.A.
R2 Recepciona el material vegetal, identificando sus características y aplicaciones					
a) Se han identificado las semillas o plantas de los principales cultivos	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,24	0.4	
	Prueba escrita 2		0.16		
b) Se ha clasificado el material vegetal en función de sus aplicaciones.	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 2		0.12		
c) Se han identificado los sistemas de descarga de plantas y semillas.	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 2		0.12		
d) Se han identificado las técnicas de preparación y acondicionamiento del material vegetal para su correcta implantación.	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	**2.5**
	Prueba escrita 2		0.12		
e) Se han clasificado los sistemas de conservación de la planta o semilla hasta su plantación o siembra.	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 2		0.12		
f) Se han descrito las operaciones auxiliares de reproducción y propagación vegetales.	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 2		0.12		
g) Se han realizado las labores de mantenimiento básico de las herramientas, útiles y maquinaria utilizados en la recepción y conservación del material vegetal.	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 2		0.12		
h) Se han aplicado las medidas de seguridad en el manejo de maquinaria y herramientas	Tareas huerto material vegetal	1T/2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 2		0.12		

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre	Valor C.E.		Valor R.A.
R3 Instala pequeñas infraestructuras de abrigo, reconociendo los diferentes sistemas de protección.					
a) Se han identificado las infraestructuras sencillas de abrigo que pueden existir en una explotación agraria	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,24	0.4	
	Prueba escrita 3		0.16		**2.5**
b) Se han especificado los trabajos de instalación de infraestructuras sencillas para la protección de cultivos.	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3	
	Prueba escrita 3		0.12		

c) Se han identificado los materiales de construcción en las diferentes infraestructuras.	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3
	Prueba escrita 3		0.12	
d) Se ha demostrado seguridad en la evaluación inicial de la instalación a construir.	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3
	Prueba escrita 3		0.12	
e) Se han colocado los materiales para la instalación de umbráculos, túneles, acolchados, viveros e invernaderos.	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3
	Prueba escrita 3		0.12	
f) Se han desarrollado los trabajos siguiendo una sucesión adecuada de tareas.	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3
	Prueba escrita 3		0.12	
g) Se han realizado las labores de mantenimiento básico de las herramientas, máquinas, útiles e instalaciones utilizados en la instalación de infraestructuras de abrigo.	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3
	Prueba escrita 3		0.12	
h) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales, relacionadas con las operaciones auxiliares en la instalación de pequeñas infraestructuras de abrigo para el cultivo	Tareas huerto instalación infraestructuras abrigo	2T	0,18	0.3
	Prueba escrita 3		0.12	

Resultado de Aprendizaje/ Criterios de Evaluación	**Trimestre**	**Formación en el centro**			**Formación en la empresa**		**Valor R.A.**
		Instrumento de evaluación.	**Valor C.E.**		**Instrumento de evaluación**	**Valor C.E.**	
R4 Siembra o trasplanta plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados							
a) Se ha establecido el marcado de la distribución de la plantación en el terreno.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0,24	0.40			
		Prueba escrita 4	0.16				
b) Se ha deducido el número y dimensión de hoyos y caballones.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35			**2.5**
		Prueba escrita 4	0.14				
c) Se han caracterizado los diferentes sistemas para la siembra o plantación, relacionándolos con el tipo de material vegetal.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF 6	0.35	
		Prueba escrita 4	0.14				

d) Se ha asegurado la correcta implantación del cultivo.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF 7	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			
e) Se ha realizado el mantenimiento básico de las herramientas, útiles y maquinaria utilizados en la siembra o plantación.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF 8	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			
f) Se ha responsabilizado de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF 7	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			
g) Se han aplicado las medidas de seguridad en el manejo de maquinaria y herramientas, relacionadas con las operaciones auxiliares en la siembra y/o plantación del cultivo.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF 6	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			

Resultado de Aprendizaje/ Criterios de Evaluación	**Trimestre**	**Formación en el centro**			**Formación en la empresa**		**Valor R.A.**
		Instrumento de evaluación.	**Valor C.E.**		**Instrumento de evaluación**	**Valor C.E.**	
R4 Siembra o trasplanta plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados							
a) Se ha establecido el marcado de la distribución de la plantación en el terreno.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0,24	0.40	AF7	0.40	
		Prueba escrita 4	0.16				
b) Se ha deducido el número y dimensión de hoyos y caballones.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF7	0.35	
		Prueba escrita 4	0.14				**2.5**
c) Se han caracterizado los diferentes sistemas para la siembra o plantación, relacionándolos con el tipo de material vegetal.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF7	0.35	
		Prueba escrita 4	0.14				
d) Se ha asegurado la correcta implantación del cultivo.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF8	0.35	

		Prueba escrita 4	0.14			
e) Se ha realizado el mantenimiento básico de las herramientas, útiles y maquinaria utilizados en la siembra o plantación.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF10	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			
f) Se ha responsabilizado de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF8	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			
g) Se han aplicado las medidas de seguridad en el manejo de maquinaria y herramientas, relacionadas con las operaciones auxiliares en la siembra y/o plantación del cultivo.	1T/2T/3T	Tareas huerto siembra y transplante	0.21	0.35	AF7	0.35
		Prueba escrita 4	0.14			

9.2. Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado.

9.2.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales, y para la empleabilidad del título.

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales y para la empleabilidad f), g), i), r), s), t), u), v), w) y x).

9.2.1 Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales del ciclo formativo f), g), i), t), u), v), w), x), y) y z).

9.2.3. Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título, los resultados de aprendizaje del módulo profesional son los siguientes:

1. Prepara reproductores para la cubrición, describiendo el proceso, materiales y equipos adecuados en
cada caso.
2. Cuida el ganado en el periodo gestación-destete, reconociendo las necesidades de cada fase reproductiva.

3. Alimenta el ganado, relacionando las necesidades nutritivas con las especies y estados productivos
4. Maneja el pastoreo, determinando el momento óptimo de aprovechamiento de los recursos pastables 5. Aplica primeros auxilios a animales, relacionando los síntomas con los cuidados básicos que requieren.

9.2.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
f,r,s,t,u,v,w,x	f,i,u,v,w,x,z	**RA1. Prepara reproductores para la cubrición, describiendo el proceso, materiales y equipos adecuados en cada caso.**	1T	50
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Preparación de los reproductores para la cubrición: Nociones básicas del aparato reproductor femenino. Duración y características del ciclo ovárico. Celo –Ovulación. Métodos de detección de celo. Síntomas y comportamiento de las hembras en celo. Manejo del macho recela en la detección del celo. La cubrición. Momento y sistema de cubrición. Precauciones a tener en cuenta. Monta natural e inseminación artificial. Preparación de la hembra para la cubrición. Por monta natural o inseminación artificial. Manejo en el periodo post-cubrición. Nociones básicas del aparato reproductor masculino. Cuidados básicos de los sementales. Preparación del macho para la monta natural. Preparación del macho para la extracción de semen. Manejo, materiales y equipos. Inmovilización animal. Documentación técnica para el control de la reproducción Códigos de buenas prácticas de manejo en la producción animal. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal e higiene.			**UT1 Preparación de los reproductores para la cubrición**	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.

f,r,s,t,u,v,w,x	f,i,u,v,w,x,z	**RA2. Cuida el ganado en el periodo gestación-destete, reconociendo las necesidades de cada fase reproductiva.**	1T	50
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Cuidado del ganado en el periodo de gestación y destete: La gestación. Seguimiento y cuidados en la gestación, manejo en el pre-parto. El parto. Signos y síntomas del parto, etapas del parto, parto distócico. Nacimiento de las crías. Condiciones ambientales de las salas de parto. El post-parto. Manejo de las hembras en el periparto. Distribución de agua y raciones específicas para las hembras en el periparto. Dietas laxantes. Desparasitación. Cuidado de las crías. El periparto. Nacimiento de las crías, comportamiento y características al nacimiento, cuidados en los recién nacidos, identificación y registro. Patologías. Lactación: duración de la lactación, cuidados básicos en la lactación. Encalostramiento. Normas de ahijamiento. Operaciones especiales de manejo de las crías. Procedimientos de descornado, descolmillado, raboteo, corte de picos. Enfermedades comunes de las crías. Lactancia artificial. Manejo del destete. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			**UT2 Cuidado del ganado en el periodo de gestación y destete**	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
g,r,s,t,u,v,w,x	g,i,u,v,w,x,z	**RA3. Alimenta el ganado, relacionando las necesidades nutritivas con las especies y estados productivos.**	3T	50
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Alimentación del ganado: Morfología externa. Nociones sobre el aparato digestivo: identificación de las principales partes del aparato digestivo. Almacenaje de materias primas en la explotación ganadera. Condiciones ambientales. Aprovisionamiento y conservación. Tipos de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves. Especies y variedades forrajeras y alimentos concentrados más importantes en la alimentación del ganado según especies ganaderas y sistemas de explotación. Procesos de henificación y ensilado. Acondicionamiento de los alimentos. Equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes y concentrados. Equipos de preparación y distribución de alimentos concentrados y volumétricos. Regulación, mantenimiento y limpieza. Características e importancia del agua en la alimentación para animales estabulados y en pastoreo. Desinfección del agua. Sistemas y pautas de preparación y distribución de alimentos según especies ganaderas y sistemas de explotación. Raciones alimenticias. Cálculo según cada especie animal. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.	**UT3 Alimentación del ganado**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
g,r,s,t,u, v,w,x	g,i,u,v,w, x,z	**RA4. Maneja el pastoreo, determinando el momento óptimo de aprovechamiento de los recursos pastables.**	2T	34
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Manejo del pastoreo: Tipos de pastos y alimentos para animales en pastoreo. Composición botánica. Estados fenológicos. Especies y variedades de plantas toxicas o peligrosas para el ganado. Sistemas de aprovechamiento del pasto. Continuo, rotacional, en franjas, entre otros. Praderas, pastizales, pasto y forrajes. Barbechos y eriales. Rastrojos y restos de cultivos. Aprovechamiento óptimo. Pastoreo. Sistemas. Grupos de pastoreo. Comportamiento de los animales en pastoreo. Riesgos durante el aprovechamiento a diente de recursos pastables. Suplementación alimenticia en pastoreo. Organización del trabajo y manejo de animales en pastoreo: Tareas de agrupamiento. Inmovilización animal. Conducción del ganado. Horario de pastoreo. Normativa vigente al respecto. Sistemas de cercado: instalación, manejo y conservación. Mallas ganaderas. Bebederos, cerramientos, cercados y pastores eléctricos. El perro pastor. Manejo y cuidados. Pérdida de bienestar de los animales: situaciones de estrés en pastoreo. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.	**UT4 Manejo del pastoreo**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
i,r,s,t,u,v,w,x	i,u,v,w,x,z	**RA5. Aplica primeros auxilios a animales, relacionando los síntomas con los cuidados básicos que requieren.**	1-2-3 T	40
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Aplicación de primeros auxilios a los animales: Traumatismos, heridas y síntomas de alteración del estado de salud en animales estabulados y en pastoreo. Manejo de animales lesionados. Cuidados de traumatismos y heridas. Limpieza y desinfección de heridas, apósitos y vendajes, inmovilización de extremidades. Condiciones higiénicas. Tratamientos higiénico-sanitarios para animales estabulados y en pastoreo. Aplicación de medicamentos tópicos, inyectables y orales. Seguimiento del animal lesionado. Alojamiento y cuarentena. Registros y documentación sanitaria. Cumplimentación. Normativa básica vigente sobre medidas de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.	**UT5 Aplicación de primeros auxilios a los animales**

9.2.5. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Formación en el centro		Formación en la empresa		Valor R.A.
		Instrumento de evaluación	Valor C.E.	Instrumento de evaluación	Valor C.E.	
R.A. 1. Prepara reproductores para la cubrición, describiendo el proceso, materiales y equipos adecuados en cada caso.						2
a) Se han identificado los síntomas y los cambios de comportamiento en las hembras de cada especie cuando entran en celo.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1a	0,05 0,05 0,1			
b) Se ha determinado el momento adecuado para la cubrición a partir de los métodos de detección del celo.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1b	0,05 0,05 0,1			
c) Se ha descrito el manejo del macho recela en la detección del celo.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1c	0,05 0,05 0,1			
d) Se han relacionado las características mínimas de edad y desarrollo corporal (peso) previas al inicio de la reproducción, según la especie.	1T	Obs directa Actividad 1d	0,05 0,15			
e) Se han descrito los cuidados y precauciones a tener en cuenta durante la cubrición en las distintas especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1e	0,05 0,05 0,1			
f) Se han realizado las operaciones necesarias para llevar a cabo la cubrición, por monta natural o por inseminación artificial.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1f	0,05 0,05 0,1			
g) Se han descrito los criterios de adiestramiento de sementales para la recogida de semen.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1g	0,05 0,05 0,1			

h) Se ha recolectado el semen con las condiciones de higiene y temperatura adecuadas según la especie.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1h	0,05 0,05 0,1			
i) Se han anotado los datos necesarios para cumplimentar los partes y estadillos correspondientes.	1T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 1i	0,05 0,05 0,1			
j) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de preparación de los reproductores para la cubrición.	1T	Caso práctico 1	0,2			
R.A. 2. Cuida el ganado en el periodo gestación-destete, reconociendo las necesidades de cada fase reproductiva.						
a) Se han enumerado los distintos métodos de confirmación de la gestación y de detección de vueltas a celo y/o abortos.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2a	0,05 0,05 0,1			
b) Se han descrito los cuidados, manejo alimenticio y sanitario, condiciones para el alojamiento y precauciones a tener en cuenta durante la gestación en las distintas especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2b	0,05 0,05 0,1			
c) Se ha determinado el momento aproximado del parto a partir de la observación de los cambios en el comportamiento de la hembra y de la identificación de signos característicos, según especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2c	0,05 0,05 0,1			
d) Se ha ayudado en el parto siguiendo instrucciones y observando los criterios de manejo e higiene adecuados a las distintas especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2d	0,05 0,05 0,1			
e) Se han descrito los cuidados, el manejo alimenticio y sanitario y las precauciones a tener en cuenta con las madres y las crías durante el periparto y el parto.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2e	0,05 0,05 0,1			**2**
f) Se han citado las características de una buena secreción láctea y encalostramiento, así como de un manejo adecuado de las adopciones y traspaso de las crías, en su caso.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2f	0,05 0,05 0,1			
g) Se ha procedido a identificar las crías adecuadamente y practicar, si procede, el descornado, raboteo y descolmillado.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2g	0,05 0,05 0,1			
h) Se han anotado los datos necesarios para cumplimentar registros, fichas y partes de control de gestaciones, parideras y lactancias.	1T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 2h	0,05 0,05 0,1			
i) Se ha preparado la mezcla que se suministra en caso de lactancia artificial de las crías, siguiendo instrucciones.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2i	0,05 0,05 0,1			
j) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de reproducción del ganado.	1T	Caso práctico 1	0,2			
R.A. 3. Alimenta el ganado, relacionando las necesidades nutritivas con las especies y estados productivos.						

