Programación Didáctica del Ciclo Formativo de Grado Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal.
Curso 26/27



DEPARTAMENTO DE AGRARIA.

I.E.S. LOS PEDROCHES. POZOBLANCO.

ÍNDICE.

1. Introducción. Página 3.
2. Contextualización. Página 4.
3. Objetivos. Página 5.
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 22.
9. Módulos Profesionales. Página 24.
10. Fase de formación en la empresa u organismo equiparado. Página 149.

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 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Real Decreto 1585/2012, de 23 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 24 de octubre de 2014, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 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 Asistencias 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.

Debemos destacar, además, que dentro de este ciclo, es común la matriculación de alumnado procedente de otras provincias, cuyo principal objetivo es continuar con estudios universitarios, generalmente en el Grado en Veterinaria.

3. OBJETIVOS.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1585/2012, de 23 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Analizar las exigencias del mercado y la capacidad productiva de la empresa, determinando los factores productivos para planificar la producción de productos ganaderos.
b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.
c) elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.
d) reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.
e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.
f) Identificar y aplicar técnicas y métodos de mejora del rendimiento productivo, relacionándolos con medios, equipos y operaciones que se van a realizar, para controlar la producción ganadera.
g) elaborar registros e informes en la explotación ganadera, analizando los datos de las actuaciones sanitarias para procesar los informes sanitarios en cada fase de producción.
h) Analizar las técnicas de vigilancia y control que impiden la entrada de infecciones o contaminaciones en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, determinando los factores de riesgo y proporcionando datos para colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad.
i) Identificar y supervisar los protocolos de actuación, atendiendo a la especie animal y al tipo de explotación, para colaborar en el desarrollo de los programas sanitarios, y asistir en la aplicación de tratamientos veterinarios, individuales o colectivos.
j) Controlar las técnicas y procedimientos utilizados en équidos, relacionándolos con las actividades que se van a realizar, para supervisar el manejo y las tareas de doma de caballos.
k) Controlar los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentaria, analizando las técnicas y los protocolos establecidos para supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos.
l) Analizar y verificar las características de los productos ganaderos, relacionándolas con la normativa vigente, para supervisar su expedición y transporte.
m) Utilizar eficientemente los recursos y recoger los residuos de manera selectiva, interpretando la normativa y los procedimientos establecidos para gestionar la protección ambiental.
n) Interpretar y aplicar técnicas de comunicación, relacionándolas con los criterios establecidos por la empresa para atender a clientes y colaborar en la venta y administración de centros veterinarios.
ñ) Identificar los parámetros de calidad establecidos, relacionándolos con las pruebas para recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos.
o) Identificar las tareas que se deben realizar, analizando las instrucciones y los protocolos establecidos, para aplicar cuidados auxiliares de veterinaria y labores de apoyo y ayuda en diagnosis en centros veterinarios.
p) Verificar las acciones que se deben llevar a cabo, interpretando las indicaciones o los protocolos establecidos, para colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora animal.
q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
y) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un 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 acuerdo con el artículo 3 del Real Decreto 1585/2012, de 23 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en gestionar la producción ganadera y realizar trabajos especializados de apoyo a equipos veterinarios, programando y organizando los recursos materiales y humanos disponibles, y aplicando los planes de producción, calidad, sanidad y bienestar animal, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

4.2. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Planificar la producción de productos ganaderos, atendiendo a las exigencias del mercado y a la capacidad productiva de la empresa.
b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.
f) Controlar las operaciones de producción ganadera, comprobando que se utilizan las técnicas, los métodos, los medios y los equipos que se ajustan a las operaciones que se deben realizar y que optimizan el rendimiento.
g) Procesar datos sanitarios de cada fase de producción, elaborando los registros y recogiendo los datos suministrados.

h) Colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, comprobando que se impide la entrada de infecciones o contaminaciones.
i) Colaborar en el desarrollo de programas sanitarios y asistir en la aplicación de tratamientos individuales o colectivos a animales, bajo la supervisión de un veterinario, siguiendo instrucciones y protocolos elaborados por dicho facultativo.
j) Supervisar las tareas de doma básica y manejo de caballos, controlando las técnicas utilizadas, para fines recreativos, de trabajo, deportivos y de exhibiciones y concursos.
k) Supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos, controlando los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentarias.
l) Supervisar la expedición y el transporte de productos ganaderos, comprobando las condiciones y la documentación que deben acompañarlos.
m) Gestionar la protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
n) Atender a clientes y colaborar en operaciones de venta y administración en centros veterinarios, según los criterios establecidos por la empresa.
ñ) Recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos, realizando análisis rápidos de laboratorio y siguiendo los protocolos elaborados por veterinarios.
o) Aplicar cuidados auxiliares de veterinaria y labores de apoyo en diagnosis y quirófano en centros veterinarios, siguiendo las instrucciones y los protocolos establecidos por los veterinarios.
p) Colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora de especies animales, siguiendo las indicaciones y los protocolos establecidos.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
w) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social. 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 cultural.

4.3. Estándares de competencia.

La relación de estándares de competencia incluidos en el título son las siguientes:

- EC1495_3: Gestionar los procesos de reproducción, de producción de animales de renuevo, de reproductores y crías, y de leche.
- EC1496_3: Gestionar los procesos de producción de animales de recría y de cebo.
- EC1497_3: Gestionar los procesos de producción de aves y de huevos.
- EC0536_3: Gestionar las instalaciones, maquinaria, material y equipos de la explotación ganadera.
- EC0533_3 Controlar y organizar las actividades con sementales, yeguas reproductoras y potros lactantes.
- EC0534_3 Controlar y organizar el destete y las actividades de recría de los potros.
- EC0535_3: Supervisar las tareas de doma básica y manejo de caballos para fines recreativos, de trabajo y deportivos, y en exhibiciones y/o concursos.
- EC0536_3 Gestionar las instalaciones, maquinaria, materiales y equipos de la explotación ganadera.
- EC2067_3: Desarrollar programas de bioseguridad en explotaciones ganaderas.
- EC2068_3: Desarrollar programas sanitarios y tratamientos colectivos en animales de granja y producción.
- EC2070_3: Recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos y realizar análisis rápidos
- EC2071_3: Asistir a la atención clínica veterinaria en animales de granja y producción.

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.

6.2 Principios metodológicos.

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

- El proceso de enseñanza y aprendizaje debe construirse a partir de los conocimientos y experiencias previas de los alumnos, de sus intereses y motivaciones, así como a través del desarrollo de hábitos de esfuerzo y responsabilidad en el estudio, y debe tener como objetivo capacitarlo para conseguir nuevos aprendizajes coherentes con los objetivos de la etapa y con las necesidades derivadas de su proceso de maduración.

- Se fomentará la interacción alumno-profesor y alumno-alumno con el fin de favorecer la confrontación y modificación de puntos de vista, la coordinación de intereses, la toma de decisiones colectivas, la ayuda mutua y la superación de conflictos mediante el diálogo y la cooperación.

- Se favorecerá la autonomía de los alumnos en la toma de decisiones y su participación en el proceso de enseñanza y aprendizaje mediante la información continuada sobre el momento del mismo en que se encuentra, clarificando los objetivos por conseguir, y propiciando la construcción de estrategias de aprendizaje que favorezcan la implicación del alumno, para que con su esfuerzo y dedicación al estudio alcancen los objetivos de esta etapa.

- La metodología didáctica será activa y participativa, y deberá favorecer el desarrollo de la capacidad del alumno para aprender por sí mismo y trabajar en equipo, la búsqueda selectiva de información que incluya el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación y, finalmente, la aplicación y transferencia de lo aprendido a lo real.

- Asimismo, la metodología didáctica propiciará el desarrollo de una serie de técnicas intelectuales propias del pensamiento abstracto y formal, tales como la observación, la investigación, el análisis, la interpretación, la capacidad de comprensión y expresión, el ejercicio de la memoria y el sentido crítico y creativo.

- Al objeto de incorporar una dimensión práctica y una mayor vinculación del centro con el mundo del trabajo, deberá resaltarse el alcance y significación que tienen cada una de las materias en el ámbito profesional.

- Todas las materias deberán incluir actividades que estimulen el interés y el hábito de la expresión oral y la comunicación.

- Las actividades complementarias y extraescolares favorecerán el desarrollo de los contenidos educativos propios de la etapa, e impulsarán la utilización de espacios y recursos educativos diversos.

- La organización del currículo en áreas a cargo de profesores especialistas en esta etapa, así como el carácter abierto y flexible de la propuesta curricular, confieren gran importancia al trabajo conjunto del equipo docente. El proyecto curricular es un instrumento ligado al ámbito de reflexión sobre la práctica docente que permite al equipo de profesores adecuar el currículo al contexto educativo particular del

centro.

- 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.

- Potenciación en la participación de actividades, especialmente en la actividad pecuaria, que no discriminen por sexo.

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 Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal 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 de los equipos e instalaciones relacionados con la producción ganadera.

- 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 agraria 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, procesos de alimentación, manejo de equipos, además de ser complementadas con búsqueda de información relativa a novedades en el ámbito ganadero.

- Uso de las TICs: Se utilizarán los medios informáticos como herramienta que permitirá el desarrollo de los diferentes procesos de trabajo; plataforma Moodle, correo electrónico, etc.

- Trabajo colectivo: Se establecerán las condiciones apropiadas para trabajar en grupo, de manera similar como se realiza las labores en la explotación ganadera, buscando la colaboración en el manejo de los animales, el contraste de ideas y la búsqueda de un objetivo común.

6.4. Actividades complementarias.

Se desarrollará las siguientes actividades complementarias, impartidas por diferentes organismos.

- IFAPA de Hinojosa del Duque. (Semipresencial)
  - Bienestar animal en las explotaciones ganaderas porcinas.
  - Bienestar animal en el transporte.

6.5. Actividades extraescolares.

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.
- Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba.
- Cebadero COVAP en Almadenejos
- Feria Agropecuaria Pozoblanco.
- Jornadas Técnicas de IFAPA.
- Jornadas Técnicas de COVAP.
- Jornadas Técnicas Comarcales.
- Yeguada en Doñana.
- Jornadas de manejo reproductivo de COVAP.
- PROPET, Feria para el profesional del Animal de Compañía de Madrid.
- FIGAN de Zaragoza.
- Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre de Jerez.

- CABALCOR, Salón Internacional del Caballo 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 alumno, 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».
- En el primer curso de los ciclos formativos de grado superior, con carácter general, la fecha de la primera sesión de la evaluación final no podrá ser anterior al 10 de junio y, en el segundo curso,

no podrá ser anterior al 22 de mayo. La fecha de la segunda evaluación final se corresponderá con la finalización del régimen ordinario de clase y no podrá ser anterior al 22 de junio para el primer curso y al 15 de junio para el segundo.

- 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.
- Se determina que la fecha de las evaluaciones finales será el primer día posible establecido por la Orden en cada uno de los cursos. 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.

- Instrumentos de calificación:

  - Pruebas escritas.
  - Pruebas tipo test o cuestionarios.
  - Actividades prácticas.
  - Proyectos.
  - Trabajos individuales y en grupo
  - Exposiciones orales
  - Registros de evidencias.
  - Software especializado.
  - Role-play.
  - Observación directa.
  - Actividades formativas. Durante la fase de formación en 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.
  - Actividades FCT. La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo tendrá por objeto determinar que el alumno o alumna que lo cursa ha adquirido la competencia general del título, a partir de la superación de los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional.

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 otros.

- Observación directa y Actividades FCT.

  - 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 práctica 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.

La alumna APP se encuentra en el censo de Alumnado con NEAE, con diagnóstico de dislexia. El equipo educativo acuerda, tras consultar con el Equipo Directivo y el Departamento de Orientación, no penalizar las faltas de ortografía y puntuación en las pruebas y actividades escritas.

9. MÓDULOS PROFESIONALES.

9.1. Organización y Control de la Reproducción y la Cría.

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

El módulo profesional "Organización y Control de la Reproducción y la Cría" se encuentra vinculado a las siguientes competencias profesionales y para la empleabilidad:

a) Planificar la producción de productos ganaderos, atendiendo a las exigencias del mercado y a la capacidad productiva de la empresa.
b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.
f) Controlar las operaciones de producción ganadera, comprobando que se utilizan las técnicas, los métodos, los medios y los equipos que se ajustan a las operaciones que se deben realizar y que optimizan el rendimiento.
k) Supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos, controlando los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentarias.
m) Gestionar la protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
p) Colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora de especies animales, siguiendo las indicaciones y los protocolos establecidos.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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 cultural.

9.1.2. Contribución del módulo profesional a los objetivos generales del título.

Dicho módulo profesional contribuirá a desarrollar los siguientes objetivos generales:

a) Analizar las exigencias del mercado y la capacidad productiva de la empresa, determinando los factores productivos para planificar la producción de productos ganaderos.

b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.

c) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.

d) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.

e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.

f) Identificar y aplicar técnicas y métodos de mejora del rendimiento productivo, relacionándolos con medios, equipos y operaciones que se van a realizar, para controlar la producción ganadera.

k) Controlar los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentaria, analizando las técnicas y los protocolos establecidos para supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos.

m) Utilizar eficientemente los recursos y recoger los residuos de manera selectiva, interpretando la normativa y los procedimientos establecidos para gestionar la protección ambiental.

p) Verificar las acciones que se deben llevar a cabo, interpretando las indicaciones o los protocolos establecidos, para colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora animal.

q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.

w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».

x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

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.

9.1.3. Resultados de aprendizaje.

De acuerdo a la Orden de 24 de octubre de 2014, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, los resultados de aprendizaje del módulo profesional "Organización y Control de la Reproducción y la Cría" son los siguientes:

RA1. Supervisa el manejo de reproductores y su adaptación a la explotación, analizando procedimientos y protocolos de actuación.
RA2. Organiza y controla las operaciones de recela y de detección de celo, relacionando las técnicas, los medios y los métodos con las características de las especies y el plan de reproducción.
RA3. Elabora y aplica el plan de cubriciones, analizando la finalidad productiva de la explotación.
RA4. Organiza y controla el estado y manejo del periodo de gestación y parto, caracterizando los protocolos de actuación.
RA5. Supervisa las operaciones de manejo en hembras y crías en periodo de lactación, valorando los métodos, las técnicas y los protocolos de actuación.
RA6. Gestiona el programa alimenticio de reproductores, relacionando las especies con sus necesidades y las exigencias productivas.
RA7. Supervisa y organiza la producción láctea, analizando las características de las especies, las técnicas y los protocolos de actuación.

9.1.4. Organización y Temporalización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN AULA
B, E, F, K, M, Q, R, S, T, U, V	b, e, f, k, m, q, r, s, t, u, v, w, x	**RA 7: Supervisa y organiza la producción láctea, analizando las características de las especies, las técnicas y los protocolos de actuación**	SEPTIEMBRE. NOVIEMBRE.	72.
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Supervisión y organización de la producción láctea: - La ubre. Anatomía. - La fisiología de la producción láctea según la especie. - El ordeño manual y mecánico. - La sala de ordeño, tipos e instalaciones anexas. La lechería, equipos de limpieza, filtrado, refrigeración y conservación de la leche. - Rutina de ordeño. Realización. - Control de la leche. Toma de muestras. Analíticas comunes a nivel de establo. **Calidad de la leche. Trazabilidad.** - Registro de la producción unitaria. Equipos de medición manuales y automáticos. Programas informáticos de gestión del ordeño. - Procedimientos de certificación de leche ecológica. - Organización de los recursos humanos y materiales en los trabajos de producción láctea. Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. - Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.	**UT 1.- El Sector Lácteo.**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN AULA
A, B, C, E, F, M, P, Q, R, S, T, U, V, X	a, b, c, e, f, m, p, q, r, s, t, u, v, x, z	**RA 1: Supervisa el manejo de reproductores y su adaptación a la explotación, analizando procedimientos y protocolos de actuación.** **RA 2: Organiza y controla las operaciones de recela y de detección de celo, relacionando las técnicas, los medios y los métodos con las características de las especies y el plan de reproducción.** **RA 3: Elabora y aplica el plan de cubriciones, analizando la finalidad productiva de la explotación**	DICIEMBRE. ENERO. FEBRERO. MARZO. ABRIL.	66.

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
Supervisión del manejo de reproductores y adaptación a la explotación: - Selección de sementales en razas autóctonas. Prototipo racial. Valoración de reproductores, sistemas BLUP. Garantías reproductoras y defectos genéticos. - Registros de entrada de nuevos reproductores. Cumplimentación (datos genealógicos, datos de identificación, datos productivos y datos reproductivos). - Fases reproductivas en diferentes especies. Control de factores reproductivos. - Programa de ejercicios para sementales. Diferencias entre especies. - Entrenamiento y aprendizaje de los sementales. - Métodos y operaciones de extracción de semen. Contrastación. Preparación de dosis seminales. **Conservación y transporte del semen.** - Transporte de reproductoras. Exigencias según especies. Preparación y vigilancia. - Manejo de reproductores en ganadería ecológica. Certificación. - Organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de	**UT 2. Anatomía y Fisiología del Aparato reproductor del macho.** **UT 3. Anatomía del aparato reproductor de la hembra.** **UT 4. Fisiología del aparato. Reproductor de la hembra.** **UT 5. Manejo de reproductores. Control de la actividad ovárica.** **UT 6. Fecundación. Inseminación artificial.** **UT 7. Fecundación in vitro. Transferencia de embriones.**

personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. - Normativa ambiental, de ganadería ecológica, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales. **Organización y control de las operaciones de recela y de detección de celo:** - Ubicación de sementales. Necesidades en función de la especie. - Asignación del semental o sementales en función de la especie. Valoración de índices productivos y morfológicos. Apareamientos correctivos. - Organización de la monta natural. Relación del número de hembras por semental. - Lotificación de hembras. Estimulación y sincronización de celos. Métodos naturales y hormonales de estimulación del celo. - Manejo de machos en la recela. Supervisión. - Detección de hembras en celo. Síntomas y métodos. - Registros de control y seguimiento en las operaciones de detección de celo. - Normativa ambiental, de producción ganadera ecológica, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales. **Elaboración y aplicación del plan de cubriciones:** - Análisis del ganado existente. Características según especie e individuales. Estacionalidad. Heterosis y cruces comerciales. - Registros del celo. Verificación. - La monta natural. La monta dirigida. Control de sementales. - Inseminación artificial. Tipos. Preparación de dosis. Parámetros de calidad. Condiciones de conservación y transporte. Aplicación de dosis seminales, equipamiento y técnicas. - Registro de cubriciones, de hembras y de sementales. Planning y calendarios especiales. Programas informáticos. - Manejo de cubriciones en ganadería ecológica. - Organización de los recursos humanos y materiales en los trabajos de cubriciones. Necesidades de personal. Organización del trabajo.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN AULA
B,C, E, F, K, M, Q, R, S, T, U, X	b, c, e, f, k, m, q, r, s, t, u, x, v, z	**RA 4: Organiza y controla el estado y manejo del periodo de gestación y parto, caracterizando los protocolos de actuación.** **RA 5: Supervisa las operaciones de manejo en hembras y crías en periodo de lactación, valorando los métodos, las técnicas y los protocolos de actuación**	ABRIL MAYO.	15.
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Organización y control del estado y manejo del periodo de gestación y parto: - Retorno al celo. Causas. Registro. Abortos. - Diagnóstico de gestación. Registro de las hembras que están preñadas. Cambio de estatus reproductivo. • Métodos de diagnóstico según especies. Programas informáticos auxiliares. • Organización de hembras cubiertas y preñadas. - Manejo de hembras preñadas. Control del comportamiento del animal, de las camas e instalaciones. **Ubicación de hembras próximas al parto, boxes para partos.** **Programas profilácticos relacionados con el parto y el neonato.** - Tipos de partos. Asistencia al parto, actuaciones pertinentes. Equipamiento y material de apoyo. - Cuidados posteriores al parto. Patología del puerperio. Manejo en la reintroducción a lotes de producción. - Registro de las incidencias y anomalías. Identificación de neonatos. Registro de nacimientos. - Normativa ambiental, de producción ganadera ecológica, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales. **Supervisión de las operaciones de manejo en hembras y crías en periodo de lactación:** - Control de crías recién nacidas. Conducta. - Cuidados básicos del recién nacido. - Comportamiento maternal. Aceptación de la cría por parte de la madre. Ahijamiento. - Comprobación del estado de las ubres. - Verificación del encalostramiento en mamíferos. Encalostramiento forzado. - - Métodos de conservación del calostro. - Equipos y control de la lactancia artificial y natural. - Control del estado de las crías. Protocolo y periodicidad. - Pesado, descornado, raboteo y otras prácticas zootécnicas. Equipos y técnicas. - Integración de madre y cría en la piara. - Manejo especial de crías y aproximación progresiva. - Proceso integral de cría en ganadería ecológica. - Organización de los recursos humanos y materiales en los trabajos de manejo de hembras y crías. Necesidades de personal. Organización del trabajo. - Normativa ambiental, de producción ganadera ecológica, de sanidad y bienestar animal, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.	**UT 8.- Organización y control del estado y manejo del periodo de gestación y parto.** **UT 9.- Supervisión de las operaciones de manejo en hembras y crías en periodo de lactación.**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
B, D, E, F, K, M, Q, R, S, T, U	b, d, e, f, k, m, q, r, s, t, u, v	RA 6: Gestiona el programa alimenticio de reproductores, relacionando las especies con sus necesidades y las exigencias productivas.	MAYO.	3.
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Gestión del programa alimenticio de reproductores: - Descripción de materias primas alimenticias. - Necesidades nutritivas en función del estado productivo y reproductivo. - La alimentación de los sementales y reproductoras. Estado de carnes óptimo según especies y etapa. **Balance energético.** - Cálculo de las raciones alimenticias de los sementales y las hembras reproductoras. - Control del acopio y almacenamiento de las materias primas alimenticias. - Manejo y control de la maquinaria de conservación, preparación y distribución de alimentos. Sistemas automatizados de alimentación, carros unifeed, desensiladoras. Silos, heniles y otros sistemas de conservación y almacenamiento. - Programa alimenticio. Control de operaciones. **Conversión de ganadería convencional a ganadería ecológica**. - Características y proceso según especie. - Organismos de certificación**.** - Organización de los recursos humanos y materiales en los trabajos de gestión del programa alimenticio. - Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. - Normativa ambiental, de producción ganadera ecológica, de sanidad y bienestar animal, de seguridad alimentaria, y de prevención de riesgos laborales.	**UT 10.- La alimentación de los reproductores.**

9.1.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	**Instrumento de evaluación**	**Formación en el centro.**		**Formación en la empresa.**		**Valor R.A.**
		Trimestre	**Valor**	**Trimestre**	**Valor**	
R.A. 1. Supervisa el manejo de reproductores y su adaptación a la explotación, analizando procedimientos y protocolos de actuación.						**2**
a) Se ha controlado la selección de razas autóctonas que ofrecen garantías reproductoras.	PROY 1.	3T	0,15			
b) Se ha registrado la entrada de nuevos reproductores en la explotación.	AF 124.			2T-3T	0,12	
c) Se ha programado el control de los factores que inciden en la fase reproductiva de cada especie.	CUEST 8.	2T	0,25			
d) Se han organizado las tareas de ejercitación de los sementales en función de la especie.	AF 106.			2T-3T	0,05	
e) Se ha verificado el aprendizaje y entrenamiento de los sementales en la recolección de semen.	AF 106.			2T-3T	0,05	
f) Se han controlado las operaciones de extracción y preparación del semen.	AF 107.			2T-3T	0,15	
	PROY 9.	2T	0,35			
g) Se ha programado, preparado y vigilado el transporte de	AF 124.			2T-3T	0,1	

las especies de hembras reproductoras que así lo requieran						
h) Se ha controlado el proceso de certificación en ganadería ecológica en el manejo de reproductores.	PROY 2.	3T	0,1			
i) Se han organizado los recursos humanos y materiales en el manejo de reproductores	AF 107.			2T-3T	0,20	
	AF 124.			2T-3T	0,15	
j) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	AF 107.			2T-3T	0,16	
	AF 124.			2T-3T	0,15	
	PRL.	1T	0,02			
R.A. 2. Organiza y controla las operaciones de recela y de detección de celo, relacionando las técnicas, los medios y los métodos con las características de las especies y el plan de reproducción.						
a) Se ha realizado la ubicación de los sementales.	AF 106.			2T-3T	0,05	
b) Se ha asignado el semental en función de la especie.	AF 106.			2T-3T	0,05	
	AF 110.			2T-3T	0,05	
c) Se ha asignado el número de hembras por macho en la monta natural.	AF 110.			2T-3T	0,1	
d) Se ha organizado el programa de monta natural.	AF 110.			2T-3T	0,1	
e) Se han organizado los lotes de hembras para, en su caso estimular, o sincronizar los celos.	AF 108.			2T-3T	0,05	
	CUEST 10.	2T-3T	0,2			**1**
f) Se ha supervisado el manejo de machos en las tareas de recela.	AF 106.			2T-3T	0,04	
g) Se han detectado a las hembras que están en celo.	AF 109			2T-3T	0,04	
	CUEST 11.	2T-3T	0,2			
h) Se han realizado los registros de control y seguimiento de las operaciones ejecutadas.	AF 106.			2T-3T	0,04	
	AF 109.			2T-3T	0,04	
i) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	AF 109.			2T-3T	0,02	
	PRL.	1T	0,02			
R.A. 3. Elabora y aplica el plan de cubriciones, analizando la finalidad productiva de la explotación.						
a) Se ha analizado el número de animales y sus características en la elaboración del plan de cubriciones.	PROY 17.	2T-3T	0,05			
b) Se han verificado los registros de celos.	AF 109.			2T-3T	0,05	
c) Se ha realizado la monta natural.	AF 110.			2T-3T	0,05	
d) Se han realizado técnicas de inseminación artificial.	AF 111.			2T-3T	0,05	
	PROY 12.	2T-3T	0,4			
e) Se ha controlado el registro de cubriciones, tanto de hembras como de sementales.	AF 110.			2T-3T	0,1	**1**
f) Se ha supervisado el manejo de cubriciones en ganadería ecológica.	PROY 3.	3T	0,1			
g) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de cubriciones.	AF 110.			2T-3T	0,1	
h) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	AF 110.			2T-3T	0,05	
	AF 111.			2T-3T	0,03	
	PRL.	1T	0,02			
R.A. 4. Organiza y controla el estado y manejo del periodo de gestación y parto, caracterizando los protocolos de actuación.						**1,2**
a) Se han registrado las repeticiones a celo, hembras vacías	AF 109.			2T-3T	0,05	

y abortos.	AF 112.			2T-3T	0,05	
b) Se han registrado las hembras que están preñadas.	AF 112.			2T-3T	0,05	
c) Se ha organizado el manejo de hembras cubiertas.	AF 113.			2T-3T	0,05	
	PROY 13.	3T	0,3			
d) Se ha controlado el traslado y la ubicación de las hembras próximas al parto.	AF 113.			2T-3T	0,05	
e) Se ha realizado un control rutinario de las hembras más próximas al parto.	AF 113.			2T-3T	0,05	
f) Se ha descrito la actuación ante un parto.	AF 114.			2T-3T	0,05	
	PROY 14.	3T	0,3			
g) Se han realizado los cuidados posteriores al parto.	AF 115.			2T-3T	0,05	
h) Se han anotado las incidencias del parto y registrado los nacimientos.	AF 115.			2T-3T	0,05	
i) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	AF 112			2T-3T	0,07	
	AF 113.			2T-3T	0,06	
	PRL.	1T	0,02			
R.A. 5. Supervisa las operaciones de manejo en hembras y crías en periodo de lactación, valorando los métodos, las técnicas y los protocolos de actuación.						
a) Se ha controlado la conducta de las crías recién nacidas.	AF 116.			2T-3T	0,05	
b) Se han realizado los cuidados básicos del recién nacido.	AF 116.			2T-3T	0,05	
	PROY 15.	3T	0,35			
c) Se ha supervisado, en su caso, el comportamiento maternal.	AF 116.			2T-3T	0,05	
d) Se han examinado las ubres de las madres.	AF 116.			2T-3T	0,05	
e) Se ha descrito el encalostramiento de las crías recién nacidas.	PROY 16.	3T	0,4			
f) Se ha controlado la lactación artificial y natural.	AF 116.			2T-3T	0,05	
g) Se ha verificado el estado general de las crías de forma rutinaria.	AF 116.			2T-3T	0,05	**1,7**
h) Se ha controlado el pesaje y, en su caso, otras prácticas zootécnicas iniciales.	AF 117.			2T-3T	0,2	
i) Se ha integrado a la madre y a la cría en la piara, en las especies que así lo requieran.	AF 116.			2T-3T	0,05	
j) Se ha verificado el manejo y la aproximación progresiva a las crías de las especies que lo necesiten.	AF 118.			2T-3T	0,1	
k) Se ha supervisado el proceso integral de cría en ganadería ecológica.	PROY 4.	3T	0,1			
l) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de manejo de hembras y crías.	AF 116.			2T-3T	0,1	
m) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	AF 116.			2T-3T	0,08	
	PRL.	1T	0,02			
R.A. 6. Gestiona el programa alimenticio de reproductores, relacionando las especies con sus necesidades y las exigencias productivas.						
a) Se han descrito las materias primas alimenticias.	ACT 2.1.	1T	0,05			**0,5**
b) Se han descrito y calculado las necesidades nutritivas de reproductores en función del estado productivo.	PROY 5.	3T	0,05			

c) Se ha supervisado el estado de los animales según su alimentación.	AF 105.			2T-3T	0,05	
d) Se han calculado las raciones alimenticias.	ACT 2.2.	1T	0,05			
e) Se ha controlado el acopio y almacenamiento de las materias primas alimenticias	AF 105.			2T-3T	0,07	
f) Se ha manejado y controlado la maquinaria de conservación, preparación y distribución de alimentos.	AF 105.			2T-3T	0,04	
g) Se han controlado las operaciones de manejo del programa alimenticio.	AF 105.			2T-3T	0,04	
h) Se han supervisado los procedimientos de conversión de ganadería convencional a ecológica y de certificación ecológica.	PROY 6.	3T	0,1			
i) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de gestión del programa alimenticio.	AF 105.			2T-3T	0,04	
j) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	AF 105.			2T-3T	0,008	
	PRL.	1T	0,002			
R.A. 7. Supervisa y organiza la producción láctea, analizando las características de las especies, las técnicas y los protocolos de actuación.						
a) Se ha descrito la anatomía de la ubre.	PE 1.	1T	0,2			
b) Se ha analizado la fisiología de la producción láctea según la especie.	PE 2.	1T	0,2			
c) Se ha explicado el proceso de ordeño mecánico.	PE 3.	1T	0,4			
d) Se ha descrito la sala de ordeño y la lechería.	PE 4.	1T	0,4			
e) Se ha realizado la rutina de ordeño.	AF 119.			2T-3T	0,05	
f) Se ha realizado la toma de muestras de control de la leche.	P.E. 5.	1T	0,05			
g) Se ha registrado la producción de cada animal.	AF 123.			2T-3T	0,05	
h) Se han supervisado los procedimientos de certificación ecológica.	PE 6.	1T	0,2			**2,6**
i) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de producción láctea.	ACT 1.1.	1T	0,2			
	ACT 1.2.	1T	0,2			
	ACT 1.3.	1T	0,1			
j) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	PE 7.	1T	0,35			
	AF 119.			2T-3T	0,05	
	AF 120.			2T-3T	0,05	
	AF 121.			2T-3T	0,05	
	AF 122.			2T-3T	0,03	
	PRL.	1T	0,02			

9.2 Bioseguridad.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad:

a) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.

h) Colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, comprobando que se impide la entrada de infecciones o contaminaciones.
m) Gestionar la protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:
c) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.
h) Analizar las técnicas de vigilancia y control que impiden la entrada de infecciones o contaminaciones en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, determinando los factores de riesgo y proporcionando datos para colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad.
m) Utilizar eficientemente los recursos y recoger los residuos de manera selectiva, interpretando la normativa y los procedimientos establecidos para gestionar la protección ambiental.
q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

9.2.3. Resultados de aprendizaje

RA1. Supervisa las medidas de bioseguridad en las explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, analizando los protocolos de actuación.

RA2. Colabora en el desarrollo de programas de bioseguridad sobre los vectores biológicos, relacionando las técnicas de control y los protocolos con su aplicación.

RA3. Colabora en el desarrollo de programas de bioseguridad sobre vectores inertes, identificando los métodos de control.

RA4. Supervisa la recogida, el tratamiento y la eliminación de estiércoles, purines y aguas residuales generados en la explotación, interpretando la normativa vigente y los protocolos de actuación.

RA5. Supervisa la eliminación de cadáveres y restos de animales, analizando la normativa vigente y los protocolos.

RA6. Supervisa la ejecución de programas de limpieza, desinfección y desinsectación efectuada por el ganadero y el personal de centros veterinarios y núcleos zoológicos, relacionando las características de la explotación con la eficacia de los mismos.

9.2.4. Organización y Temporalización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, h, m, q, t, u, v	c, h, m, q, t, u, v, w, x	**1.Supervisa las medidas de Bioseguridad en lasexplotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, analizando los protocolos de actuación.**	1T	10h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Transmisión de enfermedades infectocontagiosas. Medidas preventivas. • Tipos de contagio. Diseminación de patógenos. Vectores. Pervivencia de patógenos en el medio. • Vías de entrada. Ingestión, inhalación, contacto y otras. • Bioseguridad. Evaluación de riesgos por especies animales. Análisis de peligros y puntos de control críticos. Límites y monitorización para los puntos críticos. Documentación y registro de datos. • Localización o emplazamiento. Explotaciones ganaderas cercanas. Ubicación. • Diseño de instalaciones ganaderas. • Interpretación de planos. • Perímetro de la instalación ganadera. Tipos de vallado. • Zona de seguridad y zona de influencia. Condiciones. Señalización. • Acceso a las instalaciones. Delimitación de zonas sucias y zonas limpias. Vado sanitario. Arcos de desinfección. Pediluvios. Muelle de carga y descarga de animales. Localización. • Instalaciones potencialmente contaminantes. Locales de cuarentena. Manejo de corrales, maternidad y lazareto. Estercoleros. Fosas para purines. Otras infraestructuras sanitarias. Baños antiparasitarios, potros de manejo y curas. • Riesgos derivados del tránsito de vehículos y personas.			UT1. Medidas de bioseguridad.	

• Normativa de protección ambiental, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales. Protocolos de bioseguridad en centros veterinarios y núcleos zoológicos.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, h, m, q, t, u, v	c, h, m, q, t, u, v, w, x	**2. Colabora con el desarrollo de programas de bioseguridad sobre los vectores biológicos, relacionando las técnicas de control y los protocolos con su aplicación.**	1T	10h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Desarrollo de programas de bioseguridad sobre vectores biológicos: - Vectores biológicos. • Mecanismos de transmisión. Factores que intervienen en la trasmisión de enfermedades por los vectores. • Medidas preventivas. Métodos de control, físicos, químicos y biológicos. - Riesgos derivados de la entrada de animales. • Repoblación y reposición de animales. Vacunaciones y pruebas exigibles. Documentación sanitaria. • Protocolos de cuarentena y programas sanitarios. • Control de movimientos internos. Técnicas. Control de animales silvestres (pájaros, roedores y otros) y control de animales domésticos (perros y gatos). • Control de personas. • Antropozoonosis más frecuentes. • Personal de la explotación. Medidas preventivas. • Visitantes de alto riesgo. Medidas preventivas aplicables a las visitas. • Libro de visitas. Procedimientos de control de visitas. - Normativa ambiental, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.			UT2. Programa de bioseguridad sobre vectores biológicos.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, h, m, q, t, u, v	c, h, m, q, t, u, v, w, x	**3. Colabora en el desarrollo de programas de bioseguridad sobre vectores inertes, identificado los métodos de control.**	1T	10h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Desarrollo de programas de bioseguridad sobre vectores inertes: • Documentación de piensos, forrajes y otros alimentos. • Técnicas de almacenaje y conservación de alimentos utilizados en ganadería. • Vías de contaminación de piensos, forrajes y otros alimentos. • Manipulación y transporte. • Procedimientos de recepción y almacenaje de los materiales de la cama. • El agua en las explotaciones ganaderas. • Agua para bebida, limpieza y desinfección. • Calidad del agua. Control microbiológico. Parámetros físico-químicos. Interpretación de analíticas de agua. • Acondicionamiento y potabilización del agua. - Bioseguridad para el transporte de ganado. • Instalación para la limpieza y desinfección de vehículos. Comprobación de su estado. • Procedimiento y verificación de la limpieza y desinfección de los vehículos y alojamientos de transporte. • Documentación. Certificados de desinfección. • Limpieza y desinfección en una explotación, centro veterinario o núcleo zoológico. Técnicas, utensilios y productos de limpieza, desinfección y esterilización. Plan de limpieza. Desarrollo y elaboración. • Normativa ambiental, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.	UT3. Programa de bioseguridad sobre vectores inertes.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, h, m, q, t, u, v	c, h, m, q, t, u, v, w, x	**4. Supervisa la recogida, el tratamiento y la eliminación de estiércoles, purines y aguas residuales generados en la explotación, interpretando la normativa vigente y los protocolos de actuación.**	1T	4h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Supervisión de la recogida, del tratamiento y de la eliminación de estiércoles, purines y aguas residuales: • Técnicas de recogida. Métodos manuales y mecanizados con tractor pala. Sistemas automatizados, arrobaderas, cintas y cadenas transportadoras, canaletas y otros. • Control de la recogida de estiércoles y purines. Procedimiento. Registros de datos. • Técnicas de almacenamiento y verificación del estado de las instalaciones. • Depósitos, embalses y vertederos.			UT4. Eliminación de estiércoles, purines y aguas residuales.	

• Cálculo del volumen de almacenamiento necesario. • Aditivos para deyecciones y para piensos. • Sistemas de tratamiento y eliminación de purines. Utilización como fertilizante orgánico. Aplicación directa y compostaje. Separadores de sólido/líquido. Biodigestión. Fermentación o descomposición anaeróbica. Digestión aeróbica y otros. • Sistemas de distribución de estiércol y purines. • Características de las deyecciones ganaderas. • Remolques distribuidores de estiércol. Cisternas distribuidoras de purín. • Parámetros analíticos en el tratamiento de purines. Control. • Sistemas de tratamiento y eliminación de aguas residuales de origen ganadero. • Parámetros permisibles para la evacuación a cauces públicos, equipos para mejorar la calidad del agua residual. • Vertidos de aguas residuales. Control. Procedimiento para la autorización del vertido. - Normativa ambiental, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, h, m, q, t, u, v	c, h, m, q, t, u, v, w, x	**5. Supervisa la eliminación de cadáveres y restos de animales, analizando la normativa vigente y los protocolos.**	1T	4h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Supervisión de la eliminación de cadáveres y restos de animales: • Riesgos derivados de la eliminación de cadáveres y restos de animales. • Procedimiento de eliminación de cadáveres y restos de animales. Técnicas de eliminación. • Transformación industrial de desperdicios cárnicos. • Incineradoras. Inhumación. Plantas de biogás. Compostaje, muladares y otros. - Retirada y almacenamiento de cadáveres animales. • Ubicación. Contenedores para cadáveres y restos de animales. • Protocolos y periodicidad en la retirada. • Lonas o plásticos, para vacuno y equino. • Refrigeradores. Congeladores. • Limpieza y mantenimiento de los diferentes sistemas de almacenamiento. • Registro de datos. - Transporte de animales muertos en explotaciones ganaderas. • EPI del personal. • Limpieza y desinfección de materiales y vehículos para			UT5. Eliminación de cadáveres y restos de animales.	

cadáveres y restos de animales. - Documentación asociada. Control. • Libro de explotación y trámites administrativos de la documentación individual en su caso. • Documentación asociada al transporte. - Normativa ambiental, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, h, m, q, t, u, v	c, h, m, q, t, u, v, w, x	**6. Supervisa la ejecución de programas de limpieza, desinfección y desinsectación efectuada por el ganadero y el personal de centros veterinarios y núcleos zoológicos, relacionando las características de la explotación con la eficacia de los mismos.**	1T	8h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Supervisión de la ejecución de programas de limpieza, desinfección y desinsectación: • Conceptos de limpieza, desinfección y desinsectación. • Limpieza y desinfección. Protocolos de actuación. • Acciones a realizar y periodicidad. • Técnicas. Limpieza en seco o en húmedo. • Puntos críticos. Toma de muestras. • Protocolo de eliminación de envases. • Productos de limpieza y desinfección. Clasificación y características. Agua. Jabones y detergentes. Desinfectantes químicos. • Productos de desinsectación. Clasificación. Métodos físicos, químicos y biológicos. • Aplicación de productos de limpieza, desinfección y desinsectación. Mantenimiento de la maquinaria empleada. • Productos permitidos en ganadería ecológica. • Registros. Actividades de limpieza y desinfección. Tratamiento de desinsectación y otros. • Normativa ambiental, de producción ganadera ecológica, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.			UT6. Programas de limpieza, desinfección y desinsectación.	

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

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación	Formación inicial		Formación en alternancia		Valor R.A.
		Trimestre	Valor C.E.	Trimestre	Valor C.E.	
R.A. 1.						
a) Se han caracterizado las medidas que evitan la transmisión de enfermedades.	P.E. 1	1	0,17			
b) Se han identificado los puntos críticos de entrada y diseminación de patógenos.	P.E. 2	1	0,17			
c) Se han supervisado los procedimientos de control de acceso a las instalaciones.	Salida 1 Broiler	1	0,17			
d) Se ha interpretado un plano de instalaciones ganaderas.	Proyecto 1	1	0,17			
e)Se han comprobado las condiciones del perímetro de la instalación ganadera y su señalización.	Salida 1 Broiler	1	0,17			
f)Se han identificado los riesgos del tránsito de vehículos y personas en la explotación ganadera.	Salida 1 Rumiantes	1	0,17			**1,7**
g)Se ha controlado la proximidad a otras instalaciones potencialmente contaminantes.	Proyecto 2	1	0,17			
h)Se han registrado los datos.	Finca 2	1	0,17			
i)Se ha supervisado el cumplimiento del protocolo de bioseguridad en centros veterinarios y núcleos zoológicos.	Finca 1	1	0,17			
j)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	Proyecto 5 PRL	1 1	0,1 0.07			
R.A. 2.						
a) Se han identificado las medidas para prevenir la entrada de vectores biológicos.	P.E.3.	1	0,25			
b) Se han comprobado los certificados sanitarios de los animales de repoblación o reposición.	Salida 3. Broiler.	1	0,24			
c) Se han caracterizado las medidas pasivas de control de animales ajenos a la explotación.	P.E. 4.	1	0,24			
d) Se han aplicado los programas de control de roedores.	Finca 3.	1	0,24			
e)Se han controlado las medidas higiénicas que debe adoptar el personal, tanto de la explotación como foráneo.	PE 5.	1	0,24			**1,7**
f)Se han registrado los datos en el libro de visitas.	Salida 4. Broiler.	1	0,24			
g)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	Proyecto 5 PRL	1 1	0,15 0.1			
R.A. 3.						
a) Se ha caracterizado la documentación de piensos, forrajes y otros alimentos.	Finca 2.	1	0,22			
b) Se han descrito las técnicas de almacenaje y de manipulación y transporte de piensos, forrajes y otros alimentos, que impidan su contaminación.	Salida 2. Rumiantes.	1	0,21			**1,7**

c) Se ha supervisado la recepción y el almacenaje de los materiales de la cama.	Salida 3 Rumiantes.	1	0,21			

d)Se ha comprobado la calidad bacteriológica del agua, explicándose la actuación del facultativo.	Finca 5.	1	0,21			
e)Se ha identificado la documentación de limpieza, desinfección y desinsectación de los vehículos y de los alojamientos de transporte de animales.	Salida 4. Rumiantes.	1	0,21			
f)Se ha verificado la instalación para la limpieza y desinfección de los vehículos.	Salida 5. Rumiantes.	1	0,21			
g)Se ha realizado y comprobado la limpieza y desinfección de los materiales y útiles de la explotación, de la clínica o del núcleo zoológico.	Salida 5. Broiler.	1	0,21			
h)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	Proyecto 5 PRL	1 1	0.12 0.10			
R.A. 4.						
a) Se han caracterizado las técnicas de recogida y de almacenamiento de estiércoles y purines.	Proyecto 3.	1	0.19			
b) Se ha verificado el estado y la ubicación de las instalaciones para la recogida y el almacenaje.	AF 124.			2-3	0,19	
c)Se ha comprobado la recogida de estiércoles y purines.	AF 124.			2-3	0,19	
d) Se han gestionado los sistemas de tratamiento y eliminación de purines.	AF 124.			2-3	0,19	
e)Se han controlado los parámetros analíticos en el tratamiento de purines.	AF 124.			2-3	0,18	
f)Se ha controlado la distribución de estiércol y purines por medios mecánicos.	AF 124.			2-3	0,19	**1,7**
g)Se han gestionado los sistemas de tratamiento y eliminación de aguas residuales.	AF 124.			2-3	0,19	
h)Se han registrado los datos.	AF 124.			2-3	0,19	
i)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	Proyecto 5 PRL	1 1	0.1 0.08			
R.A. 5.						
a)Se han identificado los riesgos asociados a la eliminación de cadáveres y restos de animales.	P.E. 6.	1	0.23			
b)Se han aplicado los procedimientos para la eliminación de cadáveres y restos de animales.	AF 125.			2-3	0,23	
c)Se han descrito las condiciones de mantenimiento y ubicación de los contenedores para cadáveres restos de animales.	Proyecto 4.	1	0.23			
d)Se ha comprobado la limpieza y desinfección del material y de los vehículos para la eliminación de cadáveres y restos de animales.	AF 125.			2-3	0,30	
e)Se han registrado los datos sobre el almacenaje y la eliminación de cadáveres y restos de animales.	AF 125.			2-3	0,23	**1,6**
f)Se ha identificado la documentación exigida.	AF 125.			2-3	0,23	
g)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	Proyecto 5 PRL	1 1	0.12 0.1			
R.A. 6.						
a) Se ha interpretado y aplicado el protocolo de actuación.	Finca 6	1	0,27			
b) Se han determinado los puntos críticos.	P.E. 2.	1	0,27			**1,6**
c) Se han identificado las características de los productos.	Finca 7	1	0,27			

d)Se han realizado demostraciones de aplicación y manejo de productos, equipos y sistemas.	Finca 7.	1	0.27			
e) Se ha comprobado el registro sobre el programa de limpieza, desinfección y desinsectación.	Finca 8.	1	0.26			
f)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad animal y la de PRL.	Proyecto 5 PRL	1 1	0.13 0.13			

9. 3. Gestión de la Producción Animal

9. 3. 1. Contribución del módulo a las competencias profesionales y para la empleabilidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad:

a) Planificar la producción de productos ganaderos, atendiendo a las exigencias del mercado y a la capacidad productiva de la empresa.
b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.
f) Controlar las operaciones de producción ganadera, comprobando que se utilizan las técnicas, los métodos, los medios y los equipos que se ajustan a las operaciones que se deben realizar y que optimizan el rendimiento.
k) Supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos, controlando los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentarias.
m) Gestionar la protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
p) Colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora de especies animales, siguiendo las indicaciones y los protocolos establecidos.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
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 cultural.

9. 3. 2 Contribución del módulo a los objetivos generales del título

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:
a) Analizar las exigencias del mercado y la capacidad productiva de la empresa, determinando los factores productivos para planificar la producción de productos ganaderos.
b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.
c) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.
d) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.
e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.
f) Identificar y aplicar técnicas y métodos de mejora del rendimiento productivo, relacionándolos con medios, equipos y operaciones que se van a realizar, para controlar la producción ganadera.
k) Controlar los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentaria, analizando las técnicas y los protocolos establecidos para supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos.
m) Utilizar eficientemente los recursos y recoger los residuos de manera selectiva, interpretando la normativa y los procedimientos establecidos para gestionar la protección ambiental.
p) Verificar las acciones que se deben llevar a cabo, interpretando las indicaciones o los protocolos establecidos, para colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora animal.
q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
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.

9.3.3. Resultados de Aprendizaje.

RA1. Organiza y supervisa las operaciones de manejo de los animales de recría y de cebo, analizando sus características y los protocolos de actuación.

RA2. Controla, bajo la supervisión del veterinario, el cumplimiento del programa sanitario de los animales de recría y de cebo, caracterizando las enfermedades

RA3. Controla el programa de alimentación de los animales de recría y de cebo, analizando las necesidades nutritivas para la producción

RA4. Organiza y supervisa las operaciones de manejo de aves, caracterizando los procesos productivos avícolas

RA5. Controla y supervisa las operaciones de recogida y manejo de huevos, relacionando las técnicas con el destino final del producto.