2

a) Se han enumerado las operaciones necesarias para almacenar y conservar las materias primas en la explotación ganadera.	3T	Cuaderno clase Prueba escrita 3a	0,11 0,11	AF 1	0,22	
b) Se han descrito las características básicas de los procesos de henificación y ensilado.	3T	Cuaderno clase Prueba escrita 3b	0,11 0,11	AF 1	0,22	
c) Se han identificado las partes de los equipos para preparación y distribución de alimentos.	3T	Cuaderno clase Prueba escrita 3c	0,22			
d) Se ha descrito el adecuado funcionamiento, regulación, mantenimiento y limpieza de los equipos para la preparación y distribución de alimentos.	3T	Act práctica 3d	0,22			
e) Se han preparado las raciones alimenticias ajustándose a la especie animal y al protocolo establecido.	3T	Act práctica 3e	0,22	AF 2	0,22	
f) Se han distribuido los alimentos según frecuencia y horario indicados utilizando correctamente los equipos para mezclar y distribuir las raciones.	3T	Act práctica 3f	0,22	AF 2	0,22	
g) Se ha realizado el mantenimiento de los materiales y equipos de preparación y distribución de alimentos.	3T	Act práctica 3g	0,22			
h) Se ha comprobado que el consumo de alimentos y agua es correcto, comunicando las anomalías detectadas durante el proceso.	3T	Act práctica 3h	0,22	AF 3	0,22	
i) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de alimentación del ganado.	1T	Caso práctico 1	0,24	AF 2	0,24	
R.A. 4. Maneja el pastoreo, determinando el momento óptimo de aprovechamiento de los recursos pastables.						
a) Se han descrito los diferentes tipos de recursos pastables susceptibles de aprovecharse a diente.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4a	0,05 0,05 0,1			
b) Se ha identificado la composición botánica y el estado fenológico de las especies vegetales para determinar el momento óptimo de aprovechamiento de un pasto.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4b	0,05 0,05 0,1			
c) Se han seleccionado los animales que salen a pastar en función de los criterios establecidos.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4c	0,05 0,05 0,1			
d) Se han citado las principales precauciones en la conducción del ganado en pastoreo.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4d	0,05 0,05 0,1			**2**
e) Se han identificado los riesgos y peligros potenciales a los que están sometidos los animales durante el aprovechamiento a diente de recursos pastable.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4e	0,05 0,05 0,1			
f) Se han descrito los diferentes sistemas de aprovechamiento del pasto.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4f	0,05 0,05 0,1			
g) Se han instalado bebederos, cerramientos, cercas y pastores eléctricos.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4g	0,05 0,05 0,1			

h) Se ha realizado un aprovechamiento óptimo de la pradera, pastizal, pasto, rastrojera, entre otros.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4h	0,05 0,05 0,1			
i) Se ha realizado el cuidado y manejo básico del perro pastor.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4i	0,05 0,05 0,1			
j) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de pastoreo del ganado.	1T	Caso práctico 1	0,2			
R.A. 5. Aplica primeros auxilios a animales, relacionando los síntomas con los cuidados básicos que requieren.						
a) Se han identificado las situaciones de pequeños traumatismos y heridas poco importantes que requieren la aplicación de primeros auxilios a los animales.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5a	0,15 0,15			
b) Se han preparado los materiales sanitarios adecuados para las operaciones de primeros auxilios.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5b	0,15 0,15			
c) Se ha procedido a limpiar y desinfectar una herida.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5c	0,15 0,15			
d) Se ha realizado la aplicación de apósitos y vendaje de las heridas.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5d	0,15 0,15			**2**
e) Se han aplicado inmovilizaciones básicas de extremidades contusionadas o traumatizadas.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5e	0,15 0,15			
f) Se han cumplimentado los estadillos de control y registro de la aplicación de primeros auxilios a los animales.	1-2-3T	Obs directa Actividad 5f	0,15 0,15			
g) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con la aplicación de primeros auxilios al ganado.	1T	Caso práctico 1	0,2			

9.3. Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas.

9.3.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

La formación del módulo se relaciona las competencias profesionales y para la empleabilidad a), i), r), s), t), u), v), w) y x).

9.3.2 Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales del ciclo formativo a), i), t), u), v), w), x), y) y z).

9.3.3. Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título, los resultados de aprendizaje del módulo profesional son los siguientes:

1. Caracteriza las instalaciones ganaderas, relacionándolas con la especie animal que se va a alojar.
2. Maneja y realiza el mantenimiento básico de instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera, identificando sus principios.
3. Limpia instalaciones y alojamientos ganaderos, caracterizando los productos y sus posibles efectos
nocivos, para garantizar el bienestar del animal
4. Desinfecta instalaciones, reconociendo las técnicas de aplicación y los sistemas de eliminación de subproductos.

9.2.4. Organización de los contenidos.

<table>
<tr><th>CP</th><th>OG</th><th>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</th><th>TEMPORALIZACIÓN EN AULA.</th><th>CARGA HORARIA EN EL AULA.</th></tr>
<tr><td>f,r,s,t,u,v,w,x</td><td>f,i,u,v,w,x,z</td><td>RA1. Prepara reproductores para la cubrición, describiendo el proceso, materiales y equipos adecuados en cada caso.</td><td>1T</td><td>50</td></tr>
<tr><th colspan="3">CONTENIDOS.</th><th colspan="2">UNIDADES DE TRABAJO.</th></tr>
<tr><td colspan="3">Preparación de los reproductores para la cubrición:
Nociones básicas del aparato reproductor femenino.
Duración y características del ciclo ovárico.
Celo –Ovulación.
Métodos de detección de celo. Síntomas y comportamiento de las hembras en celo.
Manejo del macho recela en la detección del celo.
La cubrición.
Momento y sistema de cubrición.
Precauciones a tener en cuenta.
Monta natural e inseminación artificial.
Preparación de la hembra para la cubrición.
Por monta natural o inseminación artificial.
Manejo en el periodo post-cubrición. Nociones básicas del aparato reproductor masculino.
Cuidados básicos de los sementales.
Preparación del macho para la monta natural.
Preparación del macho para la extracción de semen.
Manejo, materiales y equipos.
Inmovilización animal.
Documentación técnica para el control de la reproducción
Códigos de buenas prácticas de manejo en la producción animal.</td><td colspan="2">UT1 Preparación de los reproductores para la cubrición</td></tr>
</table>

Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal e higiene.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
f,r,s,t,u,v,w,x	f,i,u,v,w,x,z	**RA2. Cuida el ganado en el periodo gestación-destete, reconociendo las necesidades de cada fase reproductiva.**	1T	50
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Cuidado del ganado en el periodo de gestación y destete: La gestación. Seguimiento y cuidados en la gestación, manejo en el pre-parto. El parto. Signos y síntomas del parto, etapas del parto, parto distócico. Nacimiento de las crías. Condiciones ambientales de las salas de parto. El post-parto. Manejo de las hembras en el periparto. Distribución de agua y raciones específicas para las hembras en el periparto. Dietas laxantes. Desparasitación. Cuidado de las crías. El periparto. Nacimiento de las crías, comportamiento y características al nacimiento, cuidados en los recién nacidos, identificación y registro. Patologías. Lactación: duración de la lactación, cuidados básicos en la lactación. Encalostramiento. Normas de ahijamiento. Operaciones especiales de manejo de las crías. Procedimientos de descornado, descolmillado, raboteo, corte de picos. Enfermedades comunes de las crías. Lactancia artificial. Manejo del destete. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			**UT2 Cuidado del ganado en el periodo de gestación y destete**	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
g,r,s,t,u,v,w,x	g,i,u,v,w,x,z	**RA3. Alimenta el ganado, relacionando las necesidades nutritivas con las especies y estados productivos.**	3T	50

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
Alimentación del ganado: Morfología externa. Nociones sobre el aparato digestivo: identificación de las principales partes del aparato digestivo. Almacenaje de materias primas en la explotación ganadera. Condiciones ambientales. Aprovisionamiento y conservación. Tipos de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves. Especies y variedades forrajeras y alimentos concentrados más importantes en la alimentación del ganado según especies ganaderas y sistemas de explotación. Procesos de henificación y ensilado. Acondicionamiento de los alimentos. Equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes y concentrados. Equipos de preparación y distribución de alimentos concentrados y volumétricos. Regulación, mantenimiento y limpieza. Características e importancia del agua en la alimentación para animales estabulados y en pastoreo. Desinfección del agua. Sistemas y pautas de preparación y distribución de alimentos según especies ganaderas y sistemas de explotación. Raciones alimenticias. Cálculo según cada especie animal. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.	**UT3 Alimentación del ganado**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
g,r,s,t,u, v,w,x	g,i,u,v,w, x,z	**RA4. Maneja el pastoreo, determinando el momento óptimo de aprovechamiento de los recursos pastables.**	2T	34

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
Manejo del pastoreo: Tipos de pastos y alimentos para animales en pastoreo. Composición botánica. Estados fenológicos. Especies y variedades de plantas toxicas o peligrosas para el ganado. Sistemas de aprovechamiento del pasto. Continuo, rotacional, en franjas, entre otros. Praderas, pastizales, pasto y forrajes. Barbechos y eriales. Rastrojos y restos de cultivos. Aprovechamiento óptimo.	**UT4 Manejo del pastoreo**

Pastoreo. Sistemas. Grupos de pastoreo. Comportamiento de los animales en pastoreo. Riesgos durante el aprovechamiento a diente de recursos pastables. Suplementación alimenticia en pastoreo. Organización del trabajo y manejo de animales en pastoreo: Tareas de agrupamiento. Inmovilización animal. Conducción del ganado. Horario de pastoreo. Normativa vigente al respecto. Sistemas de cercado: instalación, manejo y conservación. Mallas ganaderas. Bebederos, cerramientos, cercados y pastores eléctricos. El perro pastor. Manejo y cuidados. Pérdida de bienestar de los animales: situaciones de estrés en pastoreo. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
i,r,s,t,u,v,w,x	i,u,v,w,x,z	**RA5. Aplica primeros auxilios a animales, relacionando los síntomas con los cuidados básicos que requieren.**	1-2-3 T	40
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Aplicación de primeros auxilios a los animales: Traumatismos, heridas y síntomas de alteración del estado de salud en animales estabulados y en pastoreo. Manejo de animales lesionados. Cuidados de traumatismos y heridas. Limpieza y desinfección de heridas, apósitos y vendajes, inmovilización de extremidades. Condiciones higiénicas. Tratamientos higiénico-sanitarios para animales estabulados y en pastoreo. Aplicación de medicamentos tópicos, inyectables y orales. Seguimiento del animal lesionado. Alojamiento y cuarentena. Registros y documentación sanitaria. Cumplimentación.			**UT5 Aplicación de primeros auxilios a los animales**	

Normativa básica vigente sobre medidas de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.	

9.3.5. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Formación en el centro		Formación en la empresa		Valor R.A.
		Instrumento de evaluación	Valor C.E.	Instrumento de evaluación	Valor C.E.	
R.A. 1. Prepara reproductores para la cubrición, describiendo el proceso, materiales y equipos adecuados en cada caso.						**2**
a) Se han identificado los síntomas y los cambios de comportamiento en las hembras de cada especie cuando entran en celo.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1a	0,05 0,05 0,1			
b) Se ha determinado el momento adecuado para la cubrición a partir de los métodos de detección del celo.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1b	0,05 0,05 0,1			
c) Se ha descrito el manejo del macho recela en la detección del celo.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1c	0,05 0,05 0,1			
d) Se han relacionado las características mínimas de edad y desarrollo corporal (peso) previas al inicio de la reproducción, según la especie.	1T	Obs directa Actividad 1d	0,05 0,15			
e) Se han descrito los cuidados y precauciones a tener en cuenta durante la cubrición en las distintas especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1e	0,05 0,05 0,1			
f) Se han realizado las operaciones necesarias para llevar a cabo la cubrición, por monta natural o por inseminación artificial.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1f	0,05 0,05 0,1			
g) Se han descrito los criterios de adiestramiento de sementales para la recogida de semen.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1g	0,05 0,05 0,1			
h) Se ha recolectado el semen con las condiciones de higiene y temperatura adecuadas según la especie.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 1h	0,05 0,05 0,1			
i) Se han anotado los datos necesarios para cumplimentar los partes y estadillos correspondientes.	1T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 1i	0,05 0,05 0,1			
j) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de preparación de los reproductores para la cubrición.	1T	Caso práctico 1	0,2			
R.A. 2. Cuida el ganado en el periodo gestación-destete, reconociendo las necesidades de cada fase reproductiva.						**2**