RA6. Organiza y supervisa las operaciones de producción de carne y otras producciones ganaderas ecológicas, interpretando las normas y los protocolos establecidos

9.3.4. 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>A, B, C, F, K, I, Q, R, S, T, U</td><td>a, b, c, f, k, i, q, r, s, t, u, v, x</td><td>1.Organiza y supervisa las operaciones de manejo de los animales de recría y de cebo, analizando sus características y los protocolos de actuación.</td><td>1T</td><td>28h</td></tr>
<tr><th colspan="3">CONTENIDOS.</th><th colspan="2">UNIDADES DE TRABAJO.</th></tr>
<tr><td colspan="3">- Especies mamíferas en producción animal. Etnología e identificación animal. Características generales de las razas.
• Parámetros reproductivos. Fertilidad. Facilidad de parto. Viabilidad y crecimiento de la recría y cebo.
• Parámetros de aptitud cárnica. GMD, IC, conformación y rendimiento de la canal y otros.
• Aptitudes y orientaciones productivas. Biotipo carnicero. Clasificación y valoración de canales según especies.
• Bases fisiológicas de la producción de carne. Crecimiento. Desarrollo. Genotipo. Sexo. Alimentación.
-Sistemas de producción de ganado para carne. Extensivos, intensivos y mixtos.
▪ Operaciones de recepción y adecuación. Documentación en recepción y expedición de animales.
▪ Procesos de carga, descarga y transporte de animales.
▪ Lotificación de los animales.
-Recría. Plan de mejora genética. Criterios de selección y valoración genética.
-Objetivos y cronograma de trabajo. Control de puntos críticos. Fichas, partes de trabajo y registros.
-Coordinación y organización de los recursos humanos y materiales.</td><td colspan="2">UT1. Manejo de recría y cebo.</td></tr>
</table>

Necesidades de personal.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
B,C D, G, K, S, T, U	b, c, d	**2. Controla, bajo la supervisión del veterinario, el cumplimiento del programa sanitario de los animales de recría y de cebo, caracterizando las enfermedades.**	1T	28h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Protocolos para animales en cuarentena. Inspección y observación. Tratamientos preventivos. Lazaretos. Normativa específica de aplicación. • Signos y síntomas de enfermedades y otras alteraciones según especies. • Campañas de saneamiento ganadero según especies. • Tratamientos higiénico-sanitarios, propedéuticos y terapéuticos para animales de recría y cebo. • Almacenamiento y conservación de los medicamentos. Control. • Registro de tratamientos. Periodo de supresión. Sistemas de identificación de animales tratados. • Sistemas y modo de aplicación de medicamentos. • Fichas y partes de trabajo. Elaboración y supervisión. - Coordinación y organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de personal.			UT2. Programa Sanitario.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
B, D, F, K, U	b, d, f, k, v	**3. Controla el programa de alimentación de los animales de recría y de cebo, analizando las necesidades nutritivas para la producción.**	2T	28h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Alimentos para cebo y recría. Composición química y analítica de los alimentos • Clasificación de los alimentos, según cantidad o tipo de nutriente. • Pastos. Conservación de forrajes. Henificación y ensilado. • Alimentos concentrados. Piensos y aditivos. • Subproductos. • Necesidades nutritivas de los animales. Nutrición energética, proteica y mineral. Vitaminas. Digestibilidad y capacidad de ingestión. Necesidades de agua. Calidad. • Ración. Concepto y características. Tablas de necesidades y de composición de alimentos. Métodos de cálculo (INRA, FEDNA y otros).			UT3. Alimentación	

• Administración y distribución de raciones. • Sistemas y pautas de distribución de alimentos. • Organización de las pesadas y sistemas de control de consumo de alimentos. • Fichas de elaboración y distribución de raciones. • Coordinación y organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. • Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
A, B,C, D,F, G,K, S, U	a, b, c,d, f, g,k, r, s, t, u, v	**4. Organiza y supervisa las operaciones de manejo de aves, caracterizando los procesos productivos avícolas.**	1-2T	18h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Etnología e identificación de aves. Características generales de las razas. Híbridos, estirpes y líneas (cruce industrial). • Especies avícolas de interés zootécnico. Principales estirpes del ganado avícola de puesta y carne. • Identificación aviar. Sistemas y registros. Sistemas, equipos y técnicas de manejo de aves. Causas de estrés. • Organización de la explotación avícola. • Operaciones de control de aves y huevos a su llegada a la explotación. Sala de incubación. • Cálculo del volumen de almacenamiento necesario. • Lotificación de grupos aviares, según sexo, edad y estado fisiológico. Jerarquía. -Sistemas de alojamiento. Operaciones de manejo. Control ambiental. ▪ Eliminación de residuos sólidos. ▪ Vacío sanitario. ▪ Organización y establecimiento de programas de puesta. Necesidades en función del periodo de producción. Cloquez. Muda forzada. Machos. Manejo. Control del apareamiento. Desvieje, criterios técnico-económicos. ▪ Organización y establecimiento de programas de engorde. Necesidades por etapas. Control de peso. ▪ Organización y establecimiento de programas de cría para aves de reposición. ▪ Programas sanitarios en avicultura. Organización de tareas sanitarias rutinarias. ▪ Enfermedades asociadas al proceso productivo. Cumplimiento de los planes de vigilancia y control oficial de enfermedades. ▪ Factores predisponentes de tipo ambiental. ▪ Medicamentos. Forma de aplicación.		UT4. Aves.	

▪ Alimentación en aves. ▪ Tipos de alimentos en aves. Alimentos concentrados. Subproductos agroindustriales utilizados en alimentación avícola. Aditivos y otros elementos de la ración. ▪ Necesidades nutritivas según fase productiva o de crecimiento. ▪ Raciones. Elaboración y distribución de raciones. ▪ Agua. Calidad. Distribución. ▪ Coordinación y organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Elaboración de informes y partes de trabajo.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
A, B, C, F, G, I, U	a, b, c, f, g, i, v	**5. Controla y supervisa las operaciones de recogida y manejo de huevos, relacionando las técnicas con el destino final del producto.**	1-3T	12h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
El huevo. Calidad del huevo de consumo. Huevos defectuosos y averiados. ● Recogida y transporte de huevos en la explotación. ● Clasificación de huevos según destino. ● Manejo. Marcado y etiquetado. Embalaje. ● Sistema de explotación reconocido en la UE. Características. ● Incubación. ● Operaciones previas a la incubación. Planta y máquina incubadora. ● Equipos de transporte, almacenamiento o incubación, nacedoras y salas de expedición de pollos. Uso. Mantenimiento. ● Pollos recién nacidos. Atenciones y cuidados especiales. Operaciones de control. ● Informes y partes de trabajo de recogida, transporte, almacenamiento o incubación de huevos, así como del nacimiento y de la expedición de pollos. ● Coordinación y organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de personal.			UT5. Huevos.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
A, B, C, D, F, G, K, I, U, V, W, X	a, b, c, d, f, g, i, q, v, w, z	**6. Organiza y supervisa las operaciones de producción de carne y otras producciones ganaderas ecológicas, interpretando las normas y los protocolos establecidos.**	3T	20h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Organización y supervisión de las operaciones de producción de carne y otras producciones ganaderas ecológicas: • Principios básicos de ganadería ecológica. • Conversión de explotaciones de ganadería tradicional en ecológica. Adaptación de los animales al sistema de producción ecológica. • Rebaños ecológicos. • Manejo de la recría y del cebo. Razas. Control de la reproducción. • Recogida, clasificación, transporte y almacenamiento de huevos y pollitos ecológicos. • Instalaciones. Necesidades biológicas y etológicas. Superficies mínimas. Limpieza y desinfección. • Productos ecológicos. Comercialización. • Alimentación del ganado en producción ecológica. Elección y aprovisionamiento. • Pastoreo. Calidad nutricional del pasto y del forraje. Técnicas y sistemas de pastoreo. Conservación del medio. Extensificación y carga ganadera permitida. Mejora de pastizales y praderas. • Piensos ecológicos. Características y aprovisionamiento. • Estado sanitario del ganado ecológico. • Resistencia natural. Prevención. • Tratamientos veterinarios. Principios de utilización. Tratamientos obligatorios según legislación. Medicamentos autorizados en ganadería ecológica. Residuos y periodos de supresión. • Tratamientos alternativos. Homeopatía, fitoterapia, acupuntura. Oligoterapias.	UT6. Producciones ecológicas. **Valor R.A.**

9.3.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	**Instrumento de evaluación**	**Formación inicial**		**Formación en alternancia**		
		Trimestre	**Valor C.E.**	**Trimestre**	**Valor C.E.**	
R.A. 1.						**1,66**
a) Se han identificado las razas de las principales especies destinadas para la producción de carne.	ACbR 1.4	1	0,18			
b) Se ha valorado su aptitud para la producción de carne.	Debate. 1.3	1	0,09			
	ACbR 1.4	1	0,09			
c) Se han descrito cronológicamente las actuaciones que se deben realizar en el control de recepción y en la adecuación de los animales a su llegada a la explotación.	Cuest. 1.5	1	0,18			
d) Cumplimiento de los objetivos y el cronograma de trabajo.	AF101			2-3	0,06	
	AF102			2-3	0,06	
	AF104			2-3	0,06	
e)Se han controlado los procesos de carga, descarga y transporte de animales.	AF124			2-3	0,18	

g)Se han descrito las actuaciones que se deben realizar en un plan de mejora para la recría.	AF104			2-3	0,19	
h)Se han coordinado y organizado los recursos humanos y materiales.	ACbR 1.4	1	0,19			
i)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	Act. 1.1	1			0,095	
	Cuest. 1.1	1			0,095	
R.A. 2.						
a) Se han identificado las principales enfermedades que afectan a los animales de recría y de cebo.	Debate 2.1.	1	0,05			**1,66**
	ACbR. 2.2.	1	0,06			
	P.Esc. 2.3.	1	0,10			
	Muro 2.4.	2	0,05			
b) Se han descrito las pautas generales en la detección y el seguimiento de animales enfermos.	Debate 2.5.	1	0,09			
	Taller. 2.6.	1	0,09			
c) Se han descrito las actuaciones indicadas en la normativa para los animales en cuarentena o ubicados en el lazareto.	Foro. 2.7.	1	0,09			
	ACbR. 2.8.	1	0,09			
d) Se han controlado los tratamientos para los animales de recría y cebo.	AF101			2-3	0,18	
e)Se ha controlado el almacenamiento y la conservación de los medicamentos.	AF103			2-3	0,18	
f)Se ha aplicado el periodo de supresión antes del sacrificio.	ACbR. 2.8.	1	0,18			
g)Se han supervisado y elaborado fichas y partes de trabajo.	AF102			2-3	0,18	
h)Se han coordinado y organizado los recursos humanos y materiales.	ACbR. 2.8.	1	0,14			
i)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	Act. 1.1	1			0,095	
	Cuest. 1.1	1			0,095	
R.A. 3.						
a) Se han caracterizado los alimentos para cebo y recría.	Debate. 3.1.	1	0,04			**1,67**
	ACbR. 3.2.	1	0,13			
	P.Test. 3.3.	1	0,13			
	Muro. 3.4.	2	0,06			
b) Se han elaborado raciones alimenticias según fórmulas establecidas.	Act. 3.5.	2	0,14			
	P.Esc. 3.6.	2	0,14			
c) Se ha verificado la administración y distribución de raciones alimenticias.	AF104			2-3	0,25	
d) Se han supervisado y cumplimentado las fichas de elaboración y distribución de raciones alimenticias.	Act. 3.5.	2	0,14			
	Foro 3.7.	2	0,14			
e)Se han coordinado y organizado los recursos humanos y materiales.	ACbR. 3.2.	2	0,25			
f)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	Act. 1.1	1	0,125			
	Cuest. 1.1	1	0,125			
R.A. 4.						
a) Se han caracterizado las especies avícolas de interés zootécnico.	ACbR 1.4	1	0,09			**1,67**
	Cuest. 4.1.	1	0,09			
b) Se han analizado los sistemas de identificación para aves.	Cuest. 1.5	1	0,18			
c)Se han supervisado las operaciones de control de aves y huevos a la llegada a la explotación.	Cuest. 4.1.	1	0,18			
d) Se ha organizado la explotación avícola por lotes.	Cuest. 4.1.	1	0,18			
f)Se han elaborado raciones alimenticias para aves.	Act. 4.3	2	0,19			
	P.Esc. 4.4.	2				

g)Se ha supervisado la administración y distribución de raciones.	ACbR.4.5.	1	0,19			
h) Se han coordinado y organizado los recursos humanos y materiales.	ACbR.4.5.	1	0,19			
i)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	Act. 1.1	1	0,095			
	Cuest. 4.1.	1	0,095			
R.A. 5.						
a)Se ha analizado la calidad del huevo para incubación o para consumo.	Test.5.2.	3	0,2			
b)Se han controlado las operaciones de transporte y manejo de huevos para consumo.	Test.5.2.	3	0,21			**1,67**
c) Se ha controlado el manejo de huevos para incubación.	ACbR 5.1.	1	0,21			
d)Se han programado y supervisado las operaciones de control sobre los pollos recién nacidos.	ACbR 5.1.	1	0,21			
e)Se ha supervisado el manejo de los equipos de transporte, almacenamiento o incubación, así como nacedoras y salas de expedición de pollos.	ACbR 5.1.	1	0,21			
f)Se han supervisado las fichas y los registros de recogida, transporte, almacenamiento o incubación de huevos, así como del nacimiento y de la expedición de pollos.	Test.5.2.	3	0,21			
g)Se han coordinado y organizado los recursos humanos y materiales.	ACbR 5.1.	1	0,21			
h)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	ACbR 5.1.	1	0,21			
R.A. 6.						
a) Se han descrito los principios básicos de la ganadería ecológica.	Debate. 6.1.	3	0,1			
	Act. 6.2.	3	0,1			
b) Se han supervisado y controlado las operaciones de manejo de los animales para su adaptación al sistema de producción ecológica.	ACbR. 6.3.	3	0,21			
c) Se han controlado las operaciones de cría, recría y cebo, según la especie.	ACbR. 6.3.	3	0,21			**1,67**
d)Se han analizado las operaciones de recogida, clasificación, transporte y almacenamiento de huevos y pollitos ecológicos.	Act. 6.4.	3	0,21			
e) Se han controlado las operaciones de alimentación del ganado en producción ecológica.	ACbR. 6.3.	3	0,21			
f)Se han supervisado las operaciones de manejo del pastoreo.	P.Test. 6.6.	3	0,21			
g)Se han supervisado las operaciones de control del estado sanitario del ganado ecológico.	P.Test. 6.6.	3	0,21			
h)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de producción ganadera ecológica, la de sanidad y bienestar animal, la de seguridad alimentaria y la de prevención de riesgos laborales.	P.Test. 6.6.	3	0,21			

9. 4. Gestión de la Recría de Caballos.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad:

b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.

c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.

d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.

e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.

f) Controlar las operaciones de producción ganadera, comprobando que se utilizan las técnicas, los métodos, los medios y los equipos que se ajustan a las operaciones que se deben realizar y que optimizan el rendimiento.

j) Supervisar las tareas de doma básica y manejo de caballos, controlando las técnicas utilizadas, para fines recreativos, de trabajo, deportivos y de exhibiciones y concursos.

k) Supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos, controlando los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentarias.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.

u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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 cultural.

9.4.2. Contribución del módulo a los objetivos generales del título

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.

c) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.

d) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.

e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.

f) Identificar y aplicar técnicas y métodos de mejora del rendimiento productivo, relacionándolos con medios, equipos y operaciones que se van a realizar, para controlar la producción ganadera.

j) Controlar las técnicas y procedimientos utilizados en équidos, relacionándolos con las actividades que se van a realizar, para supervisar el manejo y las tareas de doma de caballos.

k) Controlar los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentaria, analizando las técnicas y los protocolos establecidos para supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos.

r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan enlos procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.

w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».

x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

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.

9.4.2. Resultados de Aprendizaje.

RA1. Planifica y supervisa la fase de destete, interpretando los protocolos y el plan productivo de la explotación.
RA2. Controla el manejo y el estado de las yeguas en los días posteriores al destete, analizando el estado de los animales y los protocolos de actuación
RA3. Supervisa los medios técnicos en la fase de recría del potro, describiendo las etapas y las condiciones zootécnicas.
RA4. Controla el periodo de amansamiento de los potros, relacionando las técnicas y medios con las características individuales de cada animal y el destino en su fase adulta.
RA5. Supervisa la adaptación de los potros a la fase de recría, analizando los medios, los métodos y las técnicas.

9.4.3. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, f, j, k, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, f, j, k, r, s, u, v, x	**1.Planifica y supervisa la fase de destete, interpretando los protocolos y el plan productivo de la explotación.**	1-2-3T	14h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Planificación y supervisión de la fase de destete: - Destete de rastras. Definiciones. ● Tipos, fases y pautas que se deben seguir. ● Determinación del momento óptimo según tiempos mínimos de lactación, características morfológicas, características fisiológicas, salud y estado físico. ● Agrupación de rastras en lotes de destetes. - Operaciones de destete. ▪ Protocolo de actuación. Modos de ubicación, tiempos de aislamiento y manejos específicos. ▪ Preparación y mantenimiento de las instalaciones. ▪ Manejo de las yeguas y los potros en esta fase. Comportamiento natural de la yegua y el potro durante el destete. Observación y exploración de estado general de las yeguas y rastras. Estado de las ubres, comportamiento y síntomas de enfermedad. ● Enfermedades más frecuentes. ● Tratamientos preventivos. Desparasitación y profilaxis vacunal. ● Casos de anormal comportamiento de los potros tras el destete. Posibles correcciones. écnicas y métodos de identificación convencional y electrónica de équidos. Registro de animales. g) Procedimiento de inscripción y documentación asociada. Plazos y autoridades competentes. h) Métodos identificación natural. Fotografías, espejuelos, reseña, tipo de sangre y otros. i) Métodos identificación artificial. Marcas a fuego o por congelación, tatuajes, transpondedor inyectable. Número UELN. Documento de identificación equina (DIE). Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN). t) Recursos humanos y materiales. Requerimientos de mano de obra, de instalaciones y de otros medios.		UT1. Planificación de la fase de destete.	

y) Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, f, j, k, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, f, j, k, r, s, u, v, x	**2. Controla el manejo y el estado de las yeguas en los días posteriores al destete, analizando el estado de los animales y los protocolos de actuación.**	1-2-3T	14h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Control y manejo del estado de las yeguas tras el destete: ● Conducta postdestete de las yeguas. Supervisión. Alteraciones del comportamiento asociadas a esta fase. Posibles correcciones. l) Traslado y reintegración de las yeguas a la piara. Técnicas. Seguridad para operarios y animales. m) Estado físico y sanitario de las yeguas. ▪ Parámetros fisiológicos básicos. ▪ Pautas de secado de la ubre. Tratamiento de secado en su caso. ▪ Interpretación de informes veterinarios. - Alimentación de las yeguas en la fase de destete. ● Índice y recuperación de masa corporal. Estado de carnes óptimo. ● Necesidades nutritivas. ● Valor nutritivo de la ración. Composición. Suplementos y vitaminas. ● Calidad y consumo de agua. ● Recursos humanos y materiales. Organización y control. ● Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal, y de prevención de riesgos laborales ● Libro de visitas. Procedimientos de control de visitas. - Normativa ambiental, de sanidad animal y de prevención de riesgos laborales.			UT2. Manejo y estado de las yeguas en el destete.	

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

b, c, d, e, f, j, k, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, f, j, k, r, s, u, v, x	**3. Supervisa los medios técnicos en la fase de recría del potro, describiendo las etapas y las condiciones zootécnicas.**	1-2-3T	14h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Supervisión de los medios técnicos en la fase de recría: ● Instalaciones de recría. Instalaciones y equipos para la distribución del alimento y del agua. Características. ● Comprobación y revisión de medios, equipos e instalaciones. Fichas técnicas. b) Diseño y revisión de alojamientos equinos. Inspección y acondicionamiento de parámetros ambientales. - Alimentación de los potros. z) Tipos de alimentos para potros de recría. Pastos. Forrajes. Leche artificial. Piensos. Aditivos para piensos. Correctores vitamínico-minerales. y) Necesidades nutritivas. z) Valor nutritivo y composición de la ración. Digestibilidad de los alimentos en potros jóvenes. aa) Características e importancia de los complementos y aditivos en la alimentación de los potros de recría. l) Calidad y consumo de agua. m) Suministro de piensos y forrajes. Métodos, equipos y pautas de distribución, conservación almacenamiento de alimentos, complementos y aditivos alimenticios para potros de recría. ● Establecimiento del plan de alimentación. ● Recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. ● Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal, y de prevención de riesgos laborales.			UT3. Medios técnicos en la recría del potro.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, f, j, k, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, f, j, k, r, s, u, v, x	**4. Controla el periodo de amansamiento de los potros, relacionando las técnicas y medios con las características individuales de cada animal y el destino en su fase adulta.**	1-2-3T	14h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Control del periodo de amansamiento de los potros: - Amansamiento de los potros. ● Primera selección de potros según su destino en fase adulta. Producción de carne, manejo del ganado, competiciones deportivas, enganches u otros. Criterios morfológicos, genéticos y económicos que se deben considerar. ● Momento óptimo y operaciones según raza, edad y sexo de los animales. ● Aproximación progresiva al potro. Liderazgo, confianza y obediencia. Colocación de medios de sujeción. 11. Manejo de animales, seguridad para animales y operarios. Riesgos y medidas de prevención y protección. ● Influencia de las operaciones de amansamiento en el comportamiento. Identificación y corrección de conductas anormales. Doma racional. 1. Instalaciones para el amansamiento de potros. Cuadras corridas, boxes, corraletas, zonas de ramaleo y paseo. Guardarnés. Picadero y pista de entrenamiento. ● Medios y materiales empleados en el amansamiento. Cabezadas de cuadra, serretones, guindaletas, cepillos, bruzas, almohazas, ramales, cabezales de trabajo, filetes y otros. ● Cumplimentación y gestión de la documentación de control. h) Libros de explotación. Declaración de nacimientos. Libros genealógicos y otros. DIEs. Fichas individuales. Libros de doma e incidencias. w) Recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. x) Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.	UT4. Amansamiento de los potros.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, f, j, k, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, f, j, k, r, s, u, v, x	**5. Supervisa la adaptación de los potros a la fase de recría, analizando los medios, los métodos y las técnicas.**	1-2-3T	12h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Supervisión de la adaptación de los potros a la fase de recría: - Control de la incorporación de los potros a la recría. Signos de adaptación favorable a la nueva situación, pautas alimenticias, salud y estado físico adecuado. g) Etología del potro. h) Formación de piaras de recría. Criterios y modos de agrupación de los animales. i) Técnicas de traslado y movimiento de los animales en grupo. j) Acomodación de los potros a las instalaciones de recría, a los nuevos hábitos y al resto de animales. Manejo por piaras. - Estado físico de los potros. Observación y exploración. Comportamiento anómalo de los potros, síntomas de enfermedad y otras alteraciones. ● Examen clínico general. Morfología y aspecto general, auscultación cardíaca y respiratoria, aparato digestivo, reproductor, examen ocular. ● Examen del aparato locomotor. Lesiones y heridas más comunes. ● Procesos patológicos frecuentes. Pérdida de peso, cólicos, tos, fiebre, cojera y otros. ● Interpretación de informes veterinarios. - Tratamientos preventivos. Modos, medios y frecuencia de aplicación de los mismos. ● Desparasitación (interna, externa) y profilaxis vacunal. ● Registro de información sobre tratamientos y medicamentos. Cumplimentación y registro de la documentación de control de la fase de recría. ● Control de la higiene y cuidados básicos. Limpieza de camas, limpieza del animal, cepillado, ducha, secado, limpieza y revisión de cascos, entresacado de crines, limpieza y peinado de cola y otras. p) Alimentación de potros de recría. p) Elaboración de raciones de recría. Criterios, frecuencia de aportes. q) Preparación, revisión y mantenimiento de equipos y otros medios. - Recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.	UT5. Adaptación de los potros a la fase de recría.

9.4.3. Criterios de Evaluación. Instrumentos de Evaluación y Ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación	Formación inicial		Formación en alternancia		Valor R.A.
		Trimestre	Valor C.E.	Trimestre	Valor C.E.	
R.A. 1.						
a) Se han organizado lotes de destete.	P.Esc. 1	1	0,25			
b) Se ha determinado el momento óptimo para realizar el destete de las rastras.	P.Esc. 1	1	0,25			**2**
c) Se han controlado las operaciones requeridas según el tipo y método de destete.	Act..1	1	0,25			
d) Se ha comprobado el estado general de las rastras y yeguas durante esta fase.	P.Esc. 1	1	0,25			
e)Se han descrito los tratamientos preventivos que deben recibir los potros y las yeguas en esta fase, que no precisen medicamentos veterinarios.	Desc. 12A.			2-3	0,25	
f)Se han controlado las operaciones de identificación animal específicas para équidos, distintas de la electrónica.	Desc. 12A.			2-3	0,25	
g)Se han organizado y coordinado los recursos humanos y materiales.	Desc. 12A.			2-3	0,25	
h)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Desc. 12A.			2-3	0,25	
R.A. 2.						
a) Se ha supervisado la conducta de las yeguas tras la separación de las rastras.	Desc. 13C			2-3	0,29	
b) Se ha controlado el traslado de las yeguas.	Desc. 13B			2-3	0,29	**2**
c) Se ha controlado la reintegración de las yeguas en la piara.	Act.2.	1	0,29			
d) Se ha revisado el estado sanitario de las yeguas explicándose la función del facultativo veterinario.	Act.2.	1	0,29			
e)Se ha adaptado la alimentación de las yeguas a las nuevas condiciones.	Act.2.	1	0,29			
f)Se han organizado y coordinado los recursos humanos y materiales.	Desc. 13A.			2-3	0,29	
g)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Desc. 12A.			2-3	0,26	
R.A. 3.						
a) Se han establecido las condiciones que deben reunir las instalaciones para la recría.	P.Esc. 3.1.	1	0,29			
b) Se han revisado los alojamientos equinos.	Desc. 14A.			2-3	0,29	**2**
c) Se han comprobado los medios, los equipos y las instalaciones para esta fase.	Desc. 12B.			2-3	0,29	
d) Se ha establecido el plan de alimentación en esta fase.	P.Esc. 3.2.	1	0,29			
e)Se han supervisado las operaciones de alimentación en la recría.	Desc. 14C.			2-3	0,29	
f)Se han organizado y coordinado los recursos humanos y materiales.	P.Esc. 3.1.	1	0,29			
g)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, y la de prevención de riesgos laborales.	Desc. 12A.			2-3	0,26	

R.A. 4.						**2**
a) Se han inspeccionado las condiciones del lugar en que se realizará el amansamiento.	Desc. 15B.			2-3	0,2	
b) Se ha supervisado la aproximación progresiva al potro.	Desc. 15A.			2-3	0,2	
c)Se ha determinado el momento para iniciar el amansamiento.	Desc. 15A.			2-3	0,2	
d) Se han comprobado los medios y materiales utilizados en el amansamiento.	Desc. 15B.			2-3	0,2	
e)Se han supervisado las operaciones de amansamiento.	Desc. 15A			2-3	0,2	
f)Se ha valorado la influencia del amansamiento en el comportamiento posterior y en el manejo del potro.	Desc. 15A			2-3	0,2	
g)Se ha efectuado la primera selección de potros, siguiendo los criterios establecidos.	Desc. 15A			2-3	0,2	
h)Se ha gestionado la documentación de control de la fase de recría.	Desc. 15A			2-3	0,2	
i)Se han organizado y coordinado los recursos humanos y materiales.	Desc. 15B			2-3	0,2	
j) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Desc. 15A			2-3	0,2	
R.A. 5.						**2**
a)Se ha controlado la incorporación de los potros a la recría.	Desc. 14B.			2-3	0,22	
b)Se ha valorado la acomodación de los potros a la nueva situación.	Desc. 14B.			2-3	0,22	
c)Se ha examinado el estado sanitario de los potros explicándose la función del facultativo veterinario.	Desc. 14D.			2-3	0,22	
d)Se ha supervisado la administración de tratamientos preventivos, que no precisen medicamentos veterinarios.	Desc. 14D.			2-3	0,22	
e)Se ha controlado la higiene y los cuidados básicos.	Desc. 14D.			2-3	0,24	
f)Se ha registrado la información correspondiente a cada animal.	Desc. 14E/12E			2-3	0,22	
g)Se han elaborado las raciones para los potros conforme a las necesidades de los animales en este periodo.	Desc. 14C			2-3	0,22	
h)Se han organizado y coordinado los recursos humanos y materiales.	Desc. 14C			2-3	0,22	
i)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Desc. 14C			2-3	0,22	

9.5 Maquinaria e Instalaciones Ganaderas

9.5.1 Contribución del módulo a las competencias profesionales y para la empleabilidad:

La consecución del módulo "Maquinaria e Instalaciones Ganaderas" contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad:

b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.
f) Controlar las operaciones de producción ganadera, comprobando que se utilizan las técnicas, los métodos, los medios y los equipos que se ajustan a las operaciones que se deben realizar y que optimizan el rendimiento.
m) Gestionar la protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
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 cultural.