a) Se han enumerado los distintos métodos de confirmación de la gestación y de detección de vueltas a celo y/o abortos.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2a	0,05 0,05 0,1			
b) Se han descrito los cuidados, manejo alimenticio y sanitario, condiciones para el alojamiento y precauciones a tener en cuenta durante la gestación en las distintas especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2b	0,05 0,05 0,1			
c) Se ha determinado el momento aproximado del parto a partir de la observación de los cambios en el comportamiento de la hembra y de la identificación de signos característicos, según especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2c	0,05 0,05 0,1			
d) Se ha ayudado en el parto siguiendo instrucciones y observando los criterios de manejo e higiene adecuados a las distintas especies.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2d	0,05 0,05 0,1			
e) Se han descrito los cuidados, el manejo alimenticio y sanitario y las precauciones a tener en cuenta con las madres y las crías durante el periparto y el parto.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2e	0,05 0,05 0,1			
f) Se han citado las características de una buena secreción láctea y encalostramiento, así como de un manejo adecuado de las adopciones y traspaso de las crías, en su caso.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2f	0,05 0,05 0,1			
g) Se ha procedido a identificar las crías adecuadamente y practicar, si procede, el descornado, raboteo y descolmillado.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2g	0,05 0,05 0,1			
h) Se han anotado los datos necesarios para cumplimentar registros, fichas y partes de control de gestaciones, parideras y lactancias.	1T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 2h	0,05 0,05 0,1			
i) Se ha preparado la mezcla que se suministra en caso de lactancia artificial de las crías, siguiendo instrucciones.	1T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 2i	0,05 0,05 0,1			
j) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de reproducción del ganado.	1T	Caso práctico 1	0,2			
R.A. 3. Alimenta el ganado, relacionando las necesidades nutritivas con las especies y estados productivos.						**2**
a) Se han enumerado las operaciones necesarias para almacenar y conservar las materias primas en la explotación ganadera.	3T	Cuaderno clase Prueba escrita 3a	0,11 0,11	AF 1	0,22	
b) Se han descrito las características básicas de los procesos de henificación y ensilado.	3T	Cuaderno clase Prueba escrita 3b	0,11 0,11	AF 1	0,22	
c) Se han identificado las partes de los equipos para preparación y distribución de alimentos.	3T	Cuaderno clase Prueba escrita 3c	0,22			
d) Se ha descrito el adecuado funcionamiento, regulación, mantenimiento y limpieza de los equipos para la preparación y distribución de alimentos.	3T	Act práctica 3d	0,22			

e) Se han preparado las raciones alimenticias ajustándose a la especie animal y al protocolo establecido.	3T	Act práctica 3e	0,22	AF 2	0,22	
f) Se han distribuido los alimentos según frecuencia y horario indicados utilizando correctamente los equipos para mezclar y distribuir las raciones.	3T	Act práctica 3f	0,22	AF 2	0,22	
g) Se ha realizado el mantenimiento de los materiales y equipos de preparación y distribución de alimentos.	3T	Act práctica 3g	0,22			
h) Se ha comprobado que el consumo de alimentos y agua es correcto, comunicando las anomalías detectadas durante el proceso.	3T	Act práctica 3h	0,22	AF 3	0,22	
i) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de alimentación del ganado.	1T	Caso práctico 1	0,24	AF 2	0,24	
R.A. 4. Maneja el pastoreo, determinando el momento óptimo de aprovechamiento de los recursos pastables.						
a) Se han descrito los diferentes tipos de recursos pastables susceptibles de aprovecharse a diente.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4a	0,05 0,05 0,1			
b) Se ha identificado la composición botánica y el estado fenológico de las especies vegetales para determinar el momento óptimo de aprovechamiento de un pasto.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4b	0,05 0,05 0,1			
c) Se han seleccionado los animales que salen a pastar en función de los criterios establecidos.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4c	0,05 0,05 0,1			
d) Se han citado las principales precauciones en la conducción del ganado en pastoreo.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4d	0,05 0,05 0,1			
e) Se han identificado los riesgos y peligros potenciales a los que están sometidos los animales durante el aprovechamiento a diente de recursos pastable.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4e	0,05 0,05 0,1			**2**
f) Se han descrito los diferentes sistemas de aprovechamiento del pasto.	2T	Obs directa Cuaderno clase Prueba escrita 4f	0,05 0,05 0,1			
g) Se han instalado bebederos, cerramientos, cercas y pastores eléctricos.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4g	0,05 0,05 0,1			
h) Se ha realizado un aprovechamiento óptimo de la pradera, pastizal, pasto, rastrojera, entre otros.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4h	0,05 0,05 0,1			
i) Se ha realizado el cuidado y manejo básico del perro pastor.	2T	Obs directa Cuaderno clase Actividad 4i	0,05 0,05 0,1			
j) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de pastoreo del ganado.	1T	Caso práctico 1	0,2			
R.A. 5. Aplica primeros auxilios a animales, relacionando los síntomas con los cuidados básicos que requieren.						**2**

a) Se han identificado las situaciones de pequeños traumatismos y heridas poco importantes que requieren la aplicación de primeros auxilios a los animales.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5a	0,15 0,15			
b) Se han preparado los materiales sanitarios adecuados para las operaciones de primeros auxilios.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5b	0,15 0,15			
c) Se ha procedido a limpiar y desinfectar una herida.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5c	0,15 0,15			
d) Se ha realizado la aplicación de apósitos y vendaje de las heridas.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5d	0,15 0,15			
e) Se han aplicado inmovilizaciones básicas de extremidades contusionadas o traumatizadas.	1-2-3T	Obs directa Act práctica 5e	0,15 0,15			
f) Se han cumplimentado los estadillos de control y registro de la aplicación de primeros auxilios a los animales.	1-2-3T	Obs directa Actividad 5f	0,15 0,15			
g) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con la aplicación de primeros auxilios al ganado.	1T	Caso práctico 1	0,2			

9.4. Envasado y distribución de materias primas agroalimentarias.

9.4.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales y para la empleabilidad a), j), r), s), t), u), v), w) y x).

9.4.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales del ciclo formativo a) j), t),u), v), w), x), y) y z).

9.4.3. Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título, los resultados de aprendizaje del módulo profesional son los siguientes:

1. Recepciona y acondiciona materias primas agroalimentarias describiendo la documentación asociada y
los requerimientos de transporte.
2. Realiza operaciones auxiliares en la preparación y regulación de equipos para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos agroalimentarios, identificando los dispositivos, los

accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
3. Envasa productos agroalimentarios, justificando su necesidad.
4. Embala los productos alimentarios, relacionándolo con las operaciones de transporte y almacenaje.
5. Expide los productos agroalimentarios justificando las condiciones de transporte y conservación.

9.4.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
a, j, r, s, t, u, v, w, x	a, j, t, u, v, w, x, y, z	**R1** Recepciona y acondiciona materias primas agroalimentarias describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte	1T	15
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Identificación y codificación de productos. Posibles desviaciones y defectos. Causas.
Medición y apreciación sensorial básica.
Operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de materias primas. Preselección, calibrado, troceado, limpieza y lavado de materias primas. Secado, cepillado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, escaldado, higienización, despiece.
Variedades y especificaciones en función del producto que se desea obtener.
Instrumentos y aparatos de pesado, medición y calibrado.
● Principales materias primas auxiliares usadas en la industria agroalimentaria. Condiciones básicas que deben reunir.
  ● Clasificación de las materias primas por su origen.
  ● Productos en curso y terminados.
  ● Subproductos, derivados y desechos.
● Cámaras de conservación y depósito de materias primas. Manejo básico.
● Descarga y manipulación de materias primas agroalimentarias. Especificaciones técnicas.
● Documentación asociada a la recepción de mercancías. Estadillos y formularios.
● Trazabilidad de los productos.
● Normas medioambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
● Equipos de protección individual.
● Limpieza y mantenimiento de equipos, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.
● Importancia de la higiene en la manipulación de las materias primas.
		UT 1 Recepción y acondicionamiento de materias primas agroalimentarias		

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
r, s, t, u, v, w, x	t, u, v, w, x, y, z	**R2** Realiza operaciones auxiliares en la preparación y regulación de equipos para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos agroalimentarios, identificando los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de PRL y de protección ambiental	1T	15
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

• Equipos y utillajes necesarios para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos agroalimentarios. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado.
  • Equipos auxiliares.
  • Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras.
  • Máquinas automáticas de envasado y acondicionado.
  • Líneas automatizadas integrales.
• Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje.
  • Equipos auxiliares de embalaje.
  • Máquinas manuales de embalaje.
  • Máquinas automáticas y robotizadas.
  • Líneas automatizadas integrales.
• Verificación del estado de equipos y utillaje.
  • Revisiones a realizar para garantizar el correcto funcionamiento de los equipos. Componentes.
  • Verificación de la limpieza de los equipos según las instrucciones y procedimientos establecidos.
  • Selección, montaje y ajuste de los dispositivos, accesorios y utillajes requeridos.
  • Mantenimiento elemental y puesta a punto.
  • Adecuación de los parámetros de control según las especificaciones del proceso.
  • Selección de útiles en función del proceso.
• Normativa de seguridad laboral en la regulación de equipos y utillaje para envasado, acondicionado y empaquetado de productos agroalimentarios.
		UT2 Equipos de envasado y empaquetado de los productos agroalimentarios	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
r, s, t, u, v, w, x	t, u, v, w, x, y, z	**R3** Envasa productos agroalimentarios, justificando su necesidad	2T	15
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

● Conservación de alimentos. Parámetros implicados. ● Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios ● Envases y materiales de envasado. ● Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos. Fundamentos básicos, factores a considerar. ● Depósitos de dosificación e inyectores. ● Atmósferas modificadas. ● Manipulación y preparación de envases. ● Limpieza de envases. ● Operaciones de envasado, regulación y manejo. ● Procedimientos de llenado. ● Tipos o sistemas de cerrado. ● Procedimiento de acondicionado e identificación. materiales de acondicionamiento. Envolturas diversas. ● Productos y materias de acompañamiento y presentación. ● Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado y acondicionado. ● Principales anomalías del envasado de los productos y medidas correctoras Anotaciones y registros de consumos y producción. ● Normas ambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales. ● Envases e impacto ambiental. ● Importancia del etiquetado e información obligatoria y complementaria según la normativa vigente. ● Etiquetas y rótulos de productos agroalimentarios: materiales, tipos, códigos y ubicación. ● Selección del envase de un producto elaborado. ● Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto.	UT 3 Operaciones y tipos de envasado y envases

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
r, s, t, u, v, w, x	t, u, v, w, x, y, z	**R4** Embala los productos alimentarios, relacionándolo con las operaciones de transporte y almacenaje.	2T	15
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
• Caracterización de los embalajes, función, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, • Conservación, almacenamiento, normativa. • Métodos de embalaje de productos agroalimentarios. • Materiales de embalaje, papeles, cartones y plásticos. Flejes, cintas y cuerdas. • Bandejas y otros soportes de embalaje. • Incompatibilidades de los materiales de embalaje con los productos. Fundamentos básicos, factores a considerar. • Materiales auxiliares de embalaje. Tapones, tapas y cápsulas, gomas y colas, aditivos, grapas y sellos. • Etiquetas y elementos de información. • Recubrimiento. • Manipulación y preparación de materiales de embalaje. • Influencia del embalaje en el transporte y almacenamiento del producto. • Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes. • Disposición de los materiales de los materiales de embalaje en las líneas o equipos correspondientes. • Rotulación e identificación de lotes. Paletización y movimientos de palets. • Máquinas manuales de embalaje. Máquinas automáticas y robotizadas. • Equipos auxiliares de embalaje. • Líneas automatizadas integrales de embalaje. • Normas de apilado en función de los envases y productos. • Destino y ubicación de sobrantes y desechos de embalaje. • Anotaciones y registros de consumos y producción. Normas ambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales			UT Tipos y métodos de embalajes	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
r, s, t, u, v, w, x	t, u, v, w, x, y, z	**R5** Expide los productos agroalimentarios justificando las condiciones de transporte y conservación. Criterios de evaluación	2T	15
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
● Documentación de expedición. Cumplimentación. Características y preparación. ● Operaciones y comprobaciones generales. Condiciones de los productos que se van a distribuir. ● Composición y protección del lote que se va a expedir. ● Limpieza y mantenimiento de la zona de expedición. ● Organización de la expedición. Procedimientos operativos. ● Embalajes y etiquetas de productos agroalimentarios que se van a expedir. Información logístico-comercial y ambiental. ● Transporte externo. Tipos. Características. Normativa e identificación. ● Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas). ● Características. ● Manejo. Supuestos prácticos de simulación. ● Operaciones básicas en el manejo del ordenador. ● Transmisión de la información. Redes de comunicación y correo electrónico. Requerimientos básicos. ● Envío de archivos. Protección de la información. Vulnerabilidades.			UT 5 Expedición de productos agroalimentarios	

9.4.5. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre.	Valor C.E.		Valor R.A.
R1 Recepciona y acondiciona materias primas agroalimentarias describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.					
a) Se ha verificado el estado en que se encuentran las materias primas recibidas mediante apreciaciones sensoriales simples.	Actividad 1.1 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
b) Se han detectado posibles desviaciones o defectos.	Actividad 1.1 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
c) Se han explicado las operaciones de preparación y acondicionamiento de las materias primas.	Actividad 1.2 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
d) Se han pesado, medido o calibrado las materias primas.	Actividad 1.3 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
e) Se han descrito las condiciones básicas que deben reunir las materias primas que entran en el proceso productivo.	Actividad 1.3 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	**2**
f) Se han explicado los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas.	Actividad 1.4 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
g) Se ha realizado la descarga o colocación de tal forma que no se interrumpa la cadena de trabajo.	Actividad 1.4 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
h) Se han aplicado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.	Actividad 1.5 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	
i) Se han empleado los equipos de protección individual.	Prueba escrita 0	1T	0.18	0.18	
j) Se han aplicado las medidas higiénicas, sanitarias, de seguridad laboral y ambiental preceptivas.	Prueba escrita 0	1T	0.18	0.2	
k) Se ha realizado la recogida selectiva de los residuos generados.	Actividad 1.5 Prueba escrita 1	1T	0,08 0,1	0.18	

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre.	Valor C.E.		Valor R.A.
R2 Realiza operaciones auxiliares en la preparación y regulación de equipos para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos agroalimentarios, identificando los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.					
a) Se han identificado los equipos y utillajes necesarios para el envasado, acondicionado y empaquetado del producto.	Actividad 2.1 Prueba escrita 2	1T	0.075 0.15	0.25	
b) Se han enumerado las revisiones que hay que realizar en los equipos de envasado y en los de embalaje, antes de la puesta en marcha, señalando los principales componentes a revisar.	Prueba escrita 2	1T	0.25	0.25	
c) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.	Prueba escrita 2	1T	0.25	0.25	
d) Se ha identificado y aplicado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.	Prueba escrita 2	1T	0.25	0.25	**2**
e) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.	Actividad 2.2 Prueba escrita 2	1T	0.075 0.15	0.25	
f) Se han reconocido las incidencias más frecuentes que pueden surgir en una línea o equipo de envasado o de embalaje.	Prueba escrita 2	1T	0.25	0.25	
g) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.	Prueba escrita 2	1T	0.25	0.25	
h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.	 Prueba escrita 2	1T	0.075 0.15	0.25	