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

Maquinaria e Instalaciones Ganaderas contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados a continuación:

b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.
d) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.
e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.

f) Identificar y aplicar técnicas y métodos de mejora del rendimiento productivo, relacionándolos con medios, equipos y operaciones que se van a realizar, para controlar la producción ganadera.
m) Utilizar eficientemente los recursos y recoger los residuos de manera selectiva, interpretando la normativa y los procedimientos establecidos para gestionar la protección ambiental.
q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
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.

9.5.3. Resultados de Aprendizaje.

Teniendo en cuenta la Orden que desarrolla el contenido curricular del título, el módulo que nos ocupa expresa sus objetivos en forma de cinco Resultados de Aprendizaje.

RA1. Controla y verifica las instalaciones y su mantenimiento, analizando sus características e interpretando los manuales y planes de uso.
RA2. Programa y supervisa las tareas de mantenimiento de las máquinas y equipos, interpretando sus especificaciones técnicas.
RA3. Gestiona el taller de una explotación ganadera, analizando los medios disponibles y las operaciones, que se van a realizar.
RA4. Elabora informes para la adquisición y sustitución de la maquinaria, equipos y útiles ganaderos, analizando criterios técnicos y económicos y el plan de producción de la explotación.
RA5. Aplica las medidas de prevención de riesgos, de seguridad personal y de protección ambiental, valorando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo.

9.5.4. Organización y Temporalización de los contenidos.

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

b,d,e, f,m,q, r,s,t, u,v,x	b,d,e, q,r,s,t, u,v,w,x ,z	R.A. 1. Controla y verifica las instalaciones y su mantenimiento, analizando sus características e interpretando los manuales y planes de uso.	octubre - noviembre	25 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

a) Control y verificación de las instalaciones y su mantenimiento:
- Instalaciones y alojamientos ganaderos. Características. Accesos, situación y orientación. Materiales Utilizados.
- Tipos de alojamientos ganaderos.
  - Alojamientos para ganado vacuno.
  - Alojamientos para ganado equino.
  - Alojamientos para ganado porcino.
  - Alojamientos para ganado ovino.
  - Alojamientos para ganado caprino.
  - Alojamientos para aves de carne y puesta.
  - Alojamientos para otras especies.
  - Instalaciones para aislamiento y cuarentena.
  - Instalaciones para manejo y contención del ganado.
  - Instalaciones de almacenaje y conservación de insumos y productos de la explotación.
- Parámetros ambientales. Niveles óptimos y control.
- Instalaciones ganaderas.
  - Instalación eléctrica.
  - Instalaciones de calefacción, ventilación y climatización.
  - Instalación de suministro de agua.
  - Instalaciones para el almacenamiento y eliminación de residuos. Gestión de residuos de la explotación ganadera. Recogida, transporte y almacenamiento. Mantenimiento básico.
  - Sistemas de vigilancia del ganado.
- Revisión y diagnosis de los alojamientos. Condiciones de accesibilidad y de tránsito del ganado
  - Plan de mantenimiento de las instalaciones. Establecimiento y supervisión.
  - Diario de mantenimiento e incidencias
- Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Equipos y materiales.
- Normativa de sanidad y bienestar animal y de seguridad alimentaria.
		UT1.- INSTALACIONES GANADERAS.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b,d,e, f,m,q, r,s,t, u,v,x	b,d,e, q,r,s,t, u,v,w,x ,z	R.A. 2. Programa y supervisa las tareas de mantenimiento de las máquinas y equipos, interpretando sus especificaciones técnicas.	Noviembre-Diciembre	20 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Programación y supervisión de las tareas de mantenimiento de las máquinas y equipos:
- Maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas.
  - Equipos de preparación y distribución de alimentos para el ganado. Operaciones de mantenimiento.
  - Equipos para el manejo del estiércol. Remolques esparcidores. Tanques y cubas distribuidores de purin.
  - Otros equipos.
- Documentación técnica. Manuales del fabricante. Otras fuentes de información disponible
- Plan de mantenimiento preventivo.
  - Control del funcionamiento de la maquinaria y los equipos.
  - Riesgos de averia. Elementos de protección de la maquinaria y los equipos
  - Mantenimiento de primer nivel a corto y medio plazo.
  - Trabajos de mantenimiento y reparaciones básicas.
  - Frecuencia de realización. Tipos.
  - Informes técnicos de diagnóstico de averías.
- Coordinación y organización de los recursos humanos y materiales en las tareas de mantenimiento de las maquinas y los equipos.
  - Fichas y partes de trabajo.
- Costes de mantenimiento y de reparaciones básicas. Elaboración de informes.
- Normativa de sanidad y bienestar animal.
	UT2.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b,d,e, f,m,q, r,s,t, u,v,x	b,d,e, q,r,s,t, u,v,w,x ,z	R.A. 3. Gestiona el taller de una explotación ganadera, analizando los medios disponibles y las operaciones que se van a realizar.	octubre-mayo	43 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Gestión del taller de una explotación ganadera:
- Organización del taller. Espacios. Equipos para un taller agrario.
  - Características y condiciones del local. Adecuación de las dimensiones a las necesidades de la explotación.
  - Cálculo y representación gráfica.
  - Ubicación e instalación en el taller de equipos, herramientas, recambios y otros materiales según la optimización de tiempos en los desplazamientos.
  - Equipos y herramientas. Descripción, funcionamiento, cuidados y preparación. Aplicación práctica en casos reales.
- Materiales de mantenimiento y reparación básica.
			UT3.- GESTIÓN DEL TALLER.	

Aprovisionamiento a corto y medio plazo. Acopio de los materiales del taller. - Información técnica de suministros y proveedores. - Cálculo para la adecuación al plan productivo de la explotación. Determinación del momento de adquisición. Trámites. Estudio de mercado. Compra, comprobación, registro y actualización. - Reconocimiento del estado del material recibido. - Registro de las operaciones realizadas en el taller. Libro de registro. Aplicaciones informáticas de interés. - Condiciones de almacenamiento y conservación de materiales, útiles y herramientas. - Botiquín de primeros auxilios. Características. - Equipos de extinción de incendios. Detectores de humo, extintores, bocas de incendios, columna seca y otros equipos. Revisión del funcionamiento.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b,d,e, f,m,q, r,s,t, u,v,x	b,d,e, q,r,s,t, u,v,w,x ,z	R.A. 4. Elabora informes para la adquisición y sustitución de la maquinaria, equipos y útiles ganaderos, analizando criterios técnicos y económicos y el plan de producción de la explotación.	Abril mayo	30 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Elaboración de informes para la adquisición y sustitución de maquinaria, equipos y útiles ganaderos: - Inventario de maquinaria, equipos y útiles ganaderos. Marca, modelo, fecha de adquisición, cantidad, ubicación, estado de uso. Periodicidad de actualización. - Registro periódico de los tiempos de operación de la maquinaria. Aplicaciones informáticas. - Costes de utilización fijos y variables. Coste horario de utilización. Cálculo. Análisis de rendimientos. Umbrales de rentabilidad y sustitución. Incidencia en el parque de maquinaria y en el coste por unidad de producción. - Ofertas de servicio a los precios de mercado. - Analisis. Coste de oportunidad. - Contratación de servicios externos de maquinaria. - Necesidades de mecanización. Criterios para la adquisición o sustitución de equipos. Grado y coste de utilización de la maquinaria a adquirir. - Documentación técnica-económica de máquinas y equipos. Análisis. - Plan de adquisición y sustitución de máquinas, equipos y útiles. Criterios técnicos para la sustitución y la adquisición. Elaboración de informes técnico-económicos.			UT4.- RENOVACIÓN Y ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b,d,e, f,m,q, r,s,t, u,v,x	b,d,e, q,r,s,t, u,v,w,x ,z	R.A. 5. Aplica las medidas de prevención de riesgos, de seguridad personal y de protección ambiental, valorando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo.	noviembre	10 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Prevención de riesgos laborales y protección medioambiental:
- Normativa de prevención de riesgos laborales en las operaciones de mantenimiento de maquinaria.
- Análisis de riesgos. Factores y situaciones de riesgo. Riesgos de seguridad, de exposición a agentes físicos, químicos y biológicos. Riesgos ergonómicos.
- Prevención y protección colectiva en la maquinaria e instalaciones agrarias. Orden y limpieza en los trabajos. Señalización.
  - Medidas de prevención en el manejo de los materiales, herramientas, maquinas y equipos.
- Medios y equipos de protección individual. Componentes y características.
- Diseño del plan de actuación preventivo y de protección.
- Residuos de operaciones con maquinaria e instalaciones ganaderas.
  - Clasificación y almacenamiento de residuos generados según su toxicidad e impacto ambiental. Estiércoles, purines, zoosanitarios y otros.
  - Tratamiento y recogida selectiva de residuos generados por la maquinaria y en las instalaciones ganaderas.
  - Normativa reguladora de la gestión de residuos.
			UT5.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL.	

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

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación	Formación inicial		Formación en alternancia		Valor R.A.
		Trimestre	Valor C.E.	Trimestre	Valor C.E.	
R.A. 1. Controla y verifica las instalaciones y su mantenimiento, analizando sus características e interpretando los manuales y planes de uso.						**2**
a) Se han descrito las características de las instalaciones y de los alojamientos ganaderos.	PE 1	T1	0,7			
b) Se ha establecido y supervisado el plan de mantenimiento.	PE 1 AF 126	T1	0,1			
c) Se ha diseñado un diario de mantenimiento y de incidencias para el registro de las operaciones realizadas.	PE 1PP	T1	0,2			
d) Se han revisado los diferentes alojamientos donde se ubica el ganado y las condiciones de accesibilidad.	AF 125	T1	0,2			

e) Se han controlado la preparación y el manejo de los equipos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.	PE 1 AF 125	T1	0,2			
f) Se han supervisado las instalaciones eléctricas, las de suministro de agua, las de control ambiental y las de los sistemas de vigilancia del ganado.	PP AF 128	T1	0,3			
g) Se ha aplicado la normativa de sanidad y bienestar animal y la de seguridad alimentaria.	AF 127	T1	0,3			
R.A. 2. Programa y supervisa las tareas de mantenimiento de las máquinas y equipos, interpretando sus especificaciones técnicas.						**2**
a) Se han caracterizado las máquinas y los equipos de las explotaciones ganaderas y sus operaciones de mantenimiento.	PE 1 PP	T1	0,4			
b) Se ha analizado la documentación técnica y otras fuentes de información disponibles.	PE 1 PP	T1		T2	0,2	
c) Se ha elaborado el plan de mantenimiento preventivo de primer nivel a corto y medio plazo.	PE 1 PP	T1		T2	0,2	
d) Se ha comprobado el funcionamiento de las máquinas y los equipos.	PP AF 129	T1	0,3			
e) Se han realizado informes técnicos de diagnóstico de averías.	PP			T2	0,2	
f) Se han elaborado las fichas y los partes de trabajo.	PE 2 PP	T1	0,2			
g) Se han coordinado y organizado los recursos humanos y materiales en las tareas de mantenimiento de las máquinas y los equipos.	PP	T1	0,1			
h) Se han elaborado los informes sobre el coste del mantenimiento y de las reparaciones básicas.	PE 3			T2	0,1	
i) Se ha aplicado la normativa de sanidad y bienestar animal.	AF 127	T1	0,3			
R.A. 3. Gestiona el taller de una explotación ganadera, analizando los medios disponibles y las operaciones que se van a realizar.						**2,5**
a) Se ha organizado el taller.	PP	T1 T2 T3	0,5			
b) Se han calculado los materiales de mantenimiento y reparación básica necesarios.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,2			
c) Se han evaluado las necesidades de aprovisionamiento a corto y medio plazo.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,2			
d) Se ha reconocido el estado del material recibido.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,3			
e) Se ha realizado el acopio de los materiales del taller.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,3			
f) Se ha establecido el sistema de registro de las operaciones realizadas en el taller.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,2			
g) Se han supervisado las condiciones de almacenamiento y conservación de materiales, útiles y herramientas.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,1			
h) Se ha registrado y actualizado la información técnica de suministros y proveedores.	PE 4 PP	T1 T2 T3	0,3			
i) Se ha revisado y dotado el botiquín de primeros auxilios.	PP	T1 T2 T3	0,2			
j) Se han revisado los equipos de extinción de incendios.	PP	T1 T2 T3	0,2			
R.A. 4. elabora informes para la adquisición y sustitución de la maquinaria, equipos y útiles ganaderos, analizando criterios técnicos y económicos y el plan de producción de la explotación.						**1,5**
a) Se ha realizado un inventario completo de la maquinaria, equipos y útiles ganaderos de la explotación.	PE 5 PP			T2 T3	0,1	
b) Se ha realizado un registro periódico de los tiempos de operación de la maquinaria.	PE 5 PP			T2 T3	0,2	
c) Se han analizado los costes de utilización obtenidos a lo largo del año.	PE 5			T2 T3	0,3	
d) Se han analizado las ofertas de servicio a los precios de mercado.	PE 5			T2 T3	0,2	

e) Se han reconocido las necesidades de mecanización en función del plan de producción.	PE 5			T2 T3	0,3	
f) Se ha analizado la documentación técnica y económica disponible en el mercado sobre máquinas y equipos.	PE 5			T2 T3	0,2	
g) Se ha realizado el plan de adquisición de máquinas, equipos y útiles.	PE 5			T2 T3	0,2	
R.A. 5. Aplica las medidas de prevención de riesgos, de seguridad personal y de protección ambiental, valorando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo.						**2**
a) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales y la de protección medioambiental en las operaciones realizadas.	PE 1 PP	T1	0,4			
b) Se han analizado los riesgos de la explotación ganadera en función de su importancia.	PE 1 PP	T1	0,3			
c) Se ha evaluado el orden y la limpieza de las instalaciones y los equipos como primer factor de seguridad.	PE 1 PP	T1	0,1			
d) Se han diseñado planes de actuación preventivos y de protección, evitando las situaciones de riesgo más habituales.	PE 1	T1	0,3			
e) Se han empleado las medidas de seguridad y de protección personal y colectiva, previstas para la ejecución de las distintas operaciones.	PP	T1	0,4			
f) Se han manipulado materiales, herramientas, máquinas y equipos de trabajo, evitando situaciones de riesgo.	PP AF 129	T1	0,3			
g) Se han elaborado organigramas de clasificación de los residuos, atendiendo a su toxicidad, impacto medioambiental y posterior retirada selectiva.	PE 1 PP	T1	0,2			

9.6. Gestión de Centros Veterinarios.

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

El módulo profesional "Gestión de Centros Veterinarios" se encuentra vinculado a las siguientes competencias profesionales y para la empleabilidad:

b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
n) Atender a clientes y colaborar en operaciones de venta y administración en centros veterinarios, según los criterios establecidos por la empresa.
r) Colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora de especies animales, siguiendo las indicaciones y los protocolos establecidos.
s) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
t) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
u) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el

desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.

v) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

w) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

x) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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 cultural.

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

Dicho módulo profesional contribuirá a desarrollar los siguientes objetivos generales:

c) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.

d) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.

e) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.

f) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.

n) Interpretar y aplicar técnicas de comunicación, relacionándolas con los criterios establecidos por la empresa para atender a clientes y colaborar en la venta y administración de centros veterinarios.

q) Verificar las acciones que se deben llevar a cabo, interpretando las indicaciones o los protocolos establecidos, para colaborar en el desarrollo de programas de selección y mejora animal.

r) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

s) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

t) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

u) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

v) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

w) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.

x) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».

y) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

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.

9.6.3. Resultados de aprendizaje.

De acuerdo a la Orden de 24 de octubre de 2014, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, los resultados de aprendizaje del módulo profesional "Gestión de Centros Veterinarios" son los siguientes:

RA1. Distribuye las dependencias e instalaciones de un centro veterinario, analizando criterios técnicos y funcionales.

RA2. Controla y organiza el almacenaje y la conservación de existencias en un centro veterinario, analizando los sistemas y técnicas asociadas.

RA3. Organiza las actividades de limpieza y el mantenimiento de las instalaciones y los equipos del centro veterinario, analizando los protocolos y métodos de organización.

RA4. Realiza el servicio de atención al cliente, caracterizando y aplicando los procedimientos asociados.

RA5. Realiza presupuestos y registra, factura y cobra los servicios prestados, analizando los costes de los productos y servicios, así como los medios para su elaboración.

9.6.4. Organización y Temporalización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, x	**1.Distribuye las dependencias e instalaciones de un centro veterinario, analizando criterios técnicos y funcionales.**	1T	18h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

- Distribución de dependencias e instalaciones de un centro veterinario: - Tipos de centros veterinarios. ● Consultorios veterinarios. ● Clínicas veterinarias. ● Hospitales veterinarios. ● Clínicas móviles y otros. - Tipos de dependencias según el centro veterinario. i) Recepción, tienda, sala de espera, consulta, sala de curas, quirófanos, radiología, peluquería y ética, sala de reanimación, sala de hospitalización, almacén, administración, servicios, sala de diagnosis, vestuario, otras dependencias. ▪ Instalaciones y mobiliario. Ubicación. - Distribución de dependencias. ▪ Criterios técnicos, prácticos y de confortabilidad en el tránsito y estancias de personas y animales. ▪ Realización de croquis. Esquemas sobre el plano. ▪ Optimización de espacios. ▪ Señalización de las zonas. Señales informativas y de seguridad. ● Protección del centro. Sistemas de alarma y antirrobo. ● Normativa de prevención de riesgos laborales.	UT1. Dependencias e instalaciones en un centro veterinario.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, x	**2. Controla y organiza el almacenaje y la conservación de existencias en un centro veterinario, analizando los sistemas y técnicas asociadas.**	1T	4h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Control y organización del almacenaje y de la conservación de existencias: ● Existencias en un centro veterinario. Tipos y características. Clasificación. ● Sistemas y equipos de almacenaje y conservación. Características. Parámetros que se deben controlar. ● Medidas y medios de conservación especiales según productos. Esterilización, uperización,pasteurización, tindalización, congelación, liofilización, vacío y otros. ● Criterios de ubicación y clasificación de existencias. ● Control de existencias. Periodicidad. Inventarios. Rotación de stock y niveles críticos. ● Protocolos para realizar pedidos. ● Documentación asociada a los pedidos. Recepción de pedidos. Albarán, factura y documentos de pago. ● Aplicaciones informáticas de gestión de almacén en			UT2.Almacenaje y conservación de existencias en un centro veterinario.	

centros veterinarios. • Normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales. prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, x	**3. Organiza las actividades de limpieza y el mantenimiento de las instalaciones y los equipos del centro veterinario, analizando los protocolos y métodos de organización.**	1T	4h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Organización de las actividades de limpieza y mantenimiento de las instalaciones y los equipos del centro veterinario: • Tipos de actividades de limpieza, desinfección y esterilización. • Plan de limpieza. Desarrollo y elaboración. • Regulares, diarios, semanales y mensuales. • A demanda por necesidades de servicio. 2. Técnicas, utensilios y productos de limpieza, desinfección y esterilización. Selección. Organización de equipos y materiales. Supervisión del servicio final. • Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos. • Equipos y materiales para las operaciones de mantenimiento. Organización. - Recogida y retirada de los residuos generados. Adecuación al tipo de residuo. • Residuos biológicos. Niveles de riesgo. Contenedores especiales. • Residuos medicamentosos. • Residuos inertes asimilables a RSU. - Normativa ambiental, de prevención de riesgos laborales y de sanidad animal. Riesgos biológicos.			UT3.Limpieza y mantenimiento de las instalaciones y equipos del centro veterinario.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, x	**4. Realiza el servicio de atención al cliente, caracterizando y aplicando los procedimientos asociados.**	1T	10h

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
Realización del servicio de atención al cliente: Realización del servicio de atención al cliente: - Características de los productos y servicios ofertados por la empresa. Exposición y muestra de cualidades al cliente. ● Productos de peluquería y estética. ● Productos de alimentación y dietas especiales. ● Servicios veterinarios. ● Hospitalización y servicios especiales. ● Catálogos y manuales de venta. Uso e interpretación. - Técnicas de comunicación y asesoramiento al cliente. ● Tipología del cliente y del paciente. ● Elementos de la comunicación. ● Habilidades personales y sociales que mejoran la comunicación interpersonal. ● Comunicación verbal y no verbal. ● Instrumentos de comunicación con el cliente. - Documentación en los centros veterinarios. ● Tipos de documentos. Soportes documentales. Procedimientos de uso. ● Cumplimentación y archivo de la documentación. ● Registro de datos de clientes y pacientes. ● Sistemas informáticos de gestión de centros veterinarios. ● Indicadores para el control de calidad del establecimiento. Estándares de servicio. Normativas ISO, modelo EFQM y otros. ● Seguimiento de los servicios prestados. Pautas de actuación. ● Reclamaciones, quejas o sugerencias del servicio prestado. ● Técnicas para afrontar conflictos y reclamaciones. ● Procedimiento de reclamaciones. ● Propuesta de soluciones viables. ● Información que se debe registrar en el centro veterinario.	UT4. Atención al cliente.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, w, x, z	b, c, d, e, n, q, r, s, t, u, v, x	**5. Realiza presupuestos y registra, factura y cobra los servicios prestados, analizando los costes de los productos y servicios, así como los medios para su elaboración.**	1T	18h

CONTENIDOS.	UNIDADES DE TRABAJO.
Realización de presupuestos, registro, facturación y cobro de los servicios prestados: • Presupuestos. Programas informáticos y otros medios. Tarifas de precios de productos y servicios. • Facturación y cobro. La factura. Cumplimentación. Medios de cobro usuales aceptados en el centro veterinario. Formas de pago. Contado, cheques, letras, pagarés, transferencias bancarias tarjetas, pagos on-line y otras. • Facturación y sistemas de gestión integrada. • Control de facturación a clientes y proveedores. • Gestión de cobros. • Gestión tributaria. • Etapas del proceso de arqueo y cierre de caja. Libros de caja. • Parte de caja. Cumplimentación.	UT5. Presupuestos, facturas y cobros de los servicios prestados.

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

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación	Formación inicial		Formación en alternancia		Valor R.A.
		Trimestre	Valor C.E.	Trimestre	Valor C.E.	
R.A. 1.						
a) Se han caracterizado los centros veterinarios.	PE 1.	1	0.4			
b) Se han identificado las dependencias del centro veterinario.	PE 2.	1	0.4			
c) Se han descrito las instalaciones y el mobiliario de cada dependencia.	PE 3.	1	0.3			
d) Se ha realizado un croquis de la distribución de las dependencias.	PE 4.	1	0.2			
e)Se han optimizado los espacios para favorecer la circulación de trabajadores y clientes.	PE 5.	1	0.3			**2**
f)Se han señalizado las zonas.	PE 4.	1	0.2			
g)Se han identificado los sistemas de protección del centro veterinario.	PRL	1	0.1			
h)Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales.	PRL	1	0.1			
R.A. 2.						
a) Se han caracterizado y clasificado las existencias en un centro veterinario.	AF 210			1-2-3	0,2	**2**
b) Se han caracterizado los sistemas y equipos de almacenaje y	PE 6.	1			0,2	

conservación.						
c) Se han controlado los parámetros de los equipos frigoríficos.	PE 6.	1			0,1	
d) Se han detallado las medidas y los medios de conservación especiales de aquellos productos que los requieren.	PE 6.	1			0,1	
e)Se han distribuido las existencias en el almacén.	AF 210			1-2-3	0,2	
f)Se ha realizado el inventario de las existencias.	AF 210			1-2-3	0,2	
g)Se han identificado los protocolos establecidos para tramitar un pedido.	AF 210			1-2-3	0,2	
h)Se han comprobado los pedidos y la documentación asociada a su recepción.	AF 210			1-2-3	0,2	
i)Se han utilizado herramientas informáticas para la gestión del almacén en el centro veterinario.	Wakyma 7.			1	0,3	
j)Se ha aplicado la normativa ambiental y la de prevención de riesgos laborales.	PRL			1	0,3	
R.A. 3.						
a) Se han caracterizado las actividades de limpieza, desinfección, esterilización y mantenimiento de las instalaciones y equipos.	AF 201.			1-2-3	0,2	
b) Se ha establecido el plan de limpieza.	AF 202			1-2-3	0,2	
c) Se han seleccionado los protocolos sobre las técnicas, los utensilios y los productos para la limpieza, desinfección y esterilización.	AF 202			1-2-3	0,2	
d) Se han organizado los equipos y materiales de limpieza, desinfección y esterilización propios del centro veterinario.	AF 203			1-2-3	0,2	
e)Se han comprobado la limpieza y la esterilización de los materiales y útiles.	AF 203			1-2-3	0,2	
f)Se ha establecido el plan de mantenimiento de las instalaciones y los equipos.	AF 202			1-2-3	0,2	**2**
g)Se han organizado los equipos y materiales en las operaciones de mantenimiento de las instalaciones y los equipos.	AF 203			1-2-3	0,2	
h)Se han controlado la recogida y retirada de los residuos.	AF 204			1-2-3	0,2	
i)Se ha aplicado la normativa ambiental, la de prevención de riesgos laborales y la de sanidad animal.	AF 204 PRL			1-2-3 1	0,2 0.2	
R.A. 4.						
a) Se han caracterizado los productos o servicios ofrecidos por el centro veterinario.	PE 2.			1	0,3	
b) Se han analizado los catálogos y manuales de venta.	PE 7.			1	0,3	
c)Se han aplicado técnicas de comunicación y asesoramiento al cliente en centros veterinarios.	Role play			1	0,3	
d) Se ha seguido el protocolo establecido para la cumplimentación y el archivo de la documentación.	Wakyma 1			1	0,3	**2**
e)Se han identificado los parámetros de calidad del servicio de atención al cliente en los centros veterinarios.	Encuesta			1	0,2	
f)Se ha realizado el seguimiento del servicio prestado.	Wakyma 6			1	0,3	
g)Se han atendido reclamaciones, quejas o sugerencias relativas al servicio prestado.	Role play			1	0,3	
R.A. 5.						
a)Se han utilizado programas específicos de elaboración de presupuestos.	Wakyma 2			1	0,25	**2**

b)Se ha aplicado la tarifa correspondiente al servicio prestado.	Wakyma 3			1	0,25	
c)Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro.	Wakyma 4			1	0,25	
d)Se ha cumplimentado la factura, indicando los datos más relevantes.	Wakyma 4.			1	0,25	
e)Se ha realizado el cobro de la factura, identificando las distintas fórmulas o formas de pago.	Wakyma 4.			1	0,25	
f)Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.	Wakyma 4.			1	0,25	
g)Se ha realizado el proceso de arqueo y cierre de caja.	Wakyma 5.			1	0,25	
h)Se ha cumplimentado el parte de caja correspondiente.	Wakyma 5.			1	0,25	

9.7. Asistencia a la Atención Veterinaria.

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

El módulo profesional "Asistencia a la Atención Veterinaria" se encuentra vinculado a las siguientes competencias profesionales y para la empleabilidad:

c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando
que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.
g) Procesar datos sanitarios de cada fase de producción, elaborando los registros y recogiendo los datos suministrados.
h) Colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, comprobando que se impide la entrada de infecciones o contaminaciones.
i) Colaborar en el desarrollo de programas sanitarios y asistir en la aplicación de tratamientos individuales
o colectivos a animales, bajo la supervisión de un veterinario, siguiendo instrucciones y protocolos elaborados por dicho facultativo.
m) Gestionar la protección ambiental, utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de
manera selectiva.
ñ) Recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos, realizando análisis rápidos de laboratorio y siguiendo los protocolos elaborados por veterinarios.

o) Aplicar cuidados auxiliares de veterinaria y labores de apoyo en diagnosis y quirófano en centros veterinarios, siguiendo las instrucciones y los protocolos establecidos por los veterinarios.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

Dicho módulo profesional contribuirá a desarrollar los siguientes objetivos generales:

c) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.
d) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.
e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.
g) Elaborar registros e informes en la explotación ganadera, analizando los datos de las actuaciones sanitarias para procesar los informes sanitarios en cada fase de producción.
h) Analizar las técnicas de vigilancia y control que impiden la entrada de infecciones o contaminaciones en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, determinando los factores de riesgo y proporcionando datos para colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad.
i) Identificar y supervisar los protocolos de actuación, atendiendo a la especie animal y al tipo de explotación, para colaborar en el desarrollo de los programas sanitarios, y asistir en la aplicación de tratamientos veterinarios, individuales o colectivos.
m) Utilizar eficientemente los recursos y recoger los residuos de manera selectiva, interpretando la normativa y los procedimientos establecidos para gestionar la protección ambiental.
ñ) Identificar los parámetros de calidad establecidos, relacionándolos con las pruebas para recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos.
o) Identificar las tareas que se deben realizar, analizando las instrucciones y los protocolos establecidos, para aplicar cuidados auxiliares de veterinaria y labores de apoyo y ayuda en diagnosis en centros veterinarios.
q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de

distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

9.7.3. Resultados de aprendizaje.

De acuerdo a la Orden de 24 de octubre de 2014, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, los resultados de aprendizaje del módulo profesional "Asistencia a la Atención Veterinaria" son los siguientes:

RA1. Prepara la zona de trabajo, el instrumental, los equipos y otros medios para el desarrollo de las tareas del facultativo o auxiliar con los animales, interpretando los protocolos.
RA2. Realiza tareas auxiliares en pruebas diagnósticas y aplica tratamientos, bajo supervisión del facultativo, analizando las técnicas y las características del animal
RA3. Realiza tareas auxiliares en curas e intervenciones quirúrgicas, bajo supervisión del facultativo veterinario, analizando los procedimientos de trabajo y las instrucciones.
RA4. Cumplimenta documentación relativa a procedimientos diagnósticos o terapéuticos, interpretando los protocolos establecidos.
RA5. Supervisa los equipos y materiales de los vehículos de trabajo de los servicios veterinarios, relacionando los medios requeridos con las tareas que se van a realizar.

9.7.4. Organización y Temporalización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, m, q, r, t, u, v	h, i, m, o, q, s, t, v, w, x	**RA1. Prepara la zona de trabajo, el instrumental, los equipos y otros medios para el desarrollo de las tareas del facultativo o auxiliar con los animales, interpretando los protocolos.**	1T	23
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Preparación de la zona de trabajo, del instrumental, de los equipos y de otros medios: - Acondicionamiento de la zona de trabajo. • Limpieza e higiene. • Orden y condiciones de trabajo. - Instrumental, equipos y materiales clínico-quirúrgicos. • Clasificación y organización. • Protocolo que hay que seguir después de la intervención. • Comprobación de su estado y funcionamiento para asegurar usos posteriores. • Limpieza, desinfección y esterilización del instrumental, de los equipos y de otros medios utilizados en la intervención. Material de desinfección y esterilización. • Mantenimiento de primer nivel. • Recolocación en estantes, vitrinas u otros. - Consumibles. Tipos. Registro de material consumido. Control de existencias. Reposición. - Residuos biológicos y no biológicos. • Tipos de residuos. • Tipos de contenedores. Para objetos punzantes y cortantes, para viales y envases, para residuos biológicos y para otros residuos. • Recogida y procesamiento según su naturaleza. - Normativa ambiental, de sanidad animal, de medicamentos veterinarios y de prevención de riesgos laborales.	**UT 1. Preparación de la zona de trabajo, del instrumental y de los equipos.**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
c, e, h, i, m, ñ, o, q, r, t, u, v	e, m, ñ, o, q, r, s, t, v, w, x	**RA2. Realiza tareas auxiliares en pruebas diagnósticas y aplica tratamientos, bajo supervisión del facultativo, analizando las técnicas y las características del animal.**	1T	20
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Medios y materiales para sujeción e inmovilización de animales. Consideraciones previas, bienestar animal, seguridad en el manejo de animales. Tipos de sujeción. • Etológica. • Disminución sensorial. • Empleo de pasillos y barreras para el confinamiento. • Uso de instrumentos y fuerza física. Sogas, lazos, narigueras, trabones, pinzas evitacoces, frenos nasales, aciales, ganchos de sujeción, abrebocas y otros. • Sedación o inmovilización química. Medios de aplicación (dardos inyectores, cerbatanas, rifles anestésicos, puyas inyectoras y otros). - Técnicas de sujeción de ganado. • Técnicas de sujeción no traumáticas. • Técnicas de derribo e inmovilización. • Potros de contención. - Preparación del animal para pruebas diagnósticas o aplicación de tratamientos. Técnicas y protocolos de actuación. - Equipos y materiales para diagnóstico. • Clasificación del instrumental. • Preparación, limpieza y mantenimiento de primer nivel. • Consumibles (tiras reactivas, kits diagnósticos y otros).		**UT 2. Tareas auxiliares en la práctica clínica. Aplicación de tratamientos.**		

Reposición. - Preparación de la medicación. • Protocolos de preparación. • Indicaciones según prescripción, producto, vía y método de administración. Identificación del producto. • Preparación de equipos para la administración de la medicación. • Sistemas de control de dosificación y aplicación de medicamentos. - Vigilancia y observación del animal. • Reacciones adversas. Sobredosificación. Protocolos de actuación. - Normativa ambiental, de sanidad animal, de medicamentos veterinarios y de prevención de riesgos laborales. • Tipos de contenedores. Para objetos punzantes y cortantes, para viales y envases, para residuos biológicos y para otros residuos. • Recogida y procesamiento según su naturaleza. - Normativa ambiental, de sanidad animal, de medicamentos veterinarios y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
i, m, ñ, o, q, r, t, u, v	h, i, m, o, q, r, s, t, v, w, x	**RA3. Realiza tareas auxiliares en curas e intervenciones quirúrgicas, bajo supervisión del facultativo veterinario, analizando los procedimientos de trabajo y las instrucciones.**	1T-2T	23
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Realización de tareas auxiliares en curas e intervenciones quirúrgicas: - Protocolos de limpieza y desinfección corporal. Ropas y calzados especiales para el área quirúrgica. - Preparación del campo quirúrgico. • Esquilado y rasurado. • Limpieza y desinfección de la zona, entre otros. - Analgesia e inmovilización química. • Tipos de analgesia y anestesia. Local, regional y general. • Vías y métodos de administración. • Equipos de anestesia (bombas dosificadoras, equipos inhalatorios y otros). Preparación y verificación. - Atención a las instrucciones del facultativo durante la preparación y el acto quirúrgico. • Instrumental quirúrgico y de anestesia. Preparación y verificación. • Materiales de quirófano. - Vigilancia del animal durante la intervención y la reanimación. • Observación de constantes vitales. Procedimiento e instrumentos para su medición. • Asistencia en la reanimación y recuperación. - Tipos de vendajes y férulas. Aplicación. - Postoperatorio. Cuidados y seguimiento. Protocolos de observación post intervención. - Constantes vitales. Cauces de comunicación de incidencias. Revisión de vendajes, suturas y medios de contención (collares			**UT 3. Tareas auxiliares en curas e intervenciones quirúrgicas**.	

isabelinos y otros). - Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
d, g, q, r, t, u, v	c, g, i, o, s, t, v, w, x	**RA4. Cumplimenta documentación relativa a procedimientos diagnósticos o terapéuticos, interpretando los protocolos establecidos.**	3T	6
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
Cumplimentación de documentos de procedimientos diagnósticos o terapéuticos: - Receta veterinaria. Datos que debe contener. Sistemas de ordenación (por cronología y otros). Recetas especiales. - Documentación de tratamientos veterinarios. Normas de cumplimentación. Control. Libro registro de tratamientos. - Resultados del laboratorio y de otras pruebas diagnósticas. Procesado y elaboración de informes. - Comunicación a los propietarios de animales. Datos de interés para los propietarios del animal o los dueños de la explotación. Periodos de supresión (días de retirada en leche, carne huevos y otros). - Registro manual y/o informático de las actuaciones realizadas por el veterinario. Contabilidad de las actuaciones realizadas. - Normativa de sanidad animal, de medicamentos veterinarios y de prevención de riesgos laborales.			**UT 4. Documentación relativa a la asistencia a la atención veterinaria**.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
d, g, m, q, r, t, u, v	d, g, i, m, o, q, s, t, v, w, x	**RA5. Supervisa los equipos y materiales de los vehículos de trabajo de los servicios veterinarios, relacionando los medios requeridos con las tareas que se van a realizar.**	3T	2
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

▪ Supervisión de los equipos y materiales de los vehículos de trabajo de los servicios veterinarios: - Equipos personales de trabajo. Calzado y vestimenta específica. Preparación. Equipos de protección individual. - Vehículos de trabajo. Limpieza y desinfección. Mantenimiento. - Botiquín veterinario del vehículo de trabajo. • Relación de medicamentos y otros productos. Composición. • Control de caducidad. • Necesidades de reposición. • Almacenamiento, transporte y conservación de los medicamentos, útiles y equipos veterinarios. • Aparatos de conservación en frío adaptados para vehículos. Comprobación y regulación de los sistemas de control. Acumuladores de frío. - Documentación para el desarrollo de la actividad. Revisión y reposición. • Partes de trabajo e incidencias. • Partes y albaranes de tratamientos terapéuticos. • Consumibles. Control de consumos, recuentos y gestión de pedidos. - Normativa ambiental, de sanidad animal, de medicamentos veterinarios y de prevención de riesgos laborales.	**UT 5. El vehículo de trabajo.**

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. Prepara la zona de trabajo, el instrumental, los equipos y otros medios para el desarrollo de las tareas del facultativo o auxiliar con los animales, interpretando los protocolos.						**1,8**
a) Se ha acondicionado la zona de trabajo.	1T	PROY 1.	0,1			
				AF 205	0,1	
b) Se han organizado el instrumental, los equipos y los materiales.	1T	PROY 1.	0,4			
		PROY 5.	0,1			
				AF 205	0,1	
c) Se ha comprobado el estado del instrumental, de los equipos y de otros medios, después de la intervención.	1T	PROY 3.	0,1			
		PROY 5.	0,1			

d) Se ha efectuado la reposición y el registro del material consumido.	1T	PROY 3.	0,1			
				AF 210.	0,1	
e) Se han recogido y procesado los residuos generados.	1T	PROY 10.	0,2			
				AF 204	0,1	
f) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	1T	PROY 3.	0,1			
		PROY 10.	0,1			
		ROL PL 1.	0,1			
R.A. 2. Realiza tareas auxiliares en pruebas diagnósticas y aplica tratamientos, bajo supervisión del facultativo, analizando las técnicas y las características del animal.						
a) Se han utilizado los medios de sujeción e inmovilización de animales.	1T	PROY 2.	0,2			
				AF 206	0,1	
b) Se ha preparado el animal para las pruebas diagnósticas o la aplicación de tratamientos.	1T	PROY 2.	0,2			
				AF 206	0,3	
c) Se han preparado los equipos y materiales para diagnóstico.	1T	PROY 4.	0,3			
				AF 207	0,2	
d) Se ha realizado la limpieza y el mantenimiento de primer nivel de los equipos.	1T	PROY 3.	0,2			**2,3**
				AF 201	0,1	
e) Se ha dispuesto la medicación para su aplicación.	1T			AF 208	0,2	
f) Se ha realizado la vigilancia y observación del animal.	1T			AF 209	0,2	
g) Se ha cumplido la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, y la de prevención de riesgos laborales.	1T	PROY 3.	0,1			
		PROY 10.	0,1			
		ROL PL 1.	0,1			
R.A. 3. Realiza tareas auxiliares en curas e intervenciones quirúrgicas, bajo supervisión del facultativo veterinario, analizando los procedimientos de trabajo y las instrucciones.						
a) Se ha seguido el protocolo establecido para acceder a la zona quirúrgica.	1T	PROY 6.	0,1			
				AF 211	0,1	
b) Se ha preparado el campo quirúrgico.	1T	PROY 6.	0,1			
				AF 212	0,2	
c) Se han descrito los tipos de anestesia.	2T	PROY 7.	0,2			
d) Se ha preparado y verificado el equipo de anestesia.	2T	PROY 7.	0,2			
				AF 213	0,2	
e) Se ha proporcionado el instrumental y los materiales solicitados por el veterinario.	2T.	PROY 5.	0,3			
				AF 214	0,2	**2,8**
f) Se ha vigilado al animal durante la intervención y en la reanimación.	2T.	PROY 9.	0,2			
				AF 215	0,1	
g) Se ha realizado el vendaje de heridas.	2T.	PROY 8.	0,2			
				AF 216	0,1	
h) Se ha realizado el seguimiento postoperatorio del animal, explicando la función del veterinario.	2T.	PROY 9.	0,2			
				AF 217	0,1	

i) Se han aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	1T.	PROY 3.	0,1			
		PROY 10.	0,1			
		ROL PL 1.	0,1			
R.A. 4. Cumplimenta documentación relativa a procedimientos diagnósticos o terapéuticos, interpretando los protocolos establecidos.						
a) Se han organizado las recetas veterinarias.	3T	WAKYMA 1.	0,1			
b) Se ha controlado la documentación originada por los tratamientos veterinarios.	3T	WAKYMA 2.	0,3			
c) Se han procesado los resultados del laboratorio y de otras pruebas diagnósticas.	3T	WAKYMA 3.	0,7			
d) Se han preparado las comunicaciones a los propietarios de los animales.	3T	WAKYMA 4.	0,5			**2,3**
e) Se han procesado informáticamente las actuaciones realizadas por los veterinarios.	3T	WAKYMA 5.	0,4			
f) Se ha aplicado la normativa de sanidad animal y la de prevención de riesgos laborales.	1T-3T.	WAKYMA 1.	0,1			
		WAKYMA 2.	0,1			
		ROL PL 1.	0,1			
R.A. 5. Supervisa los equipos y materiales de los vehículos de trabajo de los servicios veterinarios, relacionando los medios requeridos con las tareas que se van a realizar.						
a) Se ha preparado la ropa específica de trabajo.	3T	REG EV 1.	0,1			
b) Se han supervisado las condiciones de los vehículos de trabajo.	3T	REG EV 2.	0,1			
c) Se han revisado los medicamentos y otros productos que deben integrar el botiquín veterinario del vehículo de trabajo.	3T	REG EV 3.	0,1			
d) Se ha comprobado la ubicación y las condiciones de transporte de los medicamentos, los útiles y los equipos veterinarios.	3T	REG EV 4.	0,1			**0,8**
e) Se han revisado los aparatos de conservación en frío adaptados para vehículos.	3T	REG EV 5.	0,1			
f) Se ha comprobado la documentación para el desarrollo de la actividad.	3T	REG EV 6.	0,1			
g) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad animal, y la de prevención de riesgos laborales.	1-3T	REG EV 1.	0,05			
		REG EV 4.	0,05			
		ROL PL 1.	0,1			

9.8. Organización y supervisión de la doma y manejo de équidos

9.8.1 Contribución del módulo a las competencias profesionales y para la empleabilidad:

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad:
b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
e) Supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos, garantizando el estado de uso y comprobando que cumplen las condiciones establecidas por la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.
f) Controlar las operaciones de producción ganadera, comprobando que se utilizan las técnicas, los métodos, los medios y los equipos que se ajustan a las operaciones que se deben realizar y que optimizan el rendimiento.
j) Supervisar las tareas de doma básica y manejo de caballos, controlando las técnicas utilizadas, para fines recreativos, de trabajo, deportivos y de exhibiciones y concursos.
k) Supervisar la obtención, el almacenamiento y la conservación de productos ganaderos, controlando los medios y procesos y las condiciones de calidad y seguridad alimentarias.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo,manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicandolos procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
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 cultural.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:
b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.
e) Identificar la normativa de seguridad alimentaria, bienestar animal y de prevención de riesgos laborales, analizando sus condicionantes, para supervisar las instalaciones, la maquinaria y los equipos.
j) Controlar las técnicas y procedimientos utilizados en équidos, relacionándolos con las actividades que se van a realizar, para supervisar el manejo y las tareas de doma de caballos.
q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica,tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes dedistinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
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.

9.8.3 Resultados de Aprendizaje.

De acuerdo a la Orden de 24 de octubre de 2014, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, los resultados de aprendizaje del módulo profesional "Asistencia a la Atención Veterinaria" son los siguientes:

RA1. Planifica y supervisa los trabajos de desbrave, analizando los protocolos de actuación.
RA2. Programa y supervisa los trabajos de doma a la cuerda, relacionando las técnicas y los materiales con cada una de las fases del trabajo.
RA3. Supervisa la monta inicial de potros, interpretando las técnicas y los métodos de doma.
RA4. Organiza y supervisa la presentación del ganado equino en exhibiciones y concursos, relacionando las técnicas con las condiciones del concurso.
RA5. Controla el manejo de los équidos destinados a fines recreativos, de trabajo y deportivos, analizando las técnicas.

9.8.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
b, c, d, e, f, j, k, r, s, u, v, x	b, e, j, q, r, s, t, u, v, w, x, z	**RA 1. Planifica y supervisa los trabajos de desbrave, analizando los protocolos de actuación**	1 y 2° Trimestre	30 horas
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

1) Desbrave de potros. Criterios de selección. Raza, edad, sexo, morfología, carácter, estado de salud y grado de desarrollo. Identificación de defectos en los potros. 2) Planificación de los trabajos de desbrave. o Apartado y reconocimiento. Criterios y modos de estabulación. o Carácter del potro sin desbravar. Acercamiento al potro. Amarre. Actuaciones del operario. Uso de la voz. o Técnicas de desbrave y sometimiento. 3) Instalaciones, materiales y equipos utilizados en el apartado y desbrave de los potros. Características. • Colocación y adaptación de los equipos al potro. Supervisión del protocolo de manejo de los equipos. 4) Valoración de la adaptación y del nivel de aprendizaje del potro. Criterios. Factores que denotan un desbrave y sometimiento suficientes en los potros. Actitudes y reacciones habituales del potro durante el desbrave. 5) Elaboración de registros de control. Fichas de registro de datos. Cumplimentación. 6) Recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. 7) Normativa de bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.	UT1: Etología Aplicada, PRL y Bienestar Animal (1ºT) UT4: ZOOTECNIA Y SELECCIÓN DEL POTRO UT5: PLANIFICACIÓN Y ACERCAMIENTO AL POTRO UT6: EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES DE DESBRAVE UT7: Seguimiento del Aprendizaje, Fichas y RRHH

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
B, C, D, E, F, J, K, R, S, U, V, X	b, e, j, q, r, s, t, u, v, w, x, z	**RA2. Programa y supervisa los trabajos de doma a la cuerda, relacionando las técnicas y los materiales con cada una de las fases del trabajo.**	2° Trimestre	30 h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Evaluación del nivel de adaptación, comportamiento y sometimiento del potro. Idoneidad para la doma. - Instalaciones para la doma. Pistas cerradas. Picaderos. Materiales y equipos. Idoneidad. Modos de colocación, uso y acondicionamiento. - Técnicas básicas de doma. Técnicas de enseñanza y aprendizaje de trabajo a la cuerda para potros. Aires (paso, trote, galope y galope largo). Parada. o Cuerda con cinchuelo, con silla y con riendas de atar. o Obstáculos. - Adaptación del potro a las fases de doma. Valoración. - Verificación del nivel de aprendizaje. Comportamiento en premonta. Pautas normales y anormales de comportamiento de los potros durante el trabajo a la cuerda. Vicios, resabios y posibles correcciones. - Organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal. - Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.			UT1: Etología Aplicada, PRL y Bienestar Animal (1ºT) UT8: DOMA A LA CUERDA, EQUIPOS COMPLEMENTARIOS Y PREMONTA	

<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>B, C, D, E, F, J, K, R, S, U, V, X</td><td>b, e, j, q, r, s, t, u, v, w, x, z</td><td>RA 3. Supervisa la monta inicial de potros, interpretando las técnicas y los métodos de doma.</td><td>2° Trimestre</td><td>40 h</td></tr>
<tr><th colspan="3">CONTENIDOS.</th><th colspan="2">UNIDADES DE TRABAJO.</th></tr>
<tr><td colspan="3">- Comprobación del potro para montarlo. Indicios y características que determinan la idoneidad. Evaluación del nivel de doma a la cuerda. Aceptación del jinete.
- Fases de monta de potros. Objetivos de la monta inicial. Instalaciones y equipos necesarios. Picadero cubierto o paddock. Cabezada de filete, petral y montura.
- Ejercicios en la monta inicial. Técnicas de iniciación a la monta. Modos y tiempos de ejecución.
o Calentamiento a la cuerda. Acercamiento del jinete. Actuaciones.
o Ayudas del jinete para la monta. Ayudas naturales y artificiales.
o Indicaciones y advertencias del jinete hacia sus ayudantes.