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre.	Valor C.E.		Valor R.A.
R3 Envasa productos agroalimentarios, justificando su necesidad.					
a) Se han reconocido los diferentes tipos de envasado utilizados en la industria alimentaria.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
b) Se ha identificado la aptitud de los envases y materiales que se van a utilizar.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
c) Se ha comprobado que los depósitos de dosificación mantienen las cantidades adecuadas de producto y que los dosificadores e inyectores se hallan preparados.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
d) Se ha verificado que los materiales de acondicionamiento y los envases o sus preformas están dispuestos correctamente en las líneas o conductos suministradores y acceden al proceso con el ritmo y secuencia correctos.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
e) Se ha operado con los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionado, vigilando su funcionamiento.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	**2**
f) Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos, sin incidencias	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
g) Se han reconocido los cauces establecidos para notificar las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
h) Se han identificado las hojas o partes de trabajo preparados para el recuento de consumibles y de los envases producidos.	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
i) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, herramientas y maquinaria utilizados	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	
j) Se han descrito los riesgos asociados a las operaciones de envasado, así como los medios de prevención	Actividad 3 Prueba escrita 3	2T	0,02 0,06 0,12	0.2	

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Formación en el centro			Formación en la empresa		Valor RA
	Instrumento de evaluación	Valor C.E.		Instrumento de evaluación	Valor C.E.	
RA4 Embala los productos alimentarios, relacionándolo con las operaciones de transporte y almacenaje.						
a) Se han reconocido los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palet o fardo, relacionando aquellos con el embalaje deseado.	Actividad 4	0.088	0.22			2
	Prueba 4	0.132				
b) Se ha identificado la aptitud de los materiales que se van a utilizar.	Actividad 4	0.088	0.22			
	Prueba 4	0.132				
c) Se ha valorado la influencia del embalaje en el transporte y almacenamiento de productos finales.	Actividad 4	0.088	0.22			
	Prueba 4	0.132				
d) Se han realizado las operaciones necesarias para confeccionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.	Actividad 4	0.088	0.22			
	Prueba 4	0.132				
e) Se ha verificado que los materiales principales y auxiliares de embalaje están dispuestos correctamente en las líneas o equipos correspondientes.	Actividad 4	0.088	0.22			
	Prueba 4	0.132				
f) Se ha operado con los mandos de las máquinas de embalaje, vigilando su correcto funcionamiento.	Actividad 4	0.088	0.22			
	Prueba 4	0.132				
g) Se ha comprobado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan de forma correcta y sin incidencias.	Actividad 4	0.088	0.22			
	Prueba 4	0.132				
h) Se han identificado las formas de apilado y traslado de productos embalados.			0.22	AF 16	0.22	
i) Se han tenido en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y riesgos ambientales			0.22	AF 16	0.22	

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Formación en el centro			Formación en la empresa		Valor RA
	Instrumento de evaluación	Valor C.E.		Instrumento de evaluación	Valor C.E.	
R5 Expide los productos agroalimentarios justificando las condiciones de transporte y conservación.						
a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición				AF 17	0.28	2
b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.				AF 17	0.28	
c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.				AF 17	0.28	
d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.				AF 17	0.28	
e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición				AF 17	0.28	
f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria				AF 17	0.28	
g) Se han identificado y valorado la utilidad de las aplicaciones informáticas				AF 17	0.28	

9.5. Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos.

9.5.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

La consecución del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad a), d), e), h), t) u), v), x)

9.5.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

De acuerdo con la Orden que desarrolla el contenido curricular del título, el módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), d), e), h) t), u), v), w), x), y) y z).

9.5.3. Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título, los resultados de aprendizaje del módulo profesional son los siguientes:

1. Riega los cultivos, relacionando el método seleccionado con el cultivo y tipo de suelo.

2. Abona los cultivos, identificando las necesidades nutritivas de las plantas.
3. Aplica tratamientos fitosanitarios, justificando su necesidad y efectividad.
4. Realiza labores de mantenimiento de suelo y cultivo, relacionando su necesidad con el aumento de la producción y calidad de los productos.
5. Recolecta los cultivos, justificando el momento de la recolección en función de la madurez de los mismos.

9.5.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
a, d, r, s, t, u, v, w, x.	a, d, t, u, v, w, x, y.	**RA 1.** Riega los cultivos, relacionando el método seleccionado con el cultivo y tipo de suelo.	1 T	40
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

• Las plantas.
  • Partes de una planta (raíz, tallo hojas etc.).
  • Fisiología de las plantas.
  • Factores que repercuten en el desarrollo de las plantas.
  • Categorías taxonómicas.
  • Principales especies de plantas cultivadas en la zona. Exigencias hídricas y nutricionales.
• Necesidades de agua de los cultivos.
  • El agua en el suelo: comportamiento.
  • Influencia de los factores ambientales en las necesidades de riego.
• El riego.
  • Sistemas básicos de aplicación de riego: manual, goteo, aspersión.
  • La práctica del riego: intensidad, duración y momento de aplicación.
  • Instalaciones de riego. Tensiómetros y válvulas. Fertirrigación.
  • Medición de la humedad del suelo con los "tensiómetros".
  • Interpretación de la lectura de los automatismos de riego.
  • Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en el riego de cultivos.
  • Labores de limpieza y mantenimiento básico de las herramientas, maquinaria e instalaciones utilizadas para el riego.
• Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares en el riego del cultivo.
• El agua como un bien escaso.
			UT 1. ACTIVIDADES DE RIEGO.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.

<table>
<tr><td>a, e, r, s), t, u, v, w, x.</td><td>a, e, t, u, v, w, x, y.</td><td>RA 2. Abona los cultivos, identificando las necesidades nutritivas de las plantas</td><td>1-2 T</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="3">CONTENIDOS.</td><td colspan="2">UNIDADES DE TRABAJO.</td></tr>
<tr><td colspan="3">La nutrición de las plantas.
• Macroelementos y microelementos.
Tipos de abonos.
• Los abonos orgánicos. Abonos sólidos: estiércol. Abonos líquidos: purines. Abonos verdes. Mantillos.
• Abonos químicos. Composición.
• Correctores carenciales.
• Interpretación de etiquetas: riqueza del abono.
Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares de abonado del cultivo
Distribución de abonos orgánicos y químicos.
• Características básicas de la maquinaria empleada. Labores de apoyo en carga y distribución.
• Distribución manual localizada de los abonos orgánicos y químicos.
• Abonado foliar, concepto y fundamentos.
• Preparación de mezclas.
• Limpieza, mantenimiento de primer nivel y conservación de los equipos, herramientas y maquinaria empleados en el abonado.
La contaminación por el mal uso y abuso de los abonos químicos.</td><td colspan="2">UT 2. ABONADO.</td></tr>
</table>

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
a, e, r, s), t, u, v, w, x.	a, e, t, u, v, w, x, y.	**RA 3.** Aplica tratamientos fitosanitarios, justificando su necesidad y efectividad.	3 T	45
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

• Aspectos generales sobre la sanidad de las plantas.
  • Factores que afectan a la sanidad de los cultivos. Fauna, plagas, enfermedades, vegetación espontánea.
  • Métodos de control. Medios de defensa sanitarios.
• Productos fitosanitarios: descripción y generalidades.
  • Reconocimiento y simbología de seguridad.
  • Operaciones de mezcla y preparación del caldo. Proporciones. Cálculo en función de la superficie a tratar y del parásito que se desea combatir.
  • Obtención de preparados fitosanitarios.
  • Principios de trazabilidad.
3. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.
  • Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.
  • Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.
  • Primeros auxilios.
  • Buena práctica fitosanitaria: interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
  • Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en la aplicación de tratamientos fitosanitarios.
  • Normativa sobre utilización de productos fitosanitarios
• Aplicación de productos fitosanitarios.
  • Equipos de aplicación.
  • Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.
  • Verificación de la efectividad del tratamiento.
  • Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.
		UT 3: LA SANIDAD DE LAS PLANTAS; TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
a, d, r, s), t, u, v, w, x.	a, d, t, u, v, w, x, y.	**RA 4.** Realiza labores de mantenimiento de suelo y cultivo, relacionando su necesidad con el aumento de la producción y calidad de los productos.	2-3 T	8 horas DUAL

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.

• Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo.
  • Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos.
• Manejo del suelo.
• Entutorado y atado.
  • Útiles y herramientas.
  • Blanqueo.
• Cuajado de frutos.
  • Factores y técnicas que influyen en el cuajado.
  • Aclareo de frutos; tipos fundamentos y estrategias.
  • Embolsado.
• La poda.
  • Fundamentos y momento de la poda.
  • Principios generales de La poda leñosa y en verde.
  • Equipos y herramientas de poda.
  • Principios generales de la poda.
  • Tipos de poda. (Aclareo, despuntes etc.).
• Sistemas de protección y abrigo de cultivos.
  • Cortavientos.
  • Umbráculos.
  • Invernaderos, túneles y microtúneles.
  • Materiales y plásticos de cubierta, características y propiedades básicas.
• Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en las labores culturales.
• Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.
	UT 4. LABORES CULTURALES EN AGRICULTURA.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
a h, r, s), t, u, v, w, x.	a, h, t, u, v, w, x, y.	**RA 5.** Recolecta los cultivos, justificando el momento de la recolección en función de la madurez de los mismos	3 T	5 horas DUAL

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.

• El proceso de maduración.
  • Índices de maduración.
  • Métodos de determinación del momento de maduración.
  • Época y momento de la recolección.
• Labores de recolección.
  • Herramientas y utensilios.
  • Técnicas de recolección; Recolección manual.
  • Maquinaria empleada en las labores de recolección; Plataformas hidráulicas para invernaderos.
  • Tratamiento de residuos de recolección.
• Operaciones de acondicionamiento y transporte de productos y subproductos.
  • Contenedores y envases para la recepción y el transporte, características.
  • Almacenamiento de productos agrícolas, condiciones de almacenamiento.
  • Tratamiento de residuos de recolección.
• Limpieza, conservación y mantenimiento básico de las
	UT 5: RECOLECCIÓN DE CULTIVOS.

herramientas, maquinaria e instalaciones utilizadas para la recolección de cultivos. • Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales. • La cosecha como un elemento fundamental para que los consumidores obtengan productos de calidad.	

9.5.5. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Formación inicial		Formación en empresa		Valor R.A.
		Instrumento de evaluación.	Valor C.E.	Instrumento de evaluación.	Valor C.E.	
R.A. 1. Riega los cultivos, relacionando el método seleccionado con el cultivo y tipo de suelo.						**1,9**
a) Se han identificado los órganos fundamentales de los vegetales y sus funciones	1T	Prueba escrita 1.1	0,2			
b) Se han diferenciado las principales especies de plantas cultivadas y sus exigencias nutricionales e hídricas.	1T	Trabajo 1	0,25			
c) Se han identificado los componentes principales de una instalación de riego.	1T	Prueba esc 1.1 Actividad p 1.1 Comunica	0,1 0,15 0.15			
d) Se ha descrito el funcionamiento de cada uno de los elementos principales de una instalación de riego.	1T	Prueba escrita 1.1	0,3			
e) Se ha establecido la uniformidad en la aplicación y la cantidad de agua necesaria en los riegos manuales.	1T	Actividad práctica 1.1	0,1			
	1T	Supuesto práctico 1.1	0,1			
f) Se ha relacionado el tipo de riego con el cultivo y tipo de suelo.	1T	Prueba escrita 1.1	0,15			
g) Se ha explicado el accionamiento de mecanismos sencillos del sistema de riego.	1T	Prueba escrita 1.2	0,15			
h) Se han controlado los automatismos asociados al riego mecanizado.	1T	Prueba escrita 1.2	0,15			
i) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.	1T	Actividad práctica 1.1	0,1			
R.A. 2. Abona los cultivos, identificando las necesidades nutritivas de las plantas.						**2,3**
a) Se han identificado los tipos de abonos orgánicos y su procedencia.	1T	Prueba escrita 2.1	0,3			
b) Se han explicado las características básicas de los abonos químicos.	1T	Prueba escrita 2.1	0,25			
c) Se han interpretado las etiquetas de los abonos químicos.	1T	Prueba escrita 2.1	0,2			
d) Se han establecido las labores de apoyo en las operaciones de carga y distribución mecanizada de abonos orgánicos y químicos.	1-2-3 T	Actividad práctica 2.1	0,2			
e) Se ha distinguido la manera de aplicar manual y homogéneamente el abono en la dosis y momento indicado.	1-2-3 T	Actividad práctica 2.1	0,2			
f) Se han observado las medidas de seguridad en la aplicación de abonos.	1-2-3 T	Actividad práctica 2.1	0,2			
g) Se ha relacionado el abonado con el cultivo y tipo de suelo.	1-2-3 T	Prueba escrita 2.1	0,2			
h) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las herramientas, equipos, maquinaria e instalaciones para abonar los cultivos.	1-2-3 T	Actividad práctica 2.1	0,2			
i) Se han ejecutado los procedimientos y técnicas de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad.	1-2-3 T	Actividad práctica 2.1	0,3			