- Control del nivel de sometimiento y aprendizaje del potro. Pautas normales y anormales de comportamiento de los potros durante su iniciación a la monta. Vicios, resabios y posibles correcciones.
- Fichas de control. Elaboración y cumplimentación.
- Organización de los recursos humanos y materiales. Necesidades de personal. Domador, asistente y jinete. Organización del trabajo. Asignación de trabajos. Asesoramiento y supervisión del personal.
- Normativa ambiental, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.</td><td colspan="2">UT1: Etología Aplicada, PRL y Bienestar Animal (1ºT)
UT9: Supervisión de la Monta Inicial y Trabajo con Jinete</td></tr>
</table>

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
B, C, D, E, F, J, K, R, S, U, V, X	b, e, j, q, r, s, t, u, v, w, x, z	**RA4. Organiza y supervisa la presentación del ganado equino en exhibiciones y concursos, relacionando las técnicas con las condiciones del concurso**	1 TRIMESTRE	60 H. (40+15)
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Tipos de exhibiciones y concursos en los que participa el ganado equino. - Selección. Características morfológicas y carácter de los ejemplares para la presentación. Otros criterios (raza, edad, nivel de adiestramiento, salud y estado físico adecuados). - Preparación y entrenamiento. Supervisión. Trabajos de adiestramiento, acondicionamiento y mantenimiento físico. - Adecuación de las instalaciones y los equipos. - Aclimatación de los animales a las instalaciones durante la participación. - Equipos y materiales seleccionados. Supervisión. - Documentación de los animales y de la explotación. Comprobación. - Reglamento de los distintos tipos de concursos y exhibiciones. Criterios de valoración y penalización. Real Federación Española de Hípica. Reales Maestranzas de Caballería. Organismos internacionales. - Acondicionamiento estético del animal. Verificación del mismo. Indumentaria del presentador o de la presentadora según el tipo de evento. - Tipos de presentación según el protocolo del concurso o exhibición. Comprobación. - Normativa ambiental, de bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.			UT1: Etología Aplicada, PRL y Bienestar Animal (1ºT) UT2: Guarnicionería, Embocaduras y Acondicionamiento (1ºT) UT10: Organización y Presentación en Concursos y Exhibiciones (3ºT)	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
B, C, D, E, F, J,K,R, S, U, V, X	b, e, j, q, r, s, t, u, v, w, x, z	**R5 Controla el manejo de los équidos destinados a fines recreativos, de trabajo y deportivos, analizando las técnicas**.	1 y 3 TRIMESTRE	29
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Principales actividades recreativas, de trabajo y deportivas en las que participa el ganado equino. Regulación. - Estado físico del animal. Comprobación de factores que lo determinan (cojeras, temperatura corporal, estado de carne, frecuencia cardiaca y otros). - Transporte de animales. Supervisión. Embarque y desembarque de équidos. Medios de transporte. Equipos para la protección de los animales durante el viaje. Medidas preventivas y de seguridad necesarias para los animales y el personal que los transporta. Actuaciones sanitarias obligatorias para el transporte de ganado equino. - Características de las instalaciones, los equipos y los materiales. - Manejo de équidos para fines recreativos, de trabajo y deportivos. Adiestramiento para el salto. Iniciación al tiro. o Protocolo de manejo y ubicación de los animales dentro de la explotación. Manejo de equinos para actividades en grupo, particularidades. o Equinoterapia, características del animal, entrenamiento específico, equipos especiales. - Documentación técnica. Informática aplicada la inscripción y registro de animales. - Normativa ambiental, de bienestar animal y de prevención de riesgos laborales			UT1: Etología Aplicada, PRL y Bienestar Animal (1ºT) UT2: Guarnicionería, Embocaduras y Acondicionamiento (1ºT) UT3: Transporte y Seguridad en Instalaciones (1ºT) UT11: Manejo en Actividades Recreativas, Deporte y Terapia	

9.8.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de evaluación	Instrumento de calificación	Formación en el centro		Formación en empresa		Valor R.A.
		Trimestre	Valor CE	Trimestre	Valor CE	
R.A. 1. Planifica y supervisa los trabajos de desbrave, analizando los protocolos de actuación.						2
a) Se han seleccionado los potros para el desbrave, según edad, sexo y grado de desarrollo.	P. escrita/caso	1 T	1.1			
b) Se han planificado los trabajos de desbrave.	**Caso práctico en equipo**		0,5	Cuaderno	0,6	
c) Se ha valorado la actuación del operario en el acercamiento al potro.	Práctica	2 T	1,1		-	
d) Se han comprobado las instalaciones y el material para el desbrave.	Actividad	2 T	1,1		-	
e) Se ha supervisado la colocación y adaptación de los equipos al potro.	Exposición oral		0,5	Cuaderno	0,6	
f) Se ha evaluado la adaptación y el nivel de aprendizaje del potro.	Actividad		0,5	Cuaderno	0,6	
g) Se han elaborado fichas de registro de datos para el control del desbrave.	Caso práctico en equipo	2 T	1,1		-	
h) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de desbrave.	Exposición oral en equipo	2 T	1,1		-	
i) Se ha aplicado la normativa de bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Prueba escrita	1 T	1,2		-	
R.A. 2. Programa y supervisa los trabajos de doma a la cuerda, relacionando las técnicas y los materiales con cada una de las fases del trabajo.						2
a) Se ha evaluado la idoneidad del potro para el inicio de la doma.	Prueba escrita	2ºT	1,4			
b) Se ha comprobado la idoneidad de las instalaciones, los materiales y los equipos.	Actividad	2ºT	1,4			
c) Se han controlado las técnicas básicas de doma a la cuerda.	Trabajo y exposición	2ºT	0,7	Cuaderno	0.8	
d) Se ha valorado la adaptación del potro a las fases de doma.	Trabajo y exposición	2ºT	0,7	Cuaderno	0.8	
e) Se ha verificado el nivel de aprendizaje del potro antes de ser montado.	Actividad	2ºT	1,4			

f) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de doma a la cuerda.	Prueba escrita	1-2 T	1.4			

g) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Prueba escrita	1-2 T	1.4			
R.A. 3. Supervisa la monta inicial de potros, interpretando las técnicas y los métodos de doma.						2
a) Se ha comprobado que el potro está listo para trabajar la monta.		1.2	3 T			
b) Se han controlado las fases de la monta de un potro.	Trabajo y exposición	0,7	3 T	cuaderno	0.7	
c) Se han supervisado los ejercicios realizados en la monta inicial.	Caso práctico / Presentación grupal	1,2	3 T			
d) Se han caracterizado las técnicas de iniciación a la monta de un potro.	Caso práctico / Presentación grupal	1,2	3 T			
e) Se ha controlado el nivel de sometimiento y de aprendizaje del potro.	Trabajo y exposición	0,7	3 T	cuaderno	0.7	
f) Se han elaborado y cumplimentado fichas de control de los diferentes trabajos.	Caso práctico / Presentación grupal	1,2	3 T			
g) Se han organizado los recursos humanos y materiales en los trabajos de monta de potros.	Caso práctico / Presentación	0,7	3 T			
h) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de sanidad y bienestar animal, y la de prevención de riesgos laborales.	Prueba escrita	1.2	1-3T			
R.A. 4. Organiza y supervisa la presentación del ganado equino en exhibiciones y concursos, relacionando las técnicas con las condiciones del concurso.						2
a) Se han identificado los diferentes tipos de exhibiciones y concursos en los que puede participar el ganado equino.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
b) Se han valorado las características que debe reunir el ejemplar para la presentación.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
c) Se ha supervisado la preparación y el entrenamiento del animal para estos eventos.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
d) Se ha organizado la adecuación de las instalaciones y la aclimatación de los animales.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
e) Se han supervisado los equipos y materiales seleccionados.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
f) Se ha comprobado la documentación de los animales.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
g) Se han interpretado los reglamentos de los diferentes tipos de concursos.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			

h) Se ha verificado el acondicionamiento estético del	Presentación grupal/actividad	0.2	1 T			

animal y del presentador o de la presentadora.						
i) Se ha comprobado que la presentación se ha realizado según el protocolo del concurso.	Presentación grupal/actividad	1	1 T			
j) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Exposición/Prueb a escrita	1	1 T			
R.A. 5. Controla el manejo de los équidos destinados a fines recreativos, de trabajo y deportivos, analizando las técnicas.						2
a) Se han identificado las diferentes actividades recreativas, de trabajo y deportivas en las que puede participar el ganado equino.	Presentación grupal	1,5	1 T			
b) Se ha controlado el estado físico del animal.	Presentación grupal	1,4	1 T			
c) Se ha supervisado el transporte de los animales.	Caso práctico / Presentación grupal	1,4	1 T			
d) Se han valorado las características de las instalaciones, los equipos y los materiales.	Caso práctico / Presentación grupal	1,4	1 T			
e) Se han caracterizado las actuaciones en el manejo de los équidos para fines recreativos, de trabajo y deportivos.	Caso práctico / Presentación grupal	1,4	1 T			
f) Se ha supervisado la documentación.	Presentación grupal	1,4	3 T			
g) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Exposición/Prueb a escrita	1,5	1 T			

9. 9. Saneamiento Ganadero

9.9.1 Contribución del módulo a las competencias profesionales y para la empleabilidad:

La consecución del módulo "Saneamiento Ganadero" contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad de este título que se relacionan a continuación:
b) Coordinar y controlar los recursos humanos y materiales, optimizándolos en función de los objetivos y las actividades establecidas.
c) Controlar la recepción de animales, comprobando su documentación de origen y su estado sanitario, bajo la supervisión de un facultativo veterinario.
d) Gestionar el aprovisionamiento de materias primas y auxiliares, minimizando costes y asegurando su disponibilidad.
g) Procesar datos sanitarios de cada fase de producción, elaborando los registros y recogiendo los datos suministrados.

h) Colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, comprobando que se impide la entrada de infecciones o contaminaciones.
i) Colaborar en el desarrollo de programas sanitarios y asistir en la aplicación de tratamientos individuales o colectivos a animales, bajo la supervisión de un veterinario, siguiendo instrucciones y protocolos elaborados por dicho facultativo.
ñ) Recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos, realizando análisis rápidos de laboratorio y siguiendo los protocolos elaborados por veterinarios.
o) Aplicar cuidados auxiliares de veterinaria y labores de apoyo en diagnosis y quirófano en centros veterinarios, siguiendo las instrucciones y los protocolos establecidos por los veterinarios.
q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
s) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones
t) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
u) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
v) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
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 cultural.

9.9.2. 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 de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Analizar los objetivos y las actividades establecidas en la explotación, identificando criterios de rentabilidad para coordinar y controlar los recursos humanos y materiales.
c) Elaborar registros en la empresa, determinando la documentación que se debe cumplimentar para controlar la recepción de animales.
d) Reconocer y aplicar técnicas de gestión, analizando el desarrollo de los procesos para determinar el aprovisionamiento necesario de materias primas y auxiliares.
g) Elaborar registros e informes en la explotación ganadera, analizando los datos de las actuaciones sanitarias para procesar los informes sanitarios en cada fase de producción.
h) Analizar las técnicas de vigilancia y control que impiden la entrada de infecciones o contaminaciones en explotaciones ganaderas, centros veterinarios y núcleos zoológicos, determinando los factores de riesgo y proporcionando datos para colaborar en el desarrollo de programas de bioseguridad.
i) Identificar y supervisar los protocolos de actuación, atendiendo a la especie animal y al tipo de explotación, para colaborar en el desarrollo de los programas sanitarios, y asistir en la aplicación de tratamientos veterinarios, individuales o colectivos.
ñ) Identificar los parámetros de calidad establecidos, relacionándolos con las pruebas para recoger muestras biológicas, ambientales y de piensos.
o) Identificar las tareas que se deben realizar, analizando las instrucciones y los protocolos establecidos, para aplicar cuidados auxiliares de veterinaria y labores de apoyo y ayuda en diagnosis en centros veterinarios.

q) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
s) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
u) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
v) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
w) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
x) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
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.

9.9.3. Resultados de Aprendizaje.

RA1. Gestiona la agenda de trabajo para programas sanitarios, interpretando los protocolos establecidos.

RA2. Colabora en el desarrollo de programas sanitarios preventivos en las explotaciones ganaderas, describiendo el proceso de aplicación.

RA3. Recoge muestras biológicas, ambientales y de piensos y realiza análisis rápidos, describiendo los materiales y las técnicas empleadas.

RA4. Recoge y procesa los datos de explotaciones ganaderas, analizando la información sanitaria disponible.

RA5. Realiza estudios estadísticos sanitarios en explotaciones ganaderas, relacionándolos con los programas sanitarios aplicados.

9.9.4. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
C, H, M, U	c, h, m, v	**RA1. Gestiona la agenda de trabajo para programas sanitarios, interpretando los protocolos establecidos.**	SEPTIEMBRE/ OCTUBRE	8
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

Gestión de la agenda de trabajo para programas sanitarios: - Programas sanitarios ganaderos. Creación de la agenda sanitaria de la explotación. • Legislación sanitaria animal. • Tipos de programas sanitarios. Obligatorios y voluntarios, de erradicación y preventivos. • Identificación del estado sanitario. • Programas de vacunación y desparasitación ganaderas. - Actuaciones de apoyo al veterinario en la gestión de la agenda de trabajo para programas sanitarios. - Comunicación de las notificaciones a las explotaciones. • Canales de comunicación. • Modelos de comunicación y notificaciones. - Registros de explotaciones ganaderas. • Métodos de registro. • Creación de registros y archivos sanitarios. • Libro de explotación y otros. • Registros informatizados, telemáticos y oficinas virtuales. • Sistemas integrales de gestión para ganadería. SIGGAN, PIGGAN y otros. - Normativa de prevención de riesgos laborales.	**UT1. Programas sanitarios en explotaciones ganaderas.**

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
C, H, M, U	c, h, m, v	**RA2. Colabora en el desarrollo de programas sanitarios preventivos en las explotaciones ganaderas, describiendo el proceso de aplicación**	SEPTIEMBRE/2º-3ºT	6
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Aplicación de programas sanitarios. • Actuaciones de apoyo al veterinario en el desarrollo de programas sanitarios preventivos. • Función de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera. - Inmunización animal. • Pasiva y activa. • Vacunas animales y sueros hiperinmunes. Preparación y conservación. - Tratamientos medicamentosos autorizados en explotaciones animales. • Vías de aplicación. • Aplicación individual y colectiva. • Tratamientos de desparasitación. Técnicas de aplicación. • Tratamientos de secado en ganado vacuno			**UT2. Desarrollo de programas sanitarios preventivos en explotaciones ganaderas.**	

lechero. Principios activos en el tratamiento de secado y persistencia en la ubre. • Tratamientos de secado en otras especies ganaderas. • Periodos de supresión de medicamentos veterinarios. Libro de registro de tratamientos de la explotación. Identificación del ganado sujeto a periodo de supresión. - Vacío sanitario. Obligatorio y preventivo. Planificación. • Desinsectación de explotaciones ganaderas. • Insectos y otros artrópodos más comunes. Ciclos biológicos. • Eliminación de huevos, estados larvarios y adultos. • Lucha biológica. • Técnicas de aplicación. - Eliminación y procesado de residuos y envases sanitarios. - Normativa ambiental, de seguridad alimentaria, de sanidad y bienestar animal, de medicamentos veterinarios y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
C, H, M, U	c, h, m, v	**RA3. Recoge muestras biológicas, ambientales y de piensos y realiza análisis rápidos, describiendo los materiales y las técnicas empleadas.**	1º-2º-3ºT	4
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Manejo de los animales con fines sanitarios. Protocolos. - Protocolos de toma de muestras. • Utensilios y envases para la recogida de muestras biológicas. • Procesado y etiquetado de muestras. Codificación. • Condiciones de almacenamiento y transporte. • Documentación, medios de embalaje y envío de muestras biológicas. - Toma de muestras biológicas. Protocolos de apoyo al veterinario. • Extracción de sangre en animales. Vías de extracción según especies. • Muestras de leche. Individuales y colectivas. • Recogida de muestras de orina, heces y otras. Técnicas de recogida según especies. - Análisis rápidos en la explotación ganadera. • Test de detección de mamitis. (Test de mamitis			**UT3. Recogida de muestras en explotaciones ganaderas**	

California, Test de recuento de células somáticas, Conductímetros y otros). • Análisis parasitológicos básicos. Análisis coprológicos, raspados dérmicos y otros. • Kits de diagnóstico rápido. Test ELISA, otros. - Registro de los resultados analíticos. Registros de muestras. - Normativa ambiental, de seguridad alimentaria, de sanidad y bienestar animal y de prevención de riesgos laborales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
C, H, M, U	c, h, m, v	**RA4. Recoge y procesa los datos de explotaciones ganaderas, analizando la información sanitaria disponible.**	NOVIEMBRE/DICIEMBRE/2º-3ºT	3
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Calificación sanitaria de explotaciones ganaderas. • Calificación sanitaria oficial. Reconocimiento y pérdida de calificación. • Movimientos pecuarios. • Actuaciones necesarias para mantener o elevar la calificación sanitaria. - Gestión de datos sobre las actuaciones sanitarias. • Agentes implicados. Funciones. • Anotación en el libro de explotación. - Registros de los tratamientos veterinarios en la explotación. • Libro-registro de tratamientos de la explotación. Cumplimentación. • Botiquín veterinario. Medicamentos autorizados según especie. - Historia sanitaria de la explotación y de los animales. • Recogida, archivo y tratamiento de los resultados analíticos. ` - Registro de las incidencias y anomalías. • De carácter sanitario. (Aparición de abortos, bajo consumo de alimentos, bajadas de productividad, animales decaídos, bajas, conductas atípicas, y otros). • De otro carácter. (Entradas de animales, cambios de alimentación, fallos en suministros y otros). - Elaboración de informes y memorias sanitarias en una explotación ganadera. - Normativa ambiental, de seguridad alimentaria, de sanidad y bienestar animal, y de prevención de riesgos laborales.			**UT4. Procesado de datos en explotaciones ganaderas.**	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
C, H, M, U	c, h, m, v	**RA5. Realiza estudios estadísticos sanitarios en explotaciones ganaderas, relacionándolos con los programas sanitarios aplicados.**	SEPTIEMBRE/2º-3ºT	4
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Parámetros estadísticos con interés zootécnico. • Parámetros productivos. (GMD, IC, estado de carnes y otros). • Parámetros reproductivos. (Fertilidad, fecundidad, prolificidad, intervalo entre partos, número de partos al año y otros). - Epidemiología. • Control. Tasas. Proporción. • Medidas de frecuencia de enfermedad. • Tipos de estudios. - Métodos informáticos para el análisis estadístico. • Bases de datos y hojas de cálculo. • Programas informáticos estadísticos específicos. • Programas de gestión ganadera con paquetes estadísticos. - Tratamiento y Análisis de datos. • Recopilación de datos. Protocolos. Organización. • Tamaño muestral. • Procesado de datos mediante programas informáticos. • Análisis de la información. Elaboración de memorias e informes estadísticos. • Cumplimentación de partes informativos. - Normativa de prevención de riesgos laborales.			**UT5. Estudios estadísticos en explotaciones ganaderas.**	

9.8.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

RA/Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación	Formación inicial		Formación en Alternancia		Valor RA
		Trimestre	Valor C.E.	Trimestre	Valor C.E.	
RA1. Gestiona la agenda de trabajo para programas sanitarios, interpretando los protocolos establecidos						
a) Se ha identificado el estado sanitario de la explotación, explicándole la función del facultativo veterinario.	Cuestionario 1.4	1T	0,1			
	ACbR 1.3	1T	0,1			

b) Se han caracterizado los animales objeto de los programas vacunales y antiparasitarios, según el programa sanitario elaborado por el veterinario correspondiente, la especie ganadera y las condiciones sanitarias de la explotación.	Cuestionario 1.4	1T	0,2			2
	Actividad 1.2	1T	0,1			
c) Se han anotado las actuaciones que se deben realizar para el desarrollo de los programas sanitarios.	ACbR 1.3	1T	0,2			
	Actividad 1.7	1T	0,1			
d)Se han descrito los canales de comunicación en las notificaciones a las explotaciones.	Actividad 3.2.	1T	0,2			
	Cuestionario 1.4	1T	0,2			
e) Se han registrado los datos obtenidos de las visitas a la explotación.	Act. For. 23A			2T-3T	0,2	
f) Se han utilizado las tecnologías de la información y la comunicación.	ACbR 1.3	1T	0,2			
	Actividad 1.6	1T	0,1			
	Actividad 1.7	1T	0,1			
g) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales.	Act.1.1	1T	0,1			
	Test 1.1	1T	0,1			
RA2. Colabora en el desarrollo de programas sanitarios preventivos en las explotaciones ganaderas, describiendo el proceso de aplicación						
a) Se han organizado los medios para la aplicación de programas sanitarios.	Act. For. 26A			2T-3T	0,2	2
b) Se han preparado las vacunas para su aplicación por parte del facultativo veterinario.	Act. For. 26B			2T-3T	0,2	
c) Se han aplicado tratamientos medicamentosos colectivos, explicándole la función del facultativo veterinario.	Act. For. 26C			2T-3T	0,2	
d) Se han aplicado los tratamientos de secado en explotaciones lecheras bajo supervisión veterinaria.	Act. For. 26C			2T-3T	0,2	
e) Se han registrado y notificado los periodos de supresión de los medicamentos veterinarios prescritos.	Act. For. 23B			2T-3T	0,2	
f) Se ha planificado y realizado el vacío sanitario de los alojamientos ganaderos.	Act. For. 16B			2T-3T	0,2	
g) Se han preparado y aplicado repelentes o productos para desinsectación, explicándole la función del facultativo veterinario en el caso de que sean medicamentos.	Act. For. 16A			2T-3T	0,2	
h) Se han eliminado, según el protocolo, los residuos sanitarios, los envases y otros materiales de desecho para su procesado.	Act. For. 16D			2T-3T	0,2	
i) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de seguridad alimentaria, la de sanidad y bienestar animal y la de prevención de riesgos laborales.	Act.1.1	1T	0,2			
	Test 1.1	1T	0,2			
RA3. Recoge muestras biológicas, ambientales y de piensos y realiza análisis rápidos, describiendo los materiales y las técnicas empleadas						
a) Se han preparado los recipientes, los tubos y otros materiales establecidos para la toma de las muestras.	Act. For. 25A			2T-3T	0,2	2
b) Se ha manejado o inmovilizado al animal para la extracción de la muestra.	Act. For. 25B			2T-3T	0,2	
c) Se ha realizado la extracción de la sangre explicándole la función del facultativo veterinario.	Act. For. 25C			2T-3T	0,2	
d)Se han tomado muestras de heces, orina, agua, leche, pienso o animales muertos o sacrificados, explicándole la función del facultativo veterinario, y según el método establecido para cada tipo de muestra.	Actividad 3.2.	1T	0,2			

e) Se han procesado y etiquetado las muestras.	Actividad 3.2.	1T	0,2			
f) Se ha procedido al almacenamiento y/o remisión de las muestras al laboratorio, con la documentación y embalaje oportunos.	Actividad 3.2.	1T	0,2			
g) Se han realizado análisis rápidos de muestras para remitir el resultado al facultativo.	Act. For. 25D			2T-3T	0,1	
	Act. 3.1	1T	0,1			
h) Se han registrado, manualmente o mediante medios informáticos, los resultados de los análisis en el historial de la explotación.	Act. For. 23D			2T-3T	0,1	
	Act. 3.1	1T	0,1			
i) Se ha aplicado la normativa ambiental, la de seguridad alimentaria, la de sanidad y bienestar animal, y la de prevención de riesgos laborales.	Act.1.1	1T	0,1			
	Test 1.1	1T	0,1			
	Act. For. 26F			2T-3T	0,2	
RA4. Recoge y procesa los datos de explotaciones ganaderas, analizando la información sanitaria disponible						
a) Se ha descrito la calificación sanitaria de las explotaciones, explicándole la función del facultativo veterinario.	Actividad 4.1	1T	0,2			
	Test 4.2	1T	0,2			
b) Se han reflejado las patologías presentes en la explotación y las indicaciones del facultativo veterinario.	Act. For. 23A			2T-3T	0,1	
	Test 4.2	1T	0,1			
c) Se han anotado los datos de las actuaciones sanitarias.	Act. For. 23B			2T-3T	0,2	2
d) Se han registrado los medicamentos empleados, indicando dosis, número de lote y fechas de caducidad.	Act. For. 23C			2T-3T	0,2	
e) Se han recogido los datos de los resultados de las analíticas.	Act. For. 23D			2T-3T	0,2	
f) Se han registrado las anomalías sanitarias detectadas en la explotación y las notificaciones.	Act. For. 23B			2T-3T	0,2	
g) Se han elaborado informes y memorias	Act. For. 23B			2T-3T	0,2	
h) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos laborales	Act.1.1	1T	0,2			
	Test 1.1	1T	0,2			
RA5. Realiza estudios estadísticos sanitarios en explotaciones ganaderas, relacionándolos con los programas sanitarios aplicados						
a) Se han identificado los parámetros estadísticos con interés zootécnico y epidemiológico.	Actividad 5.1	1T	0,2			
	Act. For. 23A			2T-3T	0,2	
b) Se han organizado los datos.	Actividad 5.2	1T	0,2			2
	Act. For. 23D			2T-3T	0,2	
c) Se han caracterizado los principales métodos informáticos para el análisis estadístico.	Actividad 5.1	1T	0,2			
d) Se han procesado los datos mediante métodos informáticos.	Actividad 5.2	1T	0,2			
e) Se han elaborado informes estadísticos para su valoración por parte del facultativo.	Actividad 5.3	1T	0,2			
f) Se ha elaborado una memoria de las actividades.	Actividad 5.1	1T	0,2			
g) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales.	Act.1.1	1T	0,1			
	Test 1.1	1T	0,1			

9.10. Optatividad. Mercados de productos ganaderos.

9.10.1. Resultados de aprendizaje.

RA1. Analiza la Política Agraria Común (PAC) y las ayudas estructurales, identificando sus implicaciones en la gestión de empresas ganaderas.

RA2. Identifica y analiza las normativas de calidad aplicables al sector ganadero, de acuerdo a la legislación vigente.

RA3. Implementa la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico

RA4. Emplea Sistemas de Información Geográfica (SIG) y el SIGPAC en la gestión de ayudas agrarias y la evaluación ambiental.

RA5. Desarrolla estrategias de comercialización y logística que cumplan con las normativas de calidad y sostenibilidad.