j) Se han empleado los equipos de protección individual.	1-2-3 T	Actividad práctica 2.1	0,3		0,3	
R.A. 3. Aplica tratamientos fitosanitarios, justificando su necesidad y efectividad.						
a) Se han identificado los aspectos generales de la sanidad de plantas.	2T	Prueba escrita 3.1	0,2			
b) Se han identificado básicamente los grupos de parásitos que afectan a los cultivos.	2T	Visus 3	0,15			
		Prueba escrita 3.1	0,15			
c) Se ha reconocido un producto fitosanitario por la información recogida en las etiquetas de los envases.	2T	Prueba escrita 3.2	0,25			
d) Se ha interpretado la simbología de seguridad de los productos fitosanitarios.	2T	Prueba escrita 3.2	0,2			
e) Se han descrito las operaciones de mezcla, de preparación del caldo y de aplicación en forma y proporción establecidas.	2T	Supuesto práctico 3.1	0,2			
f) Se ha realizado la preparación del caldo, según la superficie a tratar y en función del parásito a combatir.	2T	Supuesto práctico 3.1	0,2			**2,5**
g) Se ha aplicado el tratamiento de forma uniforme.	2T	Actividad práctica 3.1	0,2			
h) Se ha verificado la efectividad del tratamiento.	3T	Actividad práctica 3.2	0,15			
i) Se han detallado las labores de limpieza, manejo y mantenimiento básico de las herramientas, equipos e instalaciones empleadas en los tratamientos fitosanitarios, según el modo de aplicación y el tipo de producto empleado.	3T	Trabajo 3	0,2			
j) Se ha aplicado la normativa de utilización de productos químicos fitosanitarios.	3T	Actividad práctica 3.2	0,3			
k) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos laborales y ambientales, relacionadas con las operaciones auxiliares en la preparación y aplicación de productos fitosanitario.	3T	Actividad práctica 3.2	0,3			
R.A. 4. Realiza labores de mantenimiento de suelo y cultivo, relacionando su necesidad con el aumento de la producción y calidad de los productos.						
a) Se han caracterizado las máquinas, herramientas y útiles propios del mantenimiento del suelo y/o cultivo.	1-2-3 T			AF9	0,15	
b) Se ha determinado el momento de la realización de las labores de mantenimiento de suelos y cultivos.	1-2-3 T			AF9	0,15	
c) Se han justificado las labores de mantenimiento como medio de aumento de la producción y de la calidad de la misma.	1-2-3 T			AF9	0,15	
d) Se ha relacionado el mantenimiento con el cultivo y tipo de suelo.	1-2-3 T			AF9	0,15	
e) Se han identificado los útiles y herramientas para el "entutorado" de las plantas.	1-2-3 T			AF10	0.15	
f) Se ha realizado la operación de "entutorado", en función del cultivo de que se trate.	1-2-3 T			AF10	0.15	**1,9**
g) Se han deducido las herramientas o útiles para la poda de las especies que la requieran.	1-2-3 T			AF10	0.2	
h) Se ha realizado la operación de poda del cultivo asignado.	1-2-3 T			AF10	0.25	
i) Se han tenido en cuenta los sistemas de control ambiental.	1-2-3T			AF10	0.2	
j) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.	1-2-3T			AF9	0,15	
k) Se han empleado los equipos de protección individual.	2-3 T	Actividad práctica 4.1	0,1			
		Actividad práctica 4.1	0,1			
R.A. 5. Recolecta los cultivos, justificando el momento de la recolección en función de la madurez de los mismos.						

a) Se han descrito las labores de recolección en función del cultivo de que se trate.	1-2-3 T	Trabajo 5	0,15			
b) Se ha identificado el índice de madurez adecuado para la recolección.	1-2-3 T	Trabajo 5	0,15			
c) Se han descrito los tipos de herramientas, útiles o equipos en función del cultivo a recolectar.	1-2-3 T			AF11	0,15	**1,4**
d) Se ha evitado ocasionar daños en los productos recolectados.	1-2-3 T			AF11	0,2	
e) Se han identificado las condiciones y operaciones necesarias para el acondicionamiento y transporte de productos y subproductos.	1-2-3 T			AF11	0,15	
f) Se han reconocido las operaciones de manipulación y tratamiento de restos vegetales, según el cultivo.	1-2-3 T			AF11	0,2	
g) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.	1-2-3 T			AF11	0,2	
h) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, relacionadas con las operaciones auxiliares en la recolección de los cultivos.	1-2-3 T			AF11	0,25	

9.6. Operaciones básicas de manejo de producción ganadera.

9.6.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

La formación del módulo se relaciona con las competencias profesionales y para la empleabilidad h), i), r), s), t), u), v), w) y x).

9.6.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

La formación del módulo se relaciona con los objetivos generales del ciclo formativo h), i), t), u), v), w), x), y) y z).

9.6.3. Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título, los resultados de aprendizaje del módulo profesional son los siguientes:

1. Identifica los animales, relacionándolo con la trazabilidad de las producciones.
2. Recoge la producción de la explotación ganadera, describiendo las técnicas de manipulación de los productos.
3. Vigila el estado de salud de los animales, reconociendo los síntomas que denotan la pérdida del mismo.
4. Cuida a los animales enfermos, describiendo las formas de aplicación de los medicamentos.
5. Aplica medidas de bienestar animal en el manejo general y en el transporte, reconociendo la normativa en vigor.

9.6.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
h, i, r, s, t, u, v, w, x	h, i, t, u, v, w, x, y, z	**RA 1**. Identifica los animales, relacionándolo con la trazabilidad de las producciones	1-2T	20 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Tareas de recepción y lotificación. Marcado e identificación animal. Técnicas y materiales. Inmovilización animal. Normativa básica vigente en materia de identificación animal, prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			UT 1: IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
h, i, r, s, t, u, v, w, x	h, i, t, u, v, w, x, y, z	**RA 2.** Recoge la producción de la explotación ganadera, describiendo las técnicas de manipulación de los productos.	2-3T	30 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Tipo de productos. Sistemas de recogida. Ordeño. Operaciones de ordeño. Almacenamiento y conservación de los productos y subproductos de la explotación. Acondicionamiento y transporte de los animales, productos y subproductos. Normativa básica vigente en materia de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			UT 2: RECOGIDA DE LA PRODUCCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
h, i, r, s, t, u, v, w, x	h, i, t, u, v, w, x, y, z	**RA 3.** Vigila el estado de salud de los animales, reconociendo los síntomas que denotan la pérdida del mismo.	1-3 T	20 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Condiciones ambientales de las instalaciones ganaderas. Temperatura, humedad relativa y ventilación. Tratamientos higiénico-sanitarios para animales. Signos y síntomas que denotan pérdida de bienestar animal. Control del consumo de agua y alimentos. Aplicación de tratamientos preventivos y programas vacunales y antiparasitarios. Signos y síntomas que denotan alteración en la salud de los animales. Identificación y marcado de animales enfermos. Técnicas. Normativa básica vigente sobre medidas de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			UT 3: VIGILANCIA DEL ESTADO DE SALUD DE LOS ANIMALES.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
h, i, r, s, t, u, v, w, x	h, i, t, u, v, w, x, y, z	**RA 4**. Cuida a los animales enfermos, describiendo las formas de aplicación de los medicamentos.	1-2T	20 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Identificación y seguimiento de animales enfermos. Manejo y aislamiento de animales enfermos. Dependencias para animales enfermos. Aplicación de tratamientos curativos según especies y sistemas de explotación. Interpretación de recetas y prospectos veterinarios. Equipos de aplicación, preparación y administración de dosis de medicamentos veterinarios. Almacenamiento y conservación de medicamentos. Registro de tratamientos. Cumplimentación de estadillos. Normativa básica vigente sobre medidas de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			UT 4: CUIDADO DE ANIMALES ENFERMOS	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA.
h, i, r, s, t, u, v, w, x	h, i, t, u, v, w, x, y, z	**RA 5.** Aplica medidas de bienestar animal en el manejo general y en el transporte, reconociendo la normativa en vigor.	1-2-3T	EOE: 120 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
El bienestar animal. Legislación específica. Conocimiento y comportamiento de los animales. El bienestar animal en el transporte. Documentación del transporte y de acompañamiento de los animales. El bienestar animal en ganado porcino. El bienestar animal en ganado avícola. Condiciones ambientales. Fisiología y su relación con el comportamiento. Indicadores fisiológicos del bienestar. Planes y redes de alerta sanitaria. Medidas de bioseguridad. Sacrificio de emergencia. Normativa básica vigente sobre medidas de prevención de riesgos laborales, protección ambiental, bienestar animal, seguridad alimentaria e higiene.			UT 5: APLICACIÓN DE MEDIDAS DE BIENESTAR ANIMAL.	

9.6.5. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Formación en el centro		Formación en la empresa		Valor R.A.
		Instrumento de evaluación	Valor C.E.	Instrumento de evaluación	Valor C.E.	
R.A. 1. Identificación de animales.						**2**

a) Se ha justificado la necesidad de identificar los animales para garantizar la trazabilidad de los productos ganaderos.	2T	Exposición oral 4.2 Actividad práctica 5.2 Prueba escrita 5.3	0,10 0,10 0,08			
b) Se han descrito los diferentes sistemas de identificación animal así como el material y equipos que se deben emplear en cada caso	2T	Exposición oral 4.1 Actividad práctica 5.1	0,14 0,14			
c) Se han identificado los tipos de marcas de identificación adecuados a cada especie.	2T	Exposición oral 4.1	0,28			
d) Se han relacionado los procedimientos de sujeción y/o inmovilización adecuados a cada especie para efectuar el marcaje y/o identificación.	1T	Actividad práctica 2.1 Actividad práctica 2.2	0,14 0,14			
e) Se ha realizado la sujeción o inmovilización más adecuada al tipo de animal para su marcaje y/o identificación	1T	Actividad práctica 2.3	0,28			
f) Se ha ejecutado de forma adecuada el marcaje y/o identificación de los animales según el modo y los materiales establecidos en el protocolo	2T	Actividad práctica 4.3	0,28			
g) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de identificación del ganado.	1T	Exposición oral 1.1 Exposición oral 1.4 Actividad práctica 1.2 Actividad práctica1.3	0,08 0,08 0,08 0,08			
R.A. 2. Recogida de la producción de la explotación ganadera.						
a) Se han enumerado los criterios de obtención, recolección, almacenamiento y/o conservación de los productos ganaderos: leche, huevos, miel, lana, pelo, plumas, entre otros, según requerimientos de cada uno de ellos.	2T	Exposición oral 6.1 Actividad práctica 6.3	0,14 0,14			
b) Se han descrito las operaciones auxiliares en el almacenamiento y en la preparación y acondicionamiento para el transporte de los productos ganaderos.	3T	Exposición oral 8.1	0,28			
c) Se han relacionado los cuidados básicos en la preparación de animales para su transporte según la especie.	3T	Actividad práctica 8.2	0,28			
d) Se ha descrito el adecuado funcionamiento, regulación, mantenimiento y limpieza de los equipos para la obtención y/o conservación de los productos ganaderos.	2T	Actividad práctica 7.2 Prueba escrita 7.3	0,1 0,18			**2**
e) Se han recogido huevos, leche, miel y otros productos ganaderos, ajustándose al tipo de producto, frecuencia de recogida y protocolo establecido.	2T	Actividad práctica 6.2 Actividad práctica 7.1Prueba escrita 7.4	0,08 0,08 0,12			
f) Se ha realizado el almacenamiento, conservación y/o acondicionamiento para el transporte de la producción de la explotación según el procedimiento establecido.	3T	Prueba escrita 8.3	0,28			
g) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de manejo de la producción de la explotación ganadera.	1T	Exposición oral 1.1 Exposición oral 1.4 Actividad práctica 1.2 Actividad práctica 1.3	0,08 0,08 0,08 0,08			
R.A. 3. Vigilancia del estado de salud de los animales.						
a) Se han descrito las condiciones ambientales de las instalaciones adecuadas a cada especie y etapa del proceso productivo.	3T	Exposición oral 9.1	0,25			
b) Se han comprobado las condiciones de temperatura, humedad relativa y aireación de las instalaciones.	3T	Actividad práctica 9.2	0,25			**2**
c) Se han relacionado los criterios básicos de bienestar animal.	3T	Exposición oral 10.1	0,25			
d) Se ha controlado el aumento de peso y consumo de alimentos de un lote de animales.	3T	Actividad práctica 10.2	0,25			

e) Se han reconocido los signos y síntomas que denotan alteraciones de la salud de los animales	3T	Actividad práctica 10.3	0,25			
f) Se han aplicado los tratamientos preventivos y programas vacunales y antiparasitarios adecuados a la especie, según las instrucciones recibidas.	1T	Actividad 3.2 Actividad práctica 3.4 Actividad práctica 3.5 Actividad práctica 3.6	0,0625 0,0625 0,0625 0,0625			
g) Se han identificado y marcado los animales enfermos.	3T	Actividad práctica 10.3	0,25			
h) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de vigilancia y control de la salud y bienestar de los animales.	1T	Exposición oral 1.1 Exposición oral 1.4 Actividadpráctica 1.2 Actividad práctica1.3	0,0625 0,0625 0,0625 0,0625			
R.A. 4. Cuidado de animales enfermos						
a) Se han aislado los animales enfermos en lazaretos o dependencias específicas.	2T	Actividad 10.4	0,28			
b) Se han reconocido y preparado los materiales y equipos adecuados para la correcta aplicación de los medicamentos.	1T	Actividad práctica 3.3	0,28			**2**
c) Se ha comprendido el contenido de la receta y del prospecto del medicamento veterinario	1T	Actividad 3.1	0,28			
d) Se ha preparado y administrado la dosis indicada por el responsable sanitario.	1T	Actividad práctica 3.4 Actividad práctica 3.5 Actividad práctica 3.6	0,1 0,1 0,08			
e) Se han almacenado y conservado correctamente los medicamentos.	1T	Actividad 3.1.1 Actividad 3.7.1	0,14 0,14			
f) Se han cumplimentado los estadillos y registros sanitarios oportunos	1T	Actividad 3.7	0,28			
g) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales y la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, y buenas prácticas ganaderas, relacionadas con las operaciones auxiliares de los programas sanitarios preventivos y curativos de la explotación.	1T	Exposición oral 1.1 Exposición oral 1.4 Actividad práctica 1.2 Actividad práctica 1.3	0,08 0,08 0,08 0,08			
R.A. 5. Aplicación de medidas de bienestar animal.						
a) Se han identificado las medidas generales de bienestar animal en las explotaciones ganaderas y en el transporte.	1-2-3T			AF12	0,22	
b) Se han identificado las medidas específicas de bienestar animal en determinadas especies.	1-2-3T			AF12	0,22	
c) Se han reconocido los aspectos legales y prácticos del bienestar animal	1-2-3T			AF12	0,22	
d) Se ha relacionado la fisiología animal con el comportamiento y con las actuaciones prácticas en materia de bienestar	1-2-3T			AF12	0,22	
e) Se han descrito los planes y las redes de alerta sanitaria.	1-2-3T			AF13	0,22	**2**
f) Se han observado las medidas de bioseguridad en las operaciones auxiliares en las explotaciones ganaderas.	1-2-3T			AF13	0,22	
g) Se ha actuado en los sacrificios de emergencia de acuerdo al protocolo.	1-2-3T			AF14	0,22	
h) Se han observado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales.	1-2-3T			AF15	0,22	
i) Se ha cumplido la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria y buenas prácticas ganaderas en el manejo general y en el transporte.	1-2-3T			AF15	0,24	

9.7. Itinerario profesional para la empleabilidad.

9.7.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

No existe regulación al respecto.