9.10.2. 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: Analiza la Política Agraria Común (PAC) y las ayudas estructurales, identificando sus implicaciones en la gestión de empresas ganaderas.	1T	31
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
-La política agraria común, objetivos y pilares. -Evolución y normativa vigente. -Tipos de ayudas estructurales y a jóvenes agricultores. -Impacto de la PAC en la rentabilidad y sostenibilidad de las empresas ganaderas. -Casos prácticos de gestión de empresas ganaderas. - Normativa nacional autonómica y ayudas de la PAC. -Simulación del impacto de una ayuda en una granja. -Análisis comparativo de ayudas			UT1. La Política Agraria Común	

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	RA2: Identifica y analiza las normativas de calidad aplicables al sector ganadero, de acuerdo a la legislación vigente.	1T-2T	20
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

-Normativas nacionales e internacionales que regulan la calidad en producción ganadera. -Requisitos de etiquetado y trazabilidad de los productos ganaderos. -Evaluación del impacto de las normativas. -Auditorías internas para verificar el cumplimiento de las ayudas. Plan de control de calidad. Informes sobre la calidad de los productos analizados. -Mejoras en los procesos de producción y comercialización.	UT2. Normativa de Calidad de productos ganaderos

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: Implementa la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.	2T	15
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Requisitos y categorías de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. -Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico en materia de alimentación, manejo y sanidad animal. -Impacto económico y ambiental de la aplicación de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo -Sistemas de control y certificación de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. -Tecnologías a la gestión de granjas de ganado porcino de raza ibérica, incluyendo la trazabilidad y el control de calidad. -Uso de datos y sensores para la toma de decisiones en la granja de ganado porcino de raza ibérica. - Plan de digitalización de una granja de ganado porcino de raza ibérica.			UT3. Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico	

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: Emplea Sistemas de Información Geográfica (SIG) y el SIGPAC en la gestión de ayudas agrarias y la evaluación ambiental.	2T-3T	20
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

- Conceptos básicos de los SIG y su aplicación en el sector agrario. - SIGPAC para la gestión de ayudas agrarias y la planificación de explotaciones ganaderas. -Aplicación de los SIG a la evaluación de riesgos ambientales y la gestión de recursos naturales en el sector ganadero. -Normativa y los procedimientos para la utilización de los SIG en la gestión de ayudas agrarias y la evaluación ambiental. -Capa de montanera del SIGPAC o programas como ITACA para identificar las parcelas con disponibilidad de recursos. -Correcta identificación de las parcelas de montanera para garantizar la trazabilidad y la calidad de los productos ibéricos.	UT4. Sistemas de Información Geográfica

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: .Desarrolla estrategias de comercialización y logística que cumplan con las normativas de calidad y sostenibilidad.	3T	14
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Plan de marketing que contemple las normativas de calidad y sostenibilidad aplicables al sector ganadero. -Viabilidad de diferentes canales de distribución en función de las normativas de comercialización. -Calidad y sostenibilidad de los productos ganaderos en el mercado. -Etapas de la cadena de suministro de productos ganaderos, desde la producción hasta la distribución. -Herramientas tecnológicas utilizadas en la logística de productos ganaderos. -Estrategias de logística para mejorar la eficiencia			UT5. Comercialización y logística	

9.10.3. 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: Analiza la Política Agraria Común (PAC) y las ayudas estructurales, identificando sus implicaciones en la gestión de empresas ganaderas.				**2**
a) Se han descrito los objetivos y pilares de la PAC, explicando su evolución y la normativa vigente	1º	PROY 1	0.33	
b) Se han distinguido los tipos de ayudas estructurales disponibles para el sector ganadero, incluyendo las ayudas a la primera instalación de jóvenes agricultores y los planes de mejora.	1º	PROY 1	0.33	

c)Se ha evaluado el impacto de la PAC y las ayudas estructurales en la rentabilidad y sostenibilidad de las empresas ganaderas.	1º	PROY 1	0.33	
d) Se han aplicado los conocimientos sobre la PAC y las ayudas estructurales a casos prácticos de gestión de empresas ganaderas.	1º	PROY 1	0.33	
e) Se ha analizado la normativa nacional y autonómica que complementa la PAC en materia de ayudas estructurales.	1º	PROY 1	0.33	
f) Se han realizado simulaciones de impacto de las ayudas en la rentabilidad de una granja.	1º	PROY 1	0.33	
RA 2: Identifica y analiza las normativas de calidad aplicables al sector ganadero, de acuerdo a la Legislación vigente.				
a) Se han aplicado las principales normativas nacionales e internacionales que regulan la calidad en la producción ganadera.	1º-2º	PROY 2	0.33	**2**
b) Se han descrito los requisitos de etiquetado y trazabilidad de los productos ganaderos.	1º-2º	PROY 2	0.33	
c) Se ha evaluado el impacto de las normativas de calidad en la comercialización de productos ganaderos.	1º-2º	PROY 2	0.33	
d) Se han realizado auditorías internas para verificar el cumplimiento de las normativas de calidad en una empresa ganadera.	1º-2º	PROY 2	0.33	
e) Se ha implementado un plan de control de calidad que incluya procedimientos de muestreo.	1º-2º	PROY 2	0.33	
f) Se han elaborado informes sobre la calidad de los productos analizados, incluyendo recomendaciones	1º-2º	PROY 2	0.33	
RA 3. Implementa la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.				
a) Se han descrito los requisitos y categorías de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.	2º	PROY 3	0.33	**2**
b)Se ha aplicado la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico en materia de alimentación, manejo y sanidad animal.	2º	PROY 3	0.33	
c) Se ha evaluado el impacto económico y ambiental de la aplicación de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.	2º	PROY 3	0.33	
d) Se han analizado los sistemas de control y certificación de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.	2º	PROY 3	0.33	

e) Se han aplicado las nuevas tecnologías a la gestión de granjas de ganado porcino de raza ibérica, incluyendo la trazabilidad y el control de calidad.	2º	PROY 3	0.33	
f) Se ha reconocido la importancia del uso de datos y sensores para la toma de decisiones en la granja de ganado porcino de raza ibérica.	2º	PROY 3	0.33	
RA 4. Emplea Sistemas de Información Geográfica (SIG) y el SIGPAC en la gestión de ayudas agrarias y la evaluación ambiental.				
a) Se han descrito los conceptos básicos de los SIG y su aplicación en el sector agrario	2º-3º	PROY 4	0.28	
b)Se ha utilizado el SIGPAC para la gestión de ayudas agrarias y la planificación de explotaciones ganaderas.	2º-3º	PROY 4	0.28	
c) Se han aplicado los SIG a la evaluación de riesgos ambientales y la gestión de recursos naturales en el sector ganadero.	2º-3º	PROY 4	0.28	
d) Se ha analizado la normativa y los procedimientos para la utilización de los SIG en la gestión de ayudas agrarias y la evaluación ambiental.	2º-3º	PROY 4	0.28	**2**
e) Se ha interpretado la información de la capa de montanera del SIGPAC o programas como ITACA para identificar las parcelas con disponibilidad de recursos.	2º-3º	PROY 4	0.28	
f) Se ha utilizado la información de las parcelas de montanera para la solicitud de elementos de identificación de los animales.	2º-3º	PROY 4	0.28	
g) Se ha valorado la importancia de la correcta identificación de las parcelas de montanera para garantizar la trazabilidad y la calidad de los productos ibéricos.	2º-3º	PROY 4	0.28	
RA 5. Desarrolla estrategias de comercialización y logística que cumplan con las normativas de calidad y sostenibilidad.				
a) Se ha diseñado un plan de marketing que contemple las normativas de calidad y sostenibilidad aplicables al sector ganadero.	3º	PROY 5	0.28	
b) Se ha evaluado la viabilidad de diferentes canales de distribución en función de las normativas de comercialización.	3º	PROY 5	0.28	
c) Se ha presentado propuestas de valor que resalten la calidad y sostenibilidad de los productos ganaderos en el mercado.	3º	PROY 5	0.28	**2**
d) Se han descrito las etapas de la cadena de suministro de productos ganaderos, desde la producción hasta la distribución.	3º	PROY 5	0.28	
e) Se han evaluado los factores que afectan la logística.	3º	PROY 5	0.28	
f) Se han utilizado las herramientas tecnológicas utilizadas en la logística de productos ganaderos.	3º	PROY 5	0.28	
g) Se han analizado casos prácticos y se han aplicado estrategias de logística para mejorar la eficiencia.	3º	PROY 5	0.28	

9.11. Proyecto Intermodular.

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

El módulo profesional "Proyecto de Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal" se encuentra vinculado a la totalidad de las competencias profesionales y para la empleabilidad establecidas en la legislación que regula el título.

9.11.2. Contribución del módulo profesional a los objetivos generales del título.

Dicho módulo profesional contribuirá a desarrollar la totalidad de los objetivos generales establecidos en la legislación que regula el título.

9.11.3. Resultados de aprendizaje.

De acuerdo a la Orden de 24 de octubre de 2014, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, los resultados de aprendizaje del módulo profesional "Proyecto de Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal" son los siguientes:

RA1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
RA2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
RA3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
RA 4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

9.11.4. Elección del proyecto.

No se permitirá la realización del proyecto en grupo.

El proyecto ha de ser un documento original.

El alumnado escogerá el tema sobre el que versará su proyecto, existiendo un listado orientativo:

- Adaptación de dependencias concretas de una explotación ganadera.
- Adaptación a la normativa de bienestar animal de alojamientos e instalaciones ganaderas existentes.
- Diseño y adaptación de instalaciones ecuestres
- Diseño del programa de manejo de instalaciones equinas.
- Plan de mejora de explotación ganadera (porcino, ovino, caprino, bovino, avícola).
- Diseño de instalaciones de gestión de residuos ganaderos.
- Estudio de las instalaciones donde se realiza la Formación en Empresa y propuesta de un plan de mejora.
- Puesta en marcha de un centro veterinario.
- Mejora de las instalaciones de un centro veterinario.

9.11.5. Partes que integran el proyecto.

Todos los proyectos deben constar de:

- Portada: Todos los proyectos poseerán la misma portada, cuya estructura será facilitada por el Departamento Agrario al alumnado. Será la siguiente:

Departamento Agrario.
I.E.S. Los Pedroches. Pozoblanco. (Córdoba).

Proyecto de Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal.

C.F.G.S. de Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal

Título del Proyecto.

Nombre del alumno o alumna.

Tutor del Proyecto:

Lugar, convocatoria y año.

- DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD, AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA USO DIDÁCTICO. Tendrá la siguiente redacción y estará situada en la primera página:

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD Y AUTORÍA DEL PROYECTO DE GANADERÍA Y ASISTENCIA EN SANIDAD ANIMAL. AUTORIZACIÓN PARA USO DIDÁCTICO.

D/Da.:_____, con DNI _____, estudiante del C.F.G.S.G.A.S.A. del I.E.S. Los Pedroches de Pozoblanco (Córdoba), entre los cursos académicos _____y _____.

DECLARO QUE:
El Proyecto de Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal, denominado "_____", ha sido desarrollado respetando la propiedad intelectual (citando las fuentes bibliográficas utilizadas en la redacción de dicho trabajo), así como cualquier otro derecho, como el de imagen, que pudiese estar sujeto a protección del copyright.

En virtud de esta declaración, afirmo que este trabajo es inédito y de mi autoría, por lo que me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del presente Proyecto, y asumo las consecuencias administrativas y jurídicas que se deriven en caso de incumplimiento de esta declaración.

Finalmente, autorizo al Departamento Agrario del I.E.S. Los Pedroches, la consulta y difusión del Proyecto, sin ánimo de lucro y para fines didácticos, haciendo constar el nombre del autor o autora, el tutor o tutora y el título original.

Y para que así conste, firmo la presente declaración en Pozoblanco, a _____ de _____de _____.

Fdo:_____

- PROYECTO 1. (c.e. 1.i.; c.e. 1.f.; c.e. 2.c.). ÍNDICE-GUION.
  - General: Integrará capítulos, apartados y subapartados.
  - Imágenes.
  - Tablas.

- PROYECTO 2. (c.e. 1.e.). RESUMEN. Es una carta de presentación del proyecto. La lectura de este apartado ha de permitir tener una visión general del proyecto sin necesidad de leer ningún apartado más de este. (Se recomienda escribir al finalizar el proyecto).

- PROYECTO 3. INTRODUCCIÓN/CONTEXTUALIZACIÓN: Exposición con datos y fuentes apropiadas los motivos por los cuales se ha optado por el proyecto. Debe incluir:
  - PROYECTO 3.1. (c.e. 1.a.; c.e.1.b.; c.e. 2.a.). Breve análisis de los tipos de empresas y del sector productivo: número de empresas, estructura, importancia económica, censos.
  - PROYECTO 3.2. (c.e. 1.c.). Breve análisis de la demanda del servicio o producto.
  - PROYECTO 3.3. (c.e. 1.d.). Pertinencia de instalar / poner en marcha el proyecto en esa zona/ área/ municipio. (Tachar el que no proceda)

- PROYECTO 4. (c.e. 2.d). OBJETIVOS: Explica, de manera realista, lo que se pretende conseguir con el Proyecto.

- PROYECTO 5. DESCRIPCIÓN.

  - PROYECTO 5.1. (c.e. 2.h.; c.e. 3.c.; c.e. 3.h.). CONDICIONANTES LEGALES y DOCUMENTACIÓN Indica la normativa urbanística, autonómica, estatal, comunitaria y la correspondiente documentación.

- PROYECTO 5.2. (c.e. 2.e.; c.e.3.b.; c.e. 3.f.). RECURSOS Y MATERIALES. El tutor podrá seleccionar o ampliar estos puntos de acuerdo a la naturaleza del proyecto:
    - Situación.
    - Infraestructuras (edificaciones, cercados, boxes, almacenes, silos,…), croquis, plano. Define y dimensiona las instalaciones.
    - Materiales/ Equipos.
    - Maquinaria.
    - Razas.
    - Plan de manejo (lotes, carga ganadera,…).
    - Plan reproducción (cubriciones/inseminaciones, partos,..).
    - Programa sanitario.
    - Alimentación necesidades nutricionales. Diseño de la ración (materias primas, piensos,….).
    - Agua.
    - Plan de bioseguridad.
    - Plan de gestión de residuos.
- PROYECTO 5.3. (c.e. 2.e.; c.e. 3.f.). MANO DE OBRA.
- PROYECTO 5.4. (c.e. 3.a.; c.e. 3.d.; c.e. 3.f.). SECUENCIACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN.
- PROYECTO 5.5. (c.e. 1.g.; c.e. 3.e.). PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- PROYECTO 6. ANÁLISIS Y ESTUDIO ECONÓMICO.
    - PROYECTO 6.1. (c.e. 2.b.). VIABILIDAD TÉCNICA.
    - PROYECTO 6.2. (c.e. 2.f.). PRESUPUESTO.
    - PROYECTO 6.3. (c.e. 2.g.). FINANCIACIÓN.
    - PROYECTO 6.4. (c.e. 1.h.). AYUDAS Y SUBVENCIONES, ESPECIALMENTE EN NUEVAS TECNOLOGÍAS.
    - PROYECTO 6.5. (c.e. 1.g.). OBLIGACIONES FISCALES.
    - PROYECTO 6.6. (c.e. 3.g.). VALORACIÓN ECONÓMICA.

- PROYECTO 7. EVALUACIÓN Y MEJORA DEL PROYECTO.
    - PROYECTO 7.1. (c.e. 2.i.; c.e. 4.b.). ASPECTOS QUE GARANTIZAN LA CALIDAD DEL PROYECTO.
    - PROYECTO 7.2. (c.e. 4.a.) PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN.
    - PROYECTO 7.3. (c.e. 4.c.). EVALUACIÓN DE INCIDENCIAS.
    - PROYECTO 7.4. (c.e. 4.d.). MODIFICACIÓN DE RECURSOS Y ACTIVIDADES.
    - PROYECTO 7.5. (c.e. 4.e.). DOCUMENTACIÓN EMPLEADA EN LA EVALUACIÓN.
    - PROYECTO 7.6. (c.e. 4.f.). PARTICIPACIÓN DE CLIENTES EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN.
    - PROYECTO 7.7. (c.e. 4.g.). GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DEL PROYECTO.

- PROYECTO 8. CONCLUSIONES
- PROYECTO 9. BIBLIOGRAFÍA.
- PROYECTO 10. ANEXOS

9.11.6. Aspectos formales.

- Estará redactado en tercera persona.
- Se ejecutará mecanografiado, numerado en el centro de su parte inferior.
- El tipo general de letra será Times New Roman, color negro, de 12 puntos.
- El espaciado entre líneas será 1,5.
- El tamaño del papel a emplear será UNE-A4.
- Los márgenes serán los siguientes:
    - Margen superior: 25 mm.
    - Margen inferior: 25 mm.
    - Margen izquierdo: 30 mm.
    - Margen derecho: 30 mm.
- En el encabezado se indicará el nombre del alumno o alumna, a la derecha, y el Título del Proyecto a la izquierda. Será de 12,5 mm.
- Las divisiones del Proyecto se harán de la siguiente manera:
    - Capítulo.
        - Se escribirá en letras mayúsculas y negrita.
        - El capítulo o división de mayor rango tendrá como numeración un solo número.
        - Siempre encabezará página.
    - Apartado.
        - El título se escribirá en letras minúsculas y negrita.
        - La numeración del apartado estará integrada por el número de su correspondiente capítulo, seguido de un punto y otro número correlativo.
    - Sub-apartado.
        - El título se escribirá subrayado, en minúsculas.
        - La numeración estará integrada por el número de su correspondiente capítulo, seguido de punto, del número de su respectivo apartado, de otro punto, y de otro número correlativo.

9.11.7. Temporalización.

Las 70 horas correspondientes al Proyecto en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal se configuran de la siguiente manera:

Trimestre.	Fecha.	Número de horas.	Actuación.
Primero.	Del 18 de septiembre al 25 de septiembre: propuestas de proyecto.	3 horas.	El alumnado llevará a cabo la propuesta de proyectos, con extensión máxima de una página. Asesoramiento grupal e individual para definir los tipos de proyecto.

	25-26 de septiembre: aprobación de propuestas.	2 horas.	Aprobación de las propuestas de proyecto. Asesoramiento individual acerca de la elección de proyectos.
	Del 2 de octubre al 19 de diciembre: ejecución del proyecto.	24 horas.	Realización y entrega de los apartados correspondientes. Estas se llevarán a cabo en la plataforma Moodle Centros, a través de los apartados que integran el proyecto y que se encuentran indicados en dicha plataforma. En el transcurso de las clases se realizará el seguimiento del proyecto y corrección.
Segundo.	Del 8 de enero al 27 de marzo: ejecución del proyecto.	24 horas.	Realización y entrega de los apartados correspondientes. Estas se llevarán a cabo en la plataforma Moodle Centros, a través de los apartados que integran el proyecto y que se encuentran indicados en dicha plataforma. En el transcurso de las clases se realizará el seguimiento del proyecto y corrección.
Tercero.	Del 9 al 17 de abril: ejecución del proyecto.	4 horas.	Realización y entrega de los apartados correspondientes. Estas se llevarán a cabo en la plataforma Moodle Centros, a través de los apartados que integran el proyecto y que se encuentran indicados en dicha plataforma. En el transcurso de las clases se realizará el seguimiento del proyecto y corrección.
	23 de abril. (Antes de las 15:00 horas)		El alumnado entregará el proyecto, en el apartado correspondiente de la plataforma Moodle Centros, para su visto bueno. Tras esta fecha, no se realizará seguimiento y corrección del documento escrito, no siendo posible calificar de nuevo los correspondientes apartados y criterios de evaluación, salvo aquellos puntos relativos a la exposición oral y a la resolución de cuestiones. También podrán modificarse aspectos formales del documento completo que no serán calificados nuevamente.
	30 de abril.		El alumnado subirá el proyecto en el

	(Antes de las 15:00)		apartado correspondiente de la plataforma Moodle Centros, tras el visto bueno. Además, entregará en la Administración del Centro una copia impresa y encuadernada, donde se sellará.
	7, 8, 14 y 15 de mayo.	4 horas.	Presentación y exposición presencial en el centro docente. En esta fase serán valorados, exclusivamente, los aspectos relativos a la exposición oral y a la resolución de cuestiones.

9.11.8. Entrega y exposición.

Se entregará una copia en formato papel encuadernado, impreso por una sola cara, y otra en formato digital PDF, a través de la plataforma Moodle del centro, quedando ambas en propiedad del Centro, archivadas y custodiadas por el Departamento Agrario. El alumnado ha de firmar una declaración jurada acerca de la originalidad del mismo en el momento de la entrega.

El tiempo estimado para la presentación del proyecto será de 20 minutos.

Para la presentación del Proyecto ante el Equipo Educativo, el alumno o la alumna podrá disponer de medios de soporte digital u otros medios que estime necesarios.

Terminada la presentación, el profesorado dispondrá de tiempo suficiente para plantear cuantas cuestiones estimen oportunas relacionadas con el trabajo presentado. Tras ello, emitirá una valoración acerca de los aspectos relativos a la exposición del proyecto y a la resolución de las cuestiones planteadas, que facilitará al profesor o profesora responsable del seguimiento del proyecto, siendo este quien lleve a cabo la emisión de la calificación de este módulo profesional.

9.11.9. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Instrumento de evaluación.	Trimestre.	Valor C.E.	Valor R.A.
1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.				**2,9**
a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.	PROYECTO 3.1.	1T.	0,2	
b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.	PROYECTO 3.1.	1T.	0,2	
c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.	PROYECTO 3.2.	1T.	0,4	
d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.	PROYECTO 3.3.	1T.	0,3	

e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.	PROYECTO 2.	3T.	0,4	
f) Se han determinado las características específicas requeridas en el proyecto.	PROYECTO 1.	3T.	0,2	
g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación.	PROYECTO 5.5.	2T.	0,2	
	PROYECTO 6.5.	2T.	0,4	
h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de las nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.	PROYECTO 6.4.	2T.	0,4	
i) Se ha elaborado el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.	PROYECTO 1.	3T.	0,2	
2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.				
a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.	PROYECTO 3.1.	1T.	0,1	
b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.	PROYECTO 6.1.	2T.	0,3	
c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.	PROYECTO 1.	3T.	0,2	
d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir, identificando su alcance.	PROYECTO 4.	1T.	0,5	
e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.	PROYECTO 5.2.	1T.	0,3	**2,9**
	PROYECTO 5.3.	1T.	0,3	
f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.	PROYECTO 6.2.	2T.	0,3	
g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.	PROYECTO 6.3.	2T.	0,3	
h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.	PROYECTO 5.1.	1T.	0,4	
i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.	PROYECTO 7.1.	3T.	0,2	
3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.				
a) Se han secuenciado las actividades, ordenándolas en función de las necesidades de su desarrollo.	PROYECTO 5.4.	2T.	0,3	
b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad.	PROYECTO 5.2.	3T.	0,2	
c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.	PROYECTO 5.1.	1T.	0,2	
d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.	PROYECTO 5.4.	2T.	0,3	
e) Se han identificado los riesgos inherentes a la ejecución, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.	PROYECTO 5.5.	2T.	0,3	**3**
f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.	PROYECTO 5.2.	1T.	0,3	
	PROYECTO 5.3.	2T.	0,3	
	PROYECTO 5.4.	2T.	0,4	

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de su puesta en práctica.	PROYECTO 6.6.	2T.	0,5	
h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.	PROYECTO 5.1.	1T.	0,2	
4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.				
a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.	PROYECTO 7.2.	3T.	0,2	
b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.	PROYECTO 7.1.	3T.	0,2	
c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.	PROYECTO 7.3.	3T.	0,2	
d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.	PROYECTO 7.4.	3T.	0,1	**1,2**
e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.	PROYECTO 7.5.	3T.	0,2	
f) Se ha establecido el procedimiento para la participación de los usuarios o clientes en la evaluación y se han elaborado los documentos específicos.	PROYECTO 7.6.	3T.	0,2	
g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto, cuando este existe.	PROYECTO 7.7.	3T.	0,1	

9.12. Digitalización aplicada a los sectores productivos.

9.12.1. Resultados de Aprendizaje.

RA1. Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (Information Technology: tecnología de la información) y OT (Operation Technology: tecnología de operación) característicos.

RA2. Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/ transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.

RA3. Identifica sistemas basados en cloud/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.

RA4. Identifica aplicaciones de la IA (inteligencia artificial) en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación

RA5. Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.

RA6. Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa.

9.12.2. Organización de los contenidos.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
q, r, s, t, u, y, w, x	f, q, r	RA 1: Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (Information Technology: tecnología de la información) y OT (Operation Technology: tecnología de operación) característicos.	1T	6 horas
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- Digitalización en los sectores productivos. Entornos OT y IT.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
q, r, s, t, u, y, w, x	f, q, r	RA 2: Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/ transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.	1T	6 horas
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- Tecnologías Habilitadoras Digitales.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
q, r, s, t, u, y, w, x	q, w, y	RA 3: Identifica sistemas basados en cloud/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.	1T	4 horas
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- Cloud/nube.

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
q, r, s, t, u, y, w, x	q, w, y	RA 4: Identifica aplicaciones de la IA (inteligencia artificial) en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación.	2T	6 Horas
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- Inteligencia Artificial.	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
q, r, s, t, u, y, w, x	q, w, y	RA 5:Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	2-3 T	7 Horas
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- Los datos. Sistemas de seguridad y ciberseguridad.	