9.7.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

No existe regulación al respecto.

9.7.3. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
		RA 6 Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	Septiembre- Diciembre	30 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
RD 39/1997. ANEXO IV - *B) Contenido mínimo del programa de formación, para el desempeño de las funciones de nivel básico:* **I. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.** Total horas: 3. a) El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo. b) Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo. c) Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia. **II. Riesgos generales y su prevención.** Total horas: 14. a) Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. b) Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo. c) La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. d) Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual. e) Planes de emergencia y evacuación. f) El control de la salud de los trabajadores. **III. Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa.** Total horas: 5. **IV. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.** Total horas: 4. a) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. b) Organización del trabajo preventivo: «rutinas» básicas. c) Documentación: recogida, elaboración y archivo. **V. Primeros auxilios.** Total horas: 4.		**UT 01:** Prevención de Riesgos Laborales: Título Nivel Básico en PRL (RD RGS 39/1997) **UT 02:** Gestión de la prevención y primeros auxilios.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
		RA 1 Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.	Enero	12 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Autoconocimiento: autoconcepto, autoestima positiva, autopercepción. 4 horas. **- Habilidades personales:** autonomía personal y responsabilidad, capacidad de autocrítica, iniciativa personal, creatividad, los tipos de creatividad, seguridad y confianza en uno mismo, perseverancia. 4 horas. - **Estrategias para enfrentarse al fracaso.** 2 horas. **- Análisis personal:** matriz DAFO personal, estrategias de afrontamiento. 2 horas.			**UT 03:** Autoconocimiento y habilidades personales.	
CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
		RA 2 Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.	Febrero - Marzo	15 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- **Importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.** - **Comunicación:** el proceso de comunicación, tipos de comunicación técnicas de presentación oral y escrita, comunicación verbal, no verbal, barreras en la comunicación: dificultades y soluciones, barreras semánticas, barreras físicas, barreras personales o psicológicas, barreras fisiológicas, soluciones para superar barreras en la comunicación. 5 horas. - **Gestión emocional y asertividad:** la inteligencia emocional, la asertividad, relación gestión emocional y asertividad. 3 horas. - **Escucha activa y empatía.** 3 horas. **- Herramientas digitales e interacción con los demás:** ventajas e inconvenientes, uso y abuso, huella e identidad y reputación digitales. 4 horas.			**UT 04:** Habilidades sociales I.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
		RA 2 Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.	Marzo	9 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- **Trabajo en equipo:** beneficios del trabajo en equipo, formas de llevar a cabo el trabajo en equipo, la participación en el equipo, tipos de roles de equipo, asignación de roles, importancia del líder en los equipos de trabajo. 3 horas. - **Gestión de conflictos:** estilos para afrontar conflictos, mediación, conciliación y arbitraje, manejos de conflictos con IA. 3 horas. - **Negociación efectiva: método Harvard:** bases de la negociación, tipos de negociación, principios del método de negociación Harvard, pasos en el proceso de negociación. 3 horas.			**UT 05:** Habilidades Sociales II.	
CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
		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.	Abril	10 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- **Entorno sociolaboral:** situación actual, modalidades de empleo, empleo por cuenta ajena, empleo por cuenta propia, revolución digital y empleo, yacimientos de empleo y demandas del mercado laboral, emprendimiento e intraemprendimiento, espíritu emprendedor, diferencia entre emprendedor e intraemprendedor. 4 horas. - **Itinerarios académicos y profesionales:** Orientación académica y profesional, servicios de orientación, orientación en el entorno educativo y laboral, itinerarios formativos, bachillerato, formación profesional, enseñanzas profesionales artísticas y deportivas, universidad, otras enseñanzas, formación complementaria. 4 horas. - **Formación permanente:** beneficios de la formación permanente en el entorno laboral. 2 horas.			**UT 06:** Itinerarios académicos y profesionales en el entorno sociolaboral actual.	
CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
		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.	Abril - Mayo	9 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

- **El proceso de búsqueda de empleo:** Marca personal, factores de empleabilidad. 2 horas. - **Fuentes de información de acceso al empleo.** 1 hora. - **Técnicas de búsqueda de empleo por cuenta ajena.** 1 hora. - **Herramientas para optimizar la búsqueda de empleo:** la carta de presentación, currículum vitae, proceso de selección de personal, la entrevista de trabajo. 4 horas. - **Plan de acción en la búsqueda de empleo.** 1 hora.			**UT 07:** La búsqueda de empleo	
CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
		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.	Mayo	6 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- **Toma de decisiones, meta profesional y plan de acción:** El proceso de toma de decisiones, meta profesional, plan de acción. 3 horas. - **Plan de itinerario personal:** Características del plan, pasos del plan. 3 horas.			**UT 08:** Toma de decisiones e itinerario personal.	

9.7.4. Criterios de evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	**Trimestre**	**Instrumento de evaluación.**	**Valor C.E.**	**Valor R.A.**
RA 1. Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.				**1,7**
a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	2T	Act. de clase	0,34	
b) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.	2T	Act. de clase	0,34	
c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	2T	Act. de clase RP1	0,34	
d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento.	2T	Act. de clase RP2	0,34	
e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.	2T	Act. de clase	0,34	
RA 2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.				**1,7**
a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.	2T	Act. de clase RP1 RP2	0,34	
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.	2T	Act. de clase RP3	0,34	
c) Se han puesto en práctica técnicas de presentación, orales y escritas, para una la empleabilidad.	2T	Act. de clase	0,34	
d) Se han identificado los beneficios del trabajo en equipo, así como las diferentes formas de llevarlo a cabo.	2T	Act. de clase RP4	0,34	
e) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones comunicación efectiva y afectiva valorando su importancia como recurso personal para nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.			0,34	

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.	3T	Act. de clase	0,56	**1,7**
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.	3T	Act. de clase RP1	0,56	
c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.	3T	Act. de clase	0,56	
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.	3T	Act. de clase	0,56	**1,7**
b) Se han analizado y seleccionado las opciones que más se ajustan a sus perfiles profesionales.	3T	Act. de clase	0,56	
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.	3T	Act. de clase RP1	0,56	
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.	3T	Act. de clase RP1	0,42	**1,7**
b) Se han identificado las diferentes fuentes de información de acceso al empleo.	3T	Act. de clase	0,42	
c) Se han analizado las distintas técnicas utilizadas para la búsqueda de empleo por cuenta ajena.	3T	Act. de clase	0,42	
d) Se han puesto en práctica las diferentes herramientas que permitan una búsqueda de empleo óptima.	3T	Act. de clase	0,42	

RA 6. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.				
a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	1T	Tipo Test Act. AT Act. de clase Ficha de prevención	0,18	**1,7**
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.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	
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.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	
d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	
e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	
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.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	
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.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	

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.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	
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.	1T	Tipo test Fichas de prevención Act. De clase	0,18	

9.8. Proyecto intermodular.

9.8.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

La consecución del módulo profesional contribuye a alcanzar las competencias profesionales para la empleabilidad que se relacionan a continuación:

14. Aplicar procedimientos de calidad, trazabilidad, prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido en los procesos de producción.
15. Mantener una actitud profesional de innovación, respecto a los cambios tecnológicos, en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
18. Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

9.8.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

El módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales siguientes:

o) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

p) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

q) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando las demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

9.8.3. Resultados de Aprendizaje.

RA 1: Busca información en internet sobre empresas "tipo" del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.

RA 2: Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.

RA 3: Hace una propuesta de una empresa tipo "spin off" indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.

RA 4: Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.
RA 5: Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.

9.8.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k,m,n,o,r, s,u,w,x	k, ñ, p, t, u, v, w, x, y, z	RA 1: Busca información en internet sobre empresas "tipo" del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.	1T	12
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
A criterio del profesorado, conforme a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y de acuerdo con las necesidades del alumnado			UT1. Caracterización del sector productivo.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k,m,n,o,r, s,u,w,x	k, ñ, p, t, u, v, w, x, y, z	RA 2: Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.	2T	10
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
A criterio del profesorado, conforme a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y de acuerdo con las necesidades del alumnado			UT2. Planificación del proyecto empresarial.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k,m,n,o,r, s,u,w,x	k, ñ, p, t, u, v, w, x, y, z	RA 3: Hace una propuesta de una empresa tipo "spin off" indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.	2T	14
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
A criterio del profesorado, conforme a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y de acuerdo con las necesidades del alumnado			UT3. Propuesta de empresa y descripción de sus elementos diferenciadores	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k,m,n,o,r, s,u,w,x	k, ñ, p, t, u, v, w, x, y, z	RA 4: Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.	2T	10

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
A criterio del profesorado, conforme a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y de acuerdo con las necesidades del alumnado	UT4. Evaluación de riesgo y planificación de la prevención de riesgos laborales en la empresa

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k,m,n,o,r, s,w,x	k, ñ, p, t, u, v, w, x, y, z	RA 5: Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.	3T	14
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
A criterio del profesorado, conforme a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y de acuerdo con las necesidades del alumnado			UT5. Exposición del proyecto empresarial	

9.8.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Instrumento de evaluación.	Valor C.E.	Valor R.A.
RA 1: Busca información en internet sobre empresas "tipo" del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.				
a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.	1º	T1	0.22	
b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.	1º	T1	0.22	
c) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece.	1º	T1	0.22	
d) Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).	1º	T1	0.22	**2**
e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.	1º	T1	0.22	
f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.	1º	T1	0.22	
g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y productos que ofrece.	1º	T1	0.22	
h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.	1º	T1	0.22	
i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se	1º	T1	0.24	

encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.				
RA 2: Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.				
a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.	2º	T2	0,2	
b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.	2º	T2	0,2	
c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.	2º	T2	0,2	**1**
d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.	2º	T2	0,2	
e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio	2º	T2	0.2	
RA 3. Hace una propuesta de una empresa tipo "spin off" indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.				
a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo "spin off" indicando sus ventajas e inconvenientes.	2º	T3	0.6	
b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado	2º	T3	0.6	
c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.	2º	T3	0.6	**3**
d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.	2º	T3	0.6	
e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia.	2º	T3	0.6	
RA 4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.				
a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.	2º	T3	2.5	
b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.	2º	T3	2.5	**1**
c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.	2º	T3	2.5	
d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.	2º	T3	2.5	
RA 5. Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.				
a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.	3º	E1	0.75	
b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.	3º	E1	0.75	**3**
c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.	3º	E1	0.75	
d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.	3º	E1	0.75	

9.9. Ciencias aplicadas II.

9.9.1. Contribución del módulo profesional a las competencias profesionales y para la empleabilidad del título.

La consecución del módulo profesional contribuye a alcanzar las competencias profesionales para la empleabilidad l, k, m, n, t, u, v, w, x, y, z.

9.9.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título.

El módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales l, k, m, n, u, r, s, t, v, w, x, y.

9.9.3. Resultados de aprendizaje.

RA 1. Trabaja en equipo profundizando en las estrategias propias del trabajo cooperativo.
RA 2. Usa las TIC responsablemente para intercambiar información con sus compañeros y compañeras, como fuente de conocimiento y para la elaboración y presentación del mismo.
RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.
RA 4. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.
RA 5. Reconoce las características básicas, anatómicas y fisiológicas, de los órganos y aparatos implicados en las funciones de relación y reproducción, así como algunas de sus alteraciones más frecuentes.
RA 6. Diferencia la salud de la enfermedad, relacionando los hábitos de vida con las enfermedades más frecuentes, reconociendo los principios básicos de defensa contra las mismas.ç
RA 7 Reconoce, plantea y analiza situaciones relacionadas con la energía en sus distintas formas y el consumo energético, valorando las consecuencias del uso de energías renovables y no renovables.
RA 8. Aplica técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario, para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.
RA 9 Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen
RA 10. Reconoce y analiza críticamente la influencia del desarrollo tecnológico sobre la sociedad y el entorno proponiendo y valorando acciones para la conservación del equilibrio medioambiental
RA 11. Valora la importancia del agua como base de la vida en la Tierra analizando la repercusión de las diferentes actividades humanas sobre la misma.
RA 12. Realiza preparaciones y cultivos sencillos de plantas describiendo los distintos tipos de sustrato, relacionándolo con la prevención de las enfermedades de las plantas y las de que se pueden transmitir a las personas por su manipulación

9.9.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
u), v), t)	u), v), t)	**RA 1. Trabaja en equipo profundizando en las estrategias propias del trabajo cooperativo.**	1º, 2º, 3º	5 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

– Ventajas y problemas del trabajo cooperativo. ● Formación de los equipos de trabajo. ● Normas de trabajo del equipo. ● Los roles dentro del trabajo en equipo. ● El cuaderno de equipo. ● Estrategias simples de trabajo cooperativo. ● Estrategias complejas de aprendizaje cooperativo	UT 1. Trabajo cooperativo.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
w), t), u)	w), t), u)	**RA 2. Usa las TIC responsablemente para intercambiar información con sus compañeros y compañeras, como fuente de conocimiento y para la elaboración y presentación del mismo.**	1º, 2º, 3º	5 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
— Herramientas de comunicación social. — Tipos y ventajas e inconvenientes. — Normas de uso y códigos éticos. — Selección de información relevante. — Internet. — Estrategias de búsqueda de información: motores de búsqueda, índices y portales de información y palabras clave y operadores lógicos. — Selección adecuada de las fuentes de información. — Herramientas de presentación de información. — Recopilación y organización de la información. — Elección de la herramienta más adecuada: presentación de diapositivas, líneas del tiempo, infografías, vídeos y otras. — Estrategias de exposición.			UT 2. Uso de las tecnologías de información y la comunicación.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
l), k), y)	l), k), y)	**RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.**	1º Trimestre	10 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
– Operaciones con diferentes tipos de números: enteros, decimales y fracciones.			UD 3. Operaciones con números naturales, enteros y decimales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
l), k), y)	l), k), y)	**RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o**	1º trimestre	10 horas

		herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.		
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
– Jerarquía de las operaciones.			UD 4. Polinomios.	

CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
l), k), y)	l), k), y)	**RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.**	1º y 2º trimestre	10 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
– Ecuaciones de primer y segundo grado.			UD 5. Ecuaciones y sistemas.	

CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
l), k), y)	l), k), y)	**RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.**	2º Trimestre	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
– Porcentajes. – Probabilidad básica.			UD 6. Probabilidad.	

CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
l), k), y)	l), k), y)	**RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.**	2º Trimestre	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
– Economía relacionada con el entorno profesional. Uso de la hoja de cálculo.			UD 7. Hoja de cálculo.	

CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**

k), u), z)	k), u), r), s)	**RA 4. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.**	1º Trimestre	5 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
— El método científico. — Fases del método científico. — Aplicación del método científico a situaciones sencillas.			UD 8. El método científico.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
m), n)	m), n)	**RA 5. Reconoce las características básicas, anatómicas y fisiológicas, de los órganos y aparatos implicados en las funciones de relación y reproducción, así como algunas de sus alteraciones más frecuentes.**	2º trimestre	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
● La función de relación en el organismo humano. Percepción, coordinación y movimiento. ● Sistema nervioso. Órganos de los sentidos. Cuidados e higiene.			UD 9. El sistema nervioso.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
m), n)	m), n)	**RA 5. Reconoce las características básicas, anatómicas y fisiológicas, de los órganos y aparatos implicados en las funciones de relación y reproducción, así como algunas de sus alteraciones más frecuentes.**	2º trimestre	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
● Función de reproducción en el organismo humano. Aparato reproductor masculino y femenino. ● Métodos anticonceptivos. ● Sexo y sexualidad. Salud e higiene sexual.			UD 10. El aparato reproductor masculino y femenino.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
m), n), x)	m), n), x)	**RA 6. Diferencia la salud de la enfermedad, relacionando los hábitos de vida con las enfermedades más frecuentes, reconociendo los principios básicos de defensa contra las mismas.**	2º y 3º trimestre	10 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
● Factores determinantes de la enfermedad física y mental. ● Adicciones. Prevención y tratamiento. ● Enfermedades infecciosas. Agentes causales, transmisión, prevención y tratamiento. Sistema inmunitario. Vacunas. ● Enfermedades de transmisión sexual. ● Trasplantes y donaciones. ● Hábitos de vida saludables.			UD 11. La salud.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k), n), x), z)	k), n), x), r)	**RA 7. Reconoce, plantea y analiza situaciones relacionadas con la energía en sus distintas formas y el consumo energético, valorando las consecuencias del uso de energías renovables y no renovables.**	1º y 2º	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
● Manifestaciones de la energía en la naturaleza. ● La energía en la vida cotidiana. ● Tipos de energía. ● Ley de conservación y transformación de la energía y sus implicaciones. Principio de degradación de la energía. ● Energía, calor y temperatura. Unidades. ● Fuentes de energía renovable y no renovable. ● Producción, transporte y consumo de energía eléctrica. Materia y electricidad. ● Magnitudes básicas asociadas al consumo eléctrico: energía y potencia. Unidades de medida. ● Hábitos de consumo y ahorro de electricidad. ● Sistemas de producción de energía eléctrica: centrales térmicas de combustión, centrales hidroeléctricas, centrales fotovoltaicas, centrales eólicas, centrales nucleares. ● Gestión de los residuos radioactivos. ● Transporte y distribución de energía eléctrica. Costes.			UD 12. La energía.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k), l), y)	k), l), y)	**RA 8. Aplica técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario, para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.**	1º Trimestre	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
1. Material básico en el laboratorio. 2. Normas de trabajo en el laboratorio. 3. Normas para realizar informes del trabajo en el laboratorio. 4. Medida de magnitudes fundamentales. 5. Reconocimiento de biomoléculas orgánica e inorgánicas. 6. Microscopio óptico y lupa binocular. Fundamentos ópticos de los mismos y manejo. Utilización.			UD 13. El trabajo en el laboratorio.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
k), n), y)	k), n), y)	**RA 9. Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen.**	1º trimestre	10 horas

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
Reacción química. Condiciones de producción de las reacciones químicas: Intervención de energía. Reacciones químicas en distintos ámbitos de la vida cotidiana. Reacciones químicas básicas.	UD 14. Reacciones químicas.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
n), u), z)	n), u), s)	**RA 10. Reconoce y analiza críticamente la influencia del desarrollo tecnológico sobre la sociedad y el entorno proponiendo y valorando acciones para la conservación del equilibrio medioambiental.**	3º trimestre	10 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible. - Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente. - Contaminación atmosférica; causas y efectos. - La lluvia ácida. - El efecto invernadero. - La destrucción de la capa de ozono.			UD 15. La atmósfera.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
n), x), z)	n), x), r)	**RA 11. Valora la importancia del agua como base de la vida en la Tierra analizando la repercusión de las diferentes actividades humanas sobre la misma.**	3º trimestre	8 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
1. El agua: factor esencial para la vida en el planeta. 2. Intervenciones humanas sobre los recursos hídricos: embalses, trasvases, desaladoras. 3. Contaminación del agua. Elementos causantes. Tratamientos de potabilización. 4. Depuración de aguas residuales.			UD 16. La hidrosfera.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN	CARGA HORARIA EN EL AULA.

			AULA.	
d), n), y)	n), y), t)	**RA 12. Realiza preparaciones y cultivos sencillos de plantas describiendo los distintos tipos de sustrato, relacionándolo con la prevención de las enfermedades de las plantas y las de que se pueden transmitir a las personas por su manipulación**	3º trimestre	9 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
4. Agentes infecciosos que se localizan en el estrato edáfico y en las plantas. 5. Herbicidas y pesticidas. Riesgo de infección tetánica. 6. Limpieza, conservación, cuidado y almacenamiento del material de trabajo. 7. Protocolo del lavado de manos. 8. Prevención de situaciones de riesgo por el manejo de materiales potencialmente peligrosos o de sustancias potencialmente nocivas para el ser humano. 9. Uso de medidas de protección personal. 10. El suelo: origen, constituyentes, componentes, horizontes. Tipos de suelo. 11. Deforestación.			UD 17. Bioseguridad y manejo ambiental en el trabajo agrícola.	

9.9.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Instrumento de evaluación.	Valor C.E.	Valor R.A.
RA 1. Trabaja en equipo profundizando en las estrategias propias del trabajo cooperativo.				**0.5**
a) Se ha debatido sobre los problemas del trabajo en equipo.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
b) Se han elaborado unas normas para el trabajo por parte de cada equipo.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
c) Se ha trabajado correctamente en equipos formados atendiendo a criterios de heterogeneidad.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
d) Se han asumido con responsabilidad distintos roles para el buen funcionamiento del equipo.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
e) Se ha usado el cuaderno de equipo para realizar el seguimiento del trabajo.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
f) Se han aplicado estrategias para solucionar los conflictos surgidos en el trabajo cooperativo.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
g) Se han realizado trabajos de investigación de forma cooperativa usando estrategias complejas.	1T, 2T, 3T	Trabajo 1.1 Trabajo 1.2	0.035 0.035	
RA 2. Usa las TIC responsablemente para intercambiar información con sus compañeros y compañeras, como fuente de conocimiento y para la elaboración y presentación del mismo.				**0.5**
a) Se han usado correctamente las herramientas de comunicación social para el trabajo cooperativo con los compañeros y compañeras.	1T, 2T, 3T	Trabajo 2.1 Trabajo 2.2	0.05 0.05	
b) Se han discriminado fuentes fiables de las que no lo son.	1T, 2T, 3T	Trabajo 2.1 Trabajo 2.2	0.05 0.05	
c) Se ha seleccionado la información relevante con sentido crítico.	1T, 2T, 3T	Trabajo 2.1 Trabajo 2.2	0.05 0.05	
d) Se ha usado Internet con autonomía y responsabilidad en la elaboración de trabajos e investigaciones.	1T, 2T, 3T	Trabajo 2.1 Trabajo 2.2	0.05 0.05	
e) Se ha profundizado en el conocimiento de programas de presentación de información (presentaciones, líneas del tiempo, infografías, etc.)	1T, 2T, 3T	Trabajo 2.1 Trabajo 2.2	0.05 0.05	
RA 3. Estudia y resuelve problemas relacionados con situaciones cotidianas o del perfil profesional, utilizando elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones y/o herramientas TIC, extrayendo conclusiones y tomando decisiones en función de los resultados.				**2**
a) Se han operado números naturales, enteros y decimales, así como fracciones, en la resolución de problemas reales, bien mediante cálculo	1T	Act. 3.1 Act. 3.2	0.05 0.05	

mental, algoritmos de lápiz y papel o con calculadora, realizando aproximaciones en función del contexto y respetando la jerarquía de las operaciones.		Prueba escrita 3.1	0.1	
b) Se ha organizado información y/o datos relativos al entorno profesional en una hoja de cálculo usando las funciones más básicas de la misma: realización de gráficos, aplicación de fórmulas básicas, filtro de datos, importación y exportación de datos.	2T	Trabajo. 3.1	0.2	
c) Se han usado los porcentajes para analizar diferentes situaciones y problemas relacionados con las energías.	2T	Act. 3.3 Prueba escrita 3.1	0.1 0.1	
d) Se han concretado propiedades o relaciones de situaciones sencillas mediante expresiones algebraicas.	1T	Act. 3.4 Prueba escrita 3.2	0.1 0.1	
e) Se han simplificado expresiones algebraicas sencillas utilizando métodos de desarrollo y factorización.	1T	Act. 3.4 Prueba escrita 3.3	0.1 0.1	
f) Se ha conseguido resolver problemas reales de la vida cotidiana en los que se precise el planteamiento y resolución de ecuaciones de primer grado y sistemas de ecuaciones.	1T	Act. 3.5 Prueba escrita 3.4	0.1 0.1	
g) Se han resuelto problemas sencillos que requieran el uso de ecuaciones utilizando el método gráficos y las TIC.	1T	Act. 3.6 Prueba escrita 3.4	0.1 0.1	
h) Se ha utilizado el vocabulario adecuado para la descripción de situaciones relacionadas con el azar.	2T	Act. 3.7 Prueba escrita 3.5	0.1 0.1	
i) Se han aplicado las propiedades de los sucesos y la probabilidad.	2T	Act. 3.7 Prueba escrita 3.5	0.1 0.1	
j) Se han resueltos problemas cotidianos mediante cálculos de probabilidad sencillos.	2T	Act. 3.7 Prueba escrita 3.5	0.1 0.1	
RA 4. Resuelve problemas sencillos de diversa índole, a través de su análisis contrastado y aplicando las fases del método científico.				
a) Se han planteado hipótesis sencillas, a partir de observaciones directas o indirectas recopiladas por distintos medios.	1T	Act. 4.1 Proyecto 4.1	0.09	
b) Se han analizado las diversas hipótesis y se ha emitido una primera aproximación a su explicación.	1T	Act. 4.1 Proyecto 4.1	0.09	
c) Se han planificado métodos y procedimientos experimentales sencillos de diversa índole para refutar o no su hipótesis.	1T	Act. 4.1 Proyecto 4.1	0.08	**0.5**
d) Se ha trabajado en equipo en el planteamiento de la solución.	1T	Act. 4.1 Proyecto 4.1	0.08	
e) Se han recopilado los resultados de los ensayos de verificación y plasmado en un documento de forma coherente.	1T	Act. 4.1 Proyecto 4.1	0.08	
f) Se ha defendido el resultado con argumentaciones y pruebas las verificaciones o refutaciones de las hipótesis emitidas.	1T	Act. 4.1 Proyecto 4.1	0.08	
RA 5. Reconoce las características básicas, anatómicas y fisiológicas, de los órganos y aparatos implicados en las funciones de relación y reproducción, así como algunas de sus alteraciones más frecuentes.				
a) Se ha identificado la función de relación como un conjunto de procesos de obtención de información, procesado de la misma y elaboración de una respuesta.	2T	Act. 5.1 Prueba escrita	0.075 0.1	
b) Se han reconocido los órganos fundamentales del sistema nervioso, identificando los órganos de los sentidos y su función principal.	2T	Act. 5.2 Prueba escrita	0.075 0.1	
c) Se han identificado los factores sociales que repercuten negativamente en la salud como el estrés y el consumo de sustancias adictivas.	2T	Trabajo 5.1	0.1	**1**
d) Se ha diferenciado entre reproducción y sexualidad.	2T	Act. 5.3 Prueba escrita	0.075 0.1	
e) Se han reconocido las principales diferencias del aparato reproductor masculino y femenino, identificando la función principal de cada uno.	2T	Act. 5.4 Prueba escrita	0.075 0.1	
f) Se han comparado los diferentes métodos anticonceptivos, valorando su eficacia e importancia en la prevención de las enfermedades de transmisión sexual.	2T	Trabajo 5.2	0.1	

g) Se ha valorado la sexualidad propia y de las personas que nos rodean, adquiriendo actitudes de respeto hacia las diferentes opciones.	2T	Trabajo 5.2	0.1	
RA 6. Diferencia la salud de la enfermedad, relacionando los hábitos de vida con las enfermedades más frecuentes, reconociendo los principios básicos de defensa contra las mismas.				
a) Se han identificado situaciones de salud y de enfermedad para las personas.	2T	Act. 6.1 Prueba escrita	0.04 0.1	
b) Se han descrito los mecanismos encargados de la defensa del organismo.	2T	Act. 6.1 Prueba escrita	0.04 0.1	
c) Se han identificado y clasificado las enfermedades infecciosas y no infecciosas más comunes en la población, y reconocido sus causas, la prevención y los tratamientos.	2T	Act. 6.2 Prueba escrita	0.04 0.1	
d) Se han relacionado los agentes que causan las enfermedades infecciosas habituales con el contagio producido.	2T	Act. 6.2 Prueba escrita	0.04 0.1	
e) Se ha entendido la acción de las vacunas, antibióticos y otras aportaciones de la ciencia médica para el tratamiento y prevención de enfermedades infecciosas.	3T	Act. 6.3 Prueba escrita	0.04 0.1	**1**
f) Se ha reconocido el papel que tienen las campañas de vacunación en la prevención de enfermedades infecciosas.	3T	Trabajo 6.1	0.1	
g) Se ha descrito el tipo de donaciones que existen y los problemas que se producen en los trasplantes.	3T	Act 6.4	0.05	
h) Se ha valorado la importancia del empleo de los equipos de protección individualizada en la realización de trabajos prácticos relacionados con el entorno profesional.	3T	Act 6.4	0.05	
i) Se han buscado e interpretado informaciones estadísticas relacionadas con la salud y la enfermedad adoptando una actitud crítica ante las mismas.	3T	Act 6.5	0.1	
RA 7. Reconoce, plantea y analiza situaciones relacionadas con la energía en sus distintas formas y el consumo energético, valorando las consecuencias del uso de energías renovables y no renovables.				
a) Se han identificado situaciones de la vida cotidiana en las que queda de manifiesto la intervención de la energía.	1T	Act. 7.1	0.05	
b) Se han reconocido diferentes fuentes de energía.	1T	Prueba escrita	0.08	
c) Se han analizado diferentes situaciones aplicando la Ley de conservación de la energía y el principio de degradación de la misma.	1T	Act. 7.2 Prueba escrita	0.05 0.08	
d) Se han descrito procesos relacionados con el mantenimiento del organismo y de la vida en los que se aprecia claramente el papel de la energía.	1T	Act. 7.3 Prueba escrita	0.05 0.08	
e) Se han relacionado la energía, el calor y la temperatura manejando sus unidades de medida.	2T	Act. 7.4 Prueba escrita	0.05 0.08	
f) Se han establecido grupos de fuentes de energía renovable y no renovable.	2T	Trabajo 7.1	0.085	**1**
g) Se ha debatido de forma argumentada sobre las ventajas e inconvenientes (obtención, transporte y utilización) de las fuentes de energía renovable y no renovable, utilizando las TIC para obtener y presentar la información.	2T	Trabajo 7.1	0.085	
h) Se han identificado y manejado las magnitudes físicas básicas a tener en cuenta en el consumo de electricidad en la vida cotidiana.	2T	Act. 7.5 Prueba escrita	0.05 0.08	
i) Se han analizado los hábitos de consumo y ahorro eléctrico y establecido líneas de mejora en los mismos basándose en la realización de cálculos del gasto de energía en aparatos electrodomésticos y proponiendo soluciones de ahorro justificados con datos.	2T	Act. 7.6	0.08	
j) Se han clasificado las centrales eléctricas y descrito la transformación energética en las mismas debatiendo las ventajas y desventajas de cada una de ellas.	2T	Trabajo 7.2	0.05	
k) Se ha analizado el tratamiento y control de la energía eléctrica, desde su producción hasta su consumo valorando los costes.	2T	Trabajo 7.3	0.05	

RA 8. Aplicar técnicas físicas o químicas, utilizando el material necesario, para la realización de prácticas de laboratorio sencillas, midiendo las magnitudes implicadas.				**0.5**
a) Se ha verificado la disponibilidad del material básico utilizado en un laboratorio.	1T	Act. 8.1	0.1	
b) Se han identificado y medido magnitudes básicas, entre otras, masa, peso, volumen, densidad, temperatura.	1T	Act. 8.2 Prueba escrita	0.05 0.05	
c) Se ha realizado alguna práctica de laboratorio para identificar identificado algún tipo de biomoléculas presentes en algún material orgánico.	1T	Act. 8.3	0.1	
d) Se ha descrito la célula y tejidos animales y vegetales mediante su observación a través de instrumentos ópticos.	1T	Act. 8.4 Prueba escrita	0.05 0.05	
e) Se han elaborado informes de ensayos en los que se incluye el procedimiento seguido, los resultados obtenidos y las conclusiones finales.	1T	Act. 8.3 Act. 8.4	0.05 0.05	
RA 9. Reconoce las reacciones químicas que se producen en los procesos biológicos y en la industria argumentando su importancia en la vida cotidiana y describiendo los cambios que se producen.				**1**
a) Se han identificado reacciones químicas principales de la vida cotidiana, la naturaleza y la industria.	1T	Act. 9.1 Prueba escrita	0.1 0.1	
b) Se han descrito las manifestaciones de reacciones químicas.	1T	Act. 9.1 Prueba escrita	0.1 0.1	
c) Se han descrito los componentes principales de una reacción química y la intervención de la energía en la misma.	1T	Act. 9.1 Prueba escrita	0.1 0.1	
d) Se han reconocido algunas reacciones químicas tipo, como combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntesis, aeróbica, anaeróbica.	1T	Act. 9.2 Prueba escrita	0.1 0.1	
e) Se han identificado los componentes y el proceso de reacciones químicas sencillas mediante ensayos de laboratorio.	1T	Act. 9.3	0.1	
f) Se han elaborado informes utilizando las TIC sobre las industrias más relevantes: alimentarias, cosmética, reciclaje, describiendo de forma sencilla los procesos que tienen lugar en las mismas.	1T	Act. 9.3	0.1	
RA 10. Reconoce y analiza críticamente la influencia del desarrollo tecnológico sobre la sociedad y el entorno proponiendo y valorando acciones para la conservación del equilibrio medioambiental.				**1**
a) Se ha analizado las implicaciones positivas de un desarrollo sostenible.	3T	Act. 10.1	0.1	
b) Se han propuesto medidas elementales encaminadas a favorecer el desarrollo sostenible.	3T	Act. 10.1	0.1	
c) Se han diseñado estrategias básicas para posibilitar el mantenimiento del medioambiente.	3T	Act. 10.1	0.1	
d) Se ha trabajado en equipo en la identificación de los objetivos para la mejora del medioambiente.	3T	Act. 10.1	0.1	
e) Se han reconocido los fenómenos de la contaminación atmosférica y los principales agentes causantes de la misma.	3T	Act. 10.2 Prueba escrita	0.1 0.05	
f) Se ha investigado sobre el fenómeno de la lluvia ácida, sus consecuencias inmediatas y futuras y cómo sería posible evitarla.	3T	Act. 10.3 Prueba escrita	0.1 0.05	
g) Se ha descrito el efecto invernadero argumentando las causas que lo originan o contribuyen y las medidas para su minoración.	3T	Act. 10.4 Prueba escrita	0.1 0.05	
h) Se ha descrito la problemática que ocasiona la pérdida paulatina de la capa de ozono, las consecuencias para la salud de las personas, el equilibrio de la hidrosfera y las poblaciones.	3T	Act. 10.5 Prueba escrita	0.1 0.05	
RA 11. Valora la importancia del agua como base de la vida en la Tierra analizando la repercusión de las diferentes actividades humanas sobre la misma.				**1**
a) Se ha reconocido y valorado el papel del agua en la existencia y supervivencia de la vida en el planeta.	3T	Act. 11.1 Prueba escrita	0.1 0.2	

b) Se han analizado los efectos que tienen para la vida en la Tierra la contaminación y el uso irresponsable de los acuíferos.	3T	Act. 11.2 Prueba escrita	0.1 0.2	
c) Se han identificado posibles contaminantes en muestras de agua de distinto origen planificado y realizando ensayos de laboratorio.	3T	Act. 11.3	0.4	
RA 12. Realiza preparaciones y cultivos sencillos de plantas describiendo los distintos tipos de sustrato, relacionándolo con la prevención de las enfermedades de las plantas y las de que se pueden transmitir a las personas por su manipulación.				
a) Se han reconocido y categorizado los posibles agentes causantes de infecciones por contacto con materiales infectados o contaminados.	3T	Act. 12.1 Prueba escrita	0.05 0.07	
b) Se ha analizado y protocolizado el procedimiento de lavado de las manos antes y después de cualquier manipulación, con objeto de prevenir la transmisión de enfermedades.	3T	Prueba práctica	0.1	
c) Se han analizado y experimentado diversos procedimientos de desinfección y esterilización.	3T	Act. 12.2 Prueba escrita	0.05 0.07	
d) Se ha interpretado y descrito el origen del suelo.	3T	Act. 12.3 Prueba escrita	0.05 0.07	**1**
e) Se han categorizado las capas que forman el suelo.	3T	Act. 12.3 Prueba escrita	0.05 0.07	
f) Se han identificado los tipos de suelo más comunes.	3T	Act. 12.4 Prueba escrita	0.05 0.07	
g) Se han discriminado los distintos tipos de contaminantes del suelo.	3T	Act. 12.5	0.1	
h) Se ha evaluado el impacto que tiene sobre el suelo la actividad industrial y agrícola.	3T	Act. 12.5	0.1	
i) Se ha realizado informes sobre el problema de deforestación.	3T	Act. 12.6	0.1	

10. FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.

10.1. Módulos profesionales que participan en la fase de formación en la empresa.

Los módulos profesionales que participan en la fase de formación en la empresa son los siguientes:

- Primer curso:
  - Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado.
  - Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.
  - Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas.

- Segundo curso.
  - Envasado y distribución de materias primas agroalimentarias.
  - Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos.
  - Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera.

Los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación asociados, así como las actividades formativas se indican con el epígrafe "AF" (Actividades formativas) en cada uno de los módulos profesionales recogidos en el punto 9.

10.2. Asignación del alumnado a la empresa.

De acuerdo con la Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía, una misma persona que ejerza la tutoría dual de empresa podrá tutorizar a varias personas en formación, procurando limitar el número de personas designadas como tutoras duales en cada empresa con objeto de optimizar la coordinación entre la misma y el centro docente. Así, se establece por el departamento la asignación de un alumno o alumna por cada tutor dual de empresa, excepto en el ámbito de las empresas del sector ecuestre, por sus características, se establece en dos alumnos o alumnas por cada tutor/a dual de empresa. De manera excepcional, en caso de número insuficiente de empresas, se podrá aumentar el número de alumnos/as por tutor/a dual de empresa, siempre que el desarrollo de las actividades lo permita.

Para esta asignación, además de lo indicado en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, el profesorado tendrá en cuenta en primer lugar las preferencias de la empresa, especialmente en el caso de plazas becadas, pudiendo realizar entrevistas personales. Si la empresa no determina una preferencia, se tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

1. Distancia del domicilio del alumno al centro de trabajo.
2. Disponibilidad de desplazamiento del alumno al centro de trabajo.
3. Calificaciones del alumno en primer curso o en las evaluaciones previas al inicio de la fase de prácticas.
4. Preferencias personales del alumno.

10.3. Condiciones del alumnado para la incorporación a la empresa.

De acuerdo con la normativa vigente, de manera previa a la incorporación de la fase de formación en empresa, el alumnado ha de haber cumplido las siguientes condiciones:

0. Tener cumplidos los 16 años.
1. Haber superado la formación en prevención de riesgos laborales, así como los correspondientes al módulo de Itinerario para la Empleabilidad I, independientemente de si este último se dualiza o no.
2. Estar dado de alta en el sistema de la Seguridad Social.

10.4. Obligaciones del alumnado durante la estancia en la empresa.

De acuerdo con Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, y con la Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía, cada persona en formación que desarrolle su actividad en la empresa u organismo se compromete a:

1. Cumplir con el calendario y horario formativo establecido en la empresa u organismo equiparado.
2. Cumplir con las normas establecidas por la empresa u organismo equiparado, especialmente las referidas a la prevención de riesgos laborales.
3. Aplicar y cumplir adecuadamente con las tareas formativas que se le encomienden en la empresa u organismo equiparado, de acuerdo con el plan de formación y la programación establecida, respetando el régimen interno de funcionamiento de la misma.
4. Respetar y cuidar los medios materiales que se pongan a su disposición.
5. Comunicar a la empresa u organismo equiparado con la antelación que sea posible cualquier ausencia.
6. Respetar la máxima confidencialidad durante su periodo de formación en la empresa u organismo equiparado y a la finalización de la misma. Además, no se le permite la reproducción o almacenamiento de datos de la empresa u organismo equiparado, ni su transmisión, cualquiera que sea el medio utilizado para ello, sin permiso expreso del tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado.
7. Otras acordadas con la empresa u organismo equiparado e incorporadas en el convenio

Teniendo en cuenta el Proyecto Educativo vigente en el centro, el alumnado estará obligado, además, a comunicar la ausencia del centro donde esté desarrollando el proceso de formación de empresa al/a la tutor/a dual docente responsable del seguimiento en esa empresa.

Además, el alumnado deberá:

- Cumplimentar de forma adecuada y completa toda la documentación derivada de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- Mantener un rendimiento académico adecuado que refleje el aprovechamiento tanto del periodo de formación en empresa u organismo equiparado como en el centro docente.

En caso de incumplimiento de los compromisos establecidos, el equipo docente, en colaboración con la persona que ejerza la tutoría dual de empresa, podrá valorar, previa audiencia al alumnado afectado y mediante decisión colegiada, la procedencia de interrumpir la fase de formación en empresa u organismo equiparado.

10.5. Calificación de las actividades formativas.

La valoración cuantitativa se realizará mediante rúbricas, teniendo en cuenta los siguientes criterios de calificación:

- No sabe hacerlo. 0 puntos
- Sabe hacerlo con ayuda. 5 puntos.
- Sabe hacerlo de manera autónoma. 9 puntos.
- Sabe hacerlo y es capaz de enseñar a otros. 10 puntos.

10.6. Medidas de atención al alumnado.

El acceso a la fase de formación en empresa está supeditado al cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa vigente, especialmente en lo relativo a la edad, la posesión de NUSS, la superación de los criterios de evaluación vinculados a la Prevención de Riesgos Laborales de los correspondientes módulos profesionales y la formalización de la documentación o procesos de selección exigidos por empresas colaboradoras.

Aquel alumnado que, llegada la fecha de inicio prevista no cumpla los citados requisitos, no podrá incorporarse a la fase de empresa en los periodos programados. Durante los días destinados a la fase de formación en empresa, el alumnado deberá permanecer en el centro realizando actividades similares o de registro de evidencias que presumiblemente hubiera podido realizar durante la estancia en la empresa y que el equipo docente considere oportunas.

En el momento en que el alumnado cumpla los requisitos necesarios, y siempre que la disponibilidad de plazas formativas y la organización del centro lo permitan, se podrán arbitrar medidas para la incorporación del alumno a la fase de empresa.

De igual manera, dentro de las medidas de atención al alumnado cuya fase de formación en empresa u organismo equiparado se vea interrumpida, el alumno o alumna tendrá que asistir al centro educativo, siendo responsabilidad del profesorado de acuerdo con el horario lectivo en los distintos módulos profesionales. Durante este horario, el alumnado realizará actividades similares o de registro de evidencias de las actividades que presumiblemente hubiera podido realizar durante la estancia en la empresa.