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			UT 6- Proyecto de transformación digital de una empresa.	
CP	**OG**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**

q, r, s, t, u, y, w, x	f, q, r, w, y	RA 6: Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa.	3 T	6 Horas

9.12.3. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	**Instrumento de evaluación.**	**Trimestre.**	**Valor C.E.**	**Valor R.A.**
RA 1. Diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en medioambiente y el desarrollo sostenible.				
a)Se ha descrito en qué consiste el concepto de digitalización.	Act. 1.1	1	0.125	
	Cuest. 1.1	1	0.125	
b) Se ha relacionado la implantación de la tecnología digital con la organización de las empresas.	Act. 1.2	1	0.125	
	Cuest. 1.1	1	0.125	
c) Se han establecido las diferencias y similitudes entre los entornos IT y OT.	Act. 1.3	1	0.125	**2**
	Cuest. 1.1	1	0.125	
d) Se han identificado los departamentos típicos de las empresas que pueden constituir entornos IT.	Act. 1.4	1	0.125	
	Cuest. 1.1	1	0.125	
e) Se han seleccionado las tecnologías típicas de la digitalización en planta y en negocio.	Act. 1.4	1	0.25	
f) Se ha analizado la importancia de la conexión entre entornos IT y OT.	Act. 1.3	1	0.25	
g) Se han analizado las ventajas de digitalizar una empresa industrial de extremo a extremo.	Act. 1.4	1	0,25	
RA 2: Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/ transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.				
a) Se han identificado las principales tecnologías habilitadoras digitales.	Act. 2.1	1	0.25	
h) Se han relacionado las THD con el desarrollo de productos y servicios.	Act. 2.2	1	0.25	
i) Se ha relacionado la importancia de las THD con la economía sostenible y eficiente.	Act. 2.3	1	0.25	**1,5**
j) Se han identificado nuevos mercados generados por las THD.	Act. 2.4	1	0.25	
k) Se ha analizado la implicación de THD tanto en la parte de negocio como en la parte de planta.	Act. 2.5	1	0.25	
l) Se han identificado las mejoras producidas debido a la implantación de las tecnologías habilitadoras en relación con los entornos IT y OT.	Act. 2.6	1	0.125	
m) Se ha elaborado un informe que relacione, las tecnologías con sus características y áreas de aplicación.	Act. 2.7	1	0.125	

RA 3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su tipología y campo de aplicación.				
a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.	Act. 3.1	2	0.2	**1**
b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros).	Act. 3.2	2	0.2	
c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube.	Act. 3.3	2	0.2	
d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto.	Act. 3.4	2	0.2	
e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.	Act. 3.5	2	0.2	
RA 4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas.				
a) Se ha identificado la importancia de la IA en la automatización de procesos y su optimización.	Act. 4.1	2	0.33	**2**
b) Se ha relacionado la IA con la recogida masiva de datos (Big Data) y su tratamiento (análisis) con la rentabilidad de las empresas.	Act. 4.2	2	0.35	
c) Se ha valorado la importancia presente y futura de la IA.	Act. 4.3	2	0.33	
d) Se han identificado los sectores con implantación más relevante de IA.	Act. 4.3	2	0.33	
e) Se han identificado los lenguajes de programación en IA.	Act. 4.4	2	0.33	
f) Se ha descrito como influye la IA en el sector del título.	Act. 4.4	2	0.33	
RA 5: Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.				
a) Se ha establecido la diferencia entre dato e información.	Act. 5.1	2	0.22	**2**
b) Se ha descrito el ciclo de vida del dato.	Act. 5.1	2	0.22	
c) Se ha identificado la relación entre Big Data, análisis de datos, machine/ deep learning e inteligencia artificial.	Act. 5.2	2	0.22	
d) Se han descrito las características que definen Big Data.	Act. 5.2	2	0.22	
e) Se han descrito las etapas típicas de la ciencia de datos y su relación en el proceso.	Act. 5.3	3	0.22	
f) Se han descrito los procedimientos de almacenaje de datos en la cloud/nube	Act. 5.4	3	0.24	
g) Se ha descrito la importancia del cloud computing.	Act. 5.5	3	0.22	

h) Se han identificado los principales objetivos de la ciencia de datos en las diferentes empresas.	Act. 5.6	3	0.22	
i) Se ha valorado la importancia de la seguridad y su regulación en relación con los datos.	Act. 5.6	3	0.22	
RA 6: Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa.				
a) Se han identificado los objetivos estratégicos de la empresa.	Trabajo 6.1	3	0.13	
b) Se han identificado y alineado las áreas de producción/negocio y de comunicaciones.	Trabajo 6.1	3	0.13	
c) Se han identificado las áreas susceptibles de ser digitalizadas.	Trabajo 6.1	3	0.13	
d) Se ha analizado el encaje de AD (áreas digitalizadas) entre sí y con las que no lo están.	Trabajo 6.1	3	0.13	
e) Se han tenido en cuenta las necesidades presentes y futuras de la empresa.	Trabajo 6.1	3	0.13	
f) Se han relacionado cada una de las áreas con la implantación de las tecnologías.	Trabajo 6.1	3	0.13	**1,5**
g) Se han analizado las posibles brechas de seguridad en cada una de las áreas.	Trabajo 6.1	3	0.13	
h) Se ha definido el tratamiento de los datos y su análisis.	Trabajo 6.1	3	0.13	
i) Se ha tenido en cuenta la integración entre datos, aplicaciones, plataformas que los soportan, entre otros.	Trabajo 6.1	3	0.15	
j) Se han documentado los cambios realizados en función de la estrategia.	Trabajo 6.1	3	0.13	
k) Se han tenido en cuenta la idoneidad de los recursos humanos.	Trabajo 6.1	3	0.13	

9.13. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

9.13.1. Resultados de Aprendizaje.

RA1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución
RA2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.
RA3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.
RA4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de

la economía circular.

RA5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente**.**

RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.

9.13.2. Organización de los contenidos.

Sostenibilidad aplicada al sector productivo

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
15, 16 y 19	ñ, o	RA1: Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución	1T	5 horas
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- Aspectos sociales, ambientales y gobernanza	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
15	ñ, q	RA2: Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos	1T	5 horas
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- Retos sociales y ambientales	

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

15 y 16	q, r	RA3: Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios	2T	5 horas
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- Desempeño personal y profesional	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
16	ñ y q	RA4: Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular	2T	5 Horas
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- Productos y Servicios	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
15, 16, 17,18 y 19	n, ñ, o, p ,q y r	RA5: Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente	3 T	5 Horas
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- Actividades sostenibles	

CP	OG	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
15, 16, 17,18 y 19	n, ñ, o, p ,q y r	RA6: Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición	3 T	7 Horas
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	UT6- Plan de Sostenibilidad

9.13.3. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	**Instrumento evaluación.**	**Trimestre**	**Valor CE**	**Valor R.A.**
RA 1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución				
a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible	Foro. 1.1	1	0,135	
	Cuest. 1.1	1	0,135	
b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales	Act. 1.2	1	0,135	
	Cuest. 1.1	1	0,135	
c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030	Act. 1.3	1	0.14	
	Cuest. 1.1	1	0.14	
d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización	Act. 1.4	1	0.28	**1.66**
e) Se han identificado los principales estándares de medidas específicas para evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo	Act. 1.5	1	0.28	
f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad	Act. 1.5	1	0.28	
RA 2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos				
a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales	Debate 2.1.	1	0.33	
b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica	Act. 2.2.	1	0.33	
c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos	ACbR 2.3.	1	0.33	**1.66**
d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales	ACbR 2.3.	1	0.33	
e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales	ACbR 2.3.	1	0.34	

RA 3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios				
a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza	Act. 3.1.	2	0.275	**1.67**
	Cuest. 3.2	2	0.275	
b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS	Act. 3.3.	2	0.28	
	Cuest. 3.2	2	0.28	
c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno persona	Foro 3.3.	2	0.56	
RA 4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular				
a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado	Act. 4.1.	2	0.27	**1.67**
b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales	Act. 4.1.	2	0.28	
c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios	Act. 4.2.	2	0.28	
d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo	Act. 4.3.	2	0.28	
e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad	Act. 4.3.	2	0.28	
f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos	Act. 4.4.	2	0.28	
RA 5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente				
a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual	Expo. 5.1.	3	0.18	**1.67**
b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular	Expo. 5.1.	3	0.18	
c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción	Expo. 5.1.	3	0.18	
d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales	Expo. 5.1.	3	0.18	
e) Se han aplicado principios de ecodiseño	Taller 5.2.	3	0.19	
f) Se han aplicado estrategias sostenibles	Taller 5.2.	3	0.19	
g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto	Expo. 5.1.	3	0.19	
h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados	Expo. 5.1.	3	0.19	

i) Se ha aplicado la normativa ambiental	Expo. 5.1.	3	0.19	
RA6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición				
a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa	Proyecto 6.1.	3	0.33	
b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación a los objetivos empresariales	Proyecto 6.1.	3	0.33	
c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados	Taller 6.2.	3	0.33	**1.67**
d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados	Proyecto 6.1.	3	0.34	
e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos	Proyecto 6.1.	3	0.34	

9.14. Itinerario Personal para la Empleabilidad I.

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

La consecución del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad de este título que se relacionan a continuación:

Para el módulo de "Itinerario Personal para la Empleabilidad I" no existe regulación, a fecha de Septiembre 2025, al respecto.

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

Para el módulo de "Itinerario Personal para la Empleabilidad I" no existe regulación, a fecha de Septiembre 2025, al respecto.

9.14.3. Resultados de Aprendizaje.

RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.

RA2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.

RA4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto-orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

RA5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.

9.14.4. Organización de los contenidos.

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Septiembre – Diciembre	35 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 01: "Prevención de Riesgos Laborales: Título Nivel Básico en PRL (RD RGS 39/1997)"		**RA 2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.**	
CONTENIDOS			
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: 7. 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: 12. 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: 2.			

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Enero	5 sesiones

UNIDAD DE TRABAJO	RESULTADO DE APRENDIZAJE
UT 02: "En ruta hacia el perfil profesional"	**RA1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.**

CONTENIDOS

- En Ruta Hacia el Perfil Profesional: Inicio del Itinerario Formativo
- Mi mochila de empleabilidad: El Mercado de Trabajo:
- Características del Mercado de Trabajo.
- Factores que influyen.
- Sectores productivos.
- El perfil profesional.

- ¿Qué opciones profesionales tengo?:
- La función pública y el sector privado.
- Los nuevos yacimientos de empleo.

- La Ruta del perfil profesional:
- La actitud frente al empleo.
- Actitud, aptitud y competencias.

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Enero - Marzo	26 sesiones

UNIDAD DE TRABAJO	RESULTADO DE APRENDIZAJE
UT 03: "Derechos y deberes de los viajeros"	**RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.**

CONTENIDOS

- La Relación Laboral: derechos y obligaciones.
- Los convenios colectivos.
- Ámbitos de aplicación de los convenios colectivos.
- ¿A qué convenio colectivo tengo que adherirme?
- Conflictos colectivos

- La representación colectiva.
- La representación laboral unitaria.
- La representación sindical.

- Inicio de la relación y jornada de trabajo.
- El periodo de prueba.
- La jornada de trabajo.
- Descansos, festivos y vacaciones.
- Permisos.

- Nuevos entornos de organización del trabajo.
3. ETT.
4. Formas de trabajo emergentes.
5. La Subcontratación.
6. El Impacto del trabajo a distancia y el teletrabajo.
7. Flexibilidad laboral.

- El salario.

- ¿Sabes interpretar tu nómina? Información que incluye la nómina.
- Componentes del salario.
- El recibo de salario: la nómina.

- Modalidades Contractuales.

- Cambios en las Condiciones Laborales a lo largo de la relación laboral.

- Modificaciones del contrato de trabajo.
- La suspensión del contrato de trabajo.
- Extinción del contrato de trabajo.

- Las cotizaciones a la Seguridad Social.

- Cotizaciones y bases de cotización.
- Conceptos de cotización.

- El papel de la Seguridad Social como mejora de la calidad de vida.

- Asistencia sanitaria.
- Prestaciones Económicas Contributivas.
- El Desempleo.

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Marzo - Abril	15 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 04: "Marca tu rumbo: Itinerario personal y profesional"		**RA4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto-orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.**	

CONTENIDOS

- Tu itinerario profesional.

- Define tus objetivos profesionales.
- ¿Cómo han de ser los objetivos profesionales?
- ¿Cómo definir tus objetivos profesionales?

- Valora tu empleabilidad.

- Factores de empleabilidad. Las soft skills.
- Factores de empleabilidad. Las hard skills.
- Evaluación de la empleabilidad.

- Análisis DAFO para tu objetivo profesional.

- ¿Cómo construir el DAFO?
- Diagnóstico DAFO y toma de decisión.

- Elabora tu plan de acción estratégico.

- El modelo Ikigai.

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Abril - Mayo	15 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 05: "El Mapa no es el territorio: Entorno personal de aprendizaje y Empleabilidad"		**RA5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como**	

	herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.
CONTENIDOS	
- **El aprendizaje autónomo.** • Características del aprendizaje autónomo. • Competencias para tu aprendizaje autónomo. • Estrategias de aprendizaje. - **El Entorno Personal de Aprendizaje (EPA).** • Herramientas digitales para crear tu EPA. • Selección de las fuentes de información. • Configuración de tu Red Personal de Aprendizaje. - **Construye tu identidad digital.** • Identidad digital y empleabilidad. • La identidad digital como objetivo del EPA. - **Aprendizaje autónomo y plan de desarrollo individual** • Criterios para la construcción y utilización de tu EPA. • Estrategias para un aprendizaje autónomo eficaz.	

9.14.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación		**Instrumento de evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
RA 1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.				
Ponderación RA	**2**			
a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional.		Tarea 1.1	0,70	2T
b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.		Tarea 1.2.	0,70	2T
c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.		Tarea 1.3.	0,60	2T
RA 2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.		**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA	**2**			

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.	Glosario 2.1.	0,10	1T
	Exposición 2.1.	0,15	
	P.E. 2.1.	0.20	
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.	Búsqueda AT – JA 2.1.	0,02	1T
	P.E. 2.1.	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.	Reto 2.1: ER + Med	0,22	1T
	Vías y salidas de evacuación 2.1.	0,08	
d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	Reto 2.3. Protocolo Emergencia	0,05	1T
	Reto 2.2. Campaña Actuación/ER	0,08	
e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	Cómic 2.1. Funciones Nivel Básico	0,08	1T
	P.E. 2.1.	0,20	
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.	Video 2.1. SPP/SPA, etc	0,08	1T
	P.E. 2.2.	0,20	
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.	Reto 2.3. Protocolo Emergencia	0,05	1T
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.	P.E. 2.2.	0,16	1T
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.	Reto 2.4. Role-Playing	0,05	1T
	AC 2.1.	0,10	
RA3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.	**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA **2**			
a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio	Ejercicio 3.1.	0,02	2T

colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título.	P.E. 3.1.	0,20	
	Actividad 3.1. RETO: Convenio Colectivo	0,10	
b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales.	Actividad 3.2.	0,20	2T
	Exposición 3.1.	0,10	
c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva.	Ejercicio 3.2.	0,06	2T
	P.E. 3.1.	0,20	
d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario.	Ejercicio 3.3.	0,05	2T
	P.E. 3.2.	0,25	
e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.	Actividad 3.3.	0,05	2T
	P.E. 3.3.	0,25	
f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	Actividad 3.4.	0,05	2T
	Exposición 3.2.	0,15	
g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.	Actividad 3.5.	0,07	2T
	P.E. 3.4.	0,25	
RA4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto-orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.	**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA **2**			
a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.	Actividad 4.1. IKIGAI	0,15	3T
b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	Actividad 4.2.	0,15	3T
c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.	Actividad 4	0,20	3T
d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.	Actividad 4.2.	0,15	3T
e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.	Actividad 4.3. Autoestima	0,15	3T
f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional.	Actividad 4.4. DAFO	0,20	3T
g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.	Actividad 4	0,15	3T
h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador.	Actividad 4	0,20	3T
i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.	Actividad 4	0,15	3T

j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral.	Actividad 4.5. Objetivos SMART	0,25	3T
k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.	Actvidad 4.6. CAME/PlanAcción	0,25	3T
RA 5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.	**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA **2**			
a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias.	Actividad 5.5. Mi brújula profesional	0,15	3T
b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral.	Actividad 5	0,25	3T
c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	Actividad 5.1. EPA	0,20	3T
d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad.	Actividad 5.1. EPA	0,25	3T
e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.	Actividad 5	0,15	3T
f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad.	Actividad 5.2. EPA Reflexión	0,25	3T
g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.	Actividad 5.3. PlanDesarrolloPersonal	0,25	3T
h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.	Actividad 5.4. Carta	0,25	3T
i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.	Actividad 5.1. EPA	0,25	3T

9.15. Itinerario Personal para la Empleabilidad II.

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

La consecución del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad de este título que se relacionan a continuación:

Para el módulo de "Itinerario Personal para la Empleabilidad II" no existe regulación, a fecha de Septiembre 2025, al respecto.

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

Para el módulo de "Itinerario Personal para la Empleabilidad II" no existe regulación, a fecha de Septiembre 2025, al respecto.

9.15.3 Resultados de Aprendizaje.

RA1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.

RA2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.

RA3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.

RA4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.

RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.

9.15.4 Organización de los contenidos.

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Septiembre - Octubre	21 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 1: "Emprendimiento, innovación y sostenibilidad"		**RA3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.**	
CONTENIDOS			
1. ¿Qué es el emprendimiento? - Emprendimiento y desarrollo sostenible - Inputs para el emprendimiento			

2. Habilidades emprendedoras
- ¿Cuáles son estas habilidades?
- El intraemprendimiento

3. Trabajo colaborativo e innovación
- Aplicación del trabajo colaborativo
- La creatividad en los equipos de trabajo colaborativo

4. Metodologías del emprendimiento
- Design thinking
- Lean startup
- Scrum
- Kanban
- Business Model Canvas

5. Competencia digital e innovación
- Las tecnologías habilitadoras digitales (THD)
- Competencias digitales clave para adaptarse al futuro

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Noviembre - Diciembre	21 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 2: "Proyecto emprendedor I: fase de ideación y validación de la idea emprendedora"		**RA4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.**	

CONTENIDOS

1. La ideación del proyecto emprendedor

2. Investigación y análisis del entorno
- El análisis del entorno general
- El análisis del entorno específico

3. Determinación del problema o necesidad
- Identificación de necesidades
- Determinación del problema

4. Definición de la propuesta emprendedora
- Aspectos clave de la idea de negocio
- La rentabilidad del negocio
- Otras estrategias de negocio
- Validación de la idea

5. La sostenibilidad social, ética y medioambiental
- Incorporación de valores éticos y sociales
- Economía circular y del bien común

6. Prototipación de la idea

- Creación de prototipos
- Validación de la idea a partir del prototipo

7. Estrategias de marketing
- El marketing
- Técnicas de venta aplicadas a la promoción del proyecto

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Enero - Febrero	24 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 3: "Proyecto emprendedor II: viabilidad, financiación y puesta en marcha"		**RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno**	

CONTENIDOS

1. La viabilidad del proyecto emprendedor

2. Viabilidad social y ambiental del proyecto
- Alineación con los ODS
- La innovación en modelos de negocio
- Liderazgo ético y sostenible
- Análisis de la viabilidad

3. Modelos de negocio de base tecnológica
- Modelos de negocio digitales
- Empresas innovadoras de base tecnológica

4. Viabilidad económico-financiera
- Análisis de la viabilidad económica
- Fuentes de financiación

5. Agentes implicados en el proyecto
- Stakeholders internos
- Stakeholders externos

6. La puesta en marcha del proyecto emprendedor
- Elección de la forma jurídica
- Trámites para la constitución de la empresa
- Obligaciones contables y fiscales

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Marzo - Abril	16 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 4: "Estrategias para mejorar la empleabilidad"		**RA2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la**	

	mejora de su empleabilidad.
CONTENIDOS	

1. Las competencias integrales para el siglo XXI
- Los marcos europeos de competencia
- Las competencias para la empleabilidad

2. El trabajo en equipo
- Los equipos de trabajo
- Los roles en el equipo de trabajo
- Técnicas para fortalecer el trabajo en equipo
- Herramientas digitales para la gestión del trabajo en equipo

3. La gestión del tiempo
- Pautas para la gestión del tiempo
- Técnicas para la gestión del tiempo

4. Comunicación efectiva
- Estrategias para mejorar la expresión verbal
- El uso del lenguaje no verbal y el manejo de la voz
- La escucha activa
- Técnicas de comunicación escrita

5. Inteligencia emocional y gestión de conflictos
- Control emocional ante situaciones de estrés
- Inteligencia emocional y resolución de conflictos
- Flexibilidad emocional y resiliencia

CPyE	OG	TEMPORALIZACIÓN EN EL AULA	CARGA LECTIVA
		Abril - Mayo	14 sesiones
UNIDAD DE TRABAJO		**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	
UT 5: "Estrategias para la inserción laboral"		**RA1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.**	
CONTENIDOS			

1. La búsqueda de empleo

2. La preparación del currículum y la carta de presentación
- El currículum
- La carta de presentación

3. La aplicación de técnicas de búsqueda de empleo
- Técnicas activas y pasivas
- Herramientas digitales
- Estrategias de seguimiento

4. Participar en un proceso de selección. La entrevista de trabajo
- La preparación de la entrevista
- Pauta para realizar una buena entrevista
- El seguimiento tras las entrevistas

5. Búsqueda de empleo en el sector público
- Las bases reguladoras
- Preparación específica

6. Marca personal y empleabilidad
- Elaboración de una estrategia de marca personal
- Estrategia de marca personal en redes sociales

9.15.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación y ponderación.

Resultados de Aprendizaje / Criterios de Evaluación		**Instrumento de evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
RA 1. Planifica y pone en marcha estrategias en los diferentes procesos selectivos de empleo que le permiten mejorar sus posibilidades de inserción laboral.				
Ponderación RA	**2**			
a) Se han determinado las técnicas utilizadas actualmente en el sector para el proceso de selección de personal.		Role-Playing 1.1.	0,30	3T
		Actividad 1.3.	0,10	
		A.C. 1.2.	0,10	
b) Se han desarrollado estrategias para la búsqueda de empleo relacionadas con las técnicas actuales más utilizadas contextualizadas al sector.		Actividad 1.1. CV	0,12	3T
		Actividad 1.2. Carta Motivación	0,08	
		Role-Playing 1.1.	0,25	
		A.C. 1.1.	0,05	
c) Se han valorado las actitudes y aptitudes que permiten superar procesos selectivos en el sector privado y en el sector público.		Role-Playing 1.1.	0,20	3T
		Actividad 1.4.	0,20	
		A.C. 1.3.	0,10	
d) Se ha construido una marca personal identificando las necesidades del mercado actual, sus habilidades, destrezas y su aporte de valor.		Actividad 1.5.	0,25	3T
		A.C. 1.4.	0,25	
RA 2. Aplica estrategias relacionadas con las competencias personales, sociales y emocionales para el empleo en búsqueda de la mejora de su empleabilidad.		**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA	**2**			
a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad en el sector de referencia.		Actividad 2.1.	0,10	3T
		PE 2.1.	0,18	
b) Se ha participado activamente en el establecimiento de los objetivos del equipo y en la toma de decisiones del mismo y asumido la responsabilidad de las acciones y decisiones del grupo,		Dinámica de Equipo 2.1	0,15	3T

participando activamente en el logro de unos objetivos compartidos cooperando con otras personas y compartiendo el liderazgo.	PE 2.1.	0,17	
c) Se han incorporado al propio proceso de aprendizaje las técnicas y recursos de presentación y comunicación, tanto orales como escritos, adecuados para una comunicación efectiva y afectiva siendo capaz de adaptarlos a cada situación y circunstancias, valorando las oportunidades y dificultades que ofrece cada una de ellas.	Actividad 2.3.	0,12	3T
	PE 2.1.	0,16	
d) Se han aplicado técnicas y estrategias para la gestión del tiempo disponible para alcanzar los objetivos tanto individuales como del equipo y programado las actividades necesarias.	Actividad 2.2.	0,10	3T
	PE 2.1.	0,18	
e) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones mostrando una actitud flexible en las relaciones con otras personas.	Actividad 2.4.	0,10	3T
	PE 2.1.	0,18	
f) Se han desarrollado estrategias para la programación de actividades atendiendo a criterios de organización eficiente y previendo las posibles dificultades.	Actividad 2.2.	0,10	3T
	PE 2.1.	0,18	
g) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.	Actividad 2.4.	0,10	3T
	PE 2.1.	0,18	
RA 3. Pone en práctica las habilidades emprendedoras necesarias para el desarrollo de procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo hacia un modelo sostenible.	**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA **2**			
a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con la construcción de una sociedad más sostenible que mejore en el bienestar de los individuos.	Actividad 3.1. Titulares	0,16	1T
	Actividad 3.3. Producto	0,14	
	PE 3.1.	0,12	
b) Se han analizado las distintas metodologías para emprender y su importancia para favorecer la innovación y como fuente de creación de empleo y bienestar social.	Actividad 3.7. Infografía_ Metod.Emprend.	0,10	1T
	Actividad 3.8. Metod. KANBAN	0,21	
c) Se han aplicado las habilidades emprendedoras necesarias para promover el emprendimiento y el intraemprendimiento.	Actividad 3.4. HH. Emprendedoras e Intraemprended.	0,10	1T
	Actividad 3.5. Debate	0,11	
	PE 3.1.	0,10	
d) Se ha puesto en práctica el trabajo colaborativo	Actividad 3.6.	0,15	1T

como requisito para el desarrollo de procesos de innovación.	Trabajo Colaborativo (6Sombreros)		
	Actividad 3.5. Debate	0,05	
	PE 3.1	0,11	
e) Se ha desarrollado la competencia digital necesaria para la mejora de los procesos de innovación e investigación aplicadas que promuevan la modernización del sector productivo.	Actividad 3.9.	0,15	1T
	PE 3.1.	0,18	
f) Se han incorporado los objetivos de las políticas e iniciativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente a la estrategia empresarial enfocada al desarrollo de un modelo económico y social sostenible.	Actividad 3.1. Titulares	0,16	1T
	Actividad 3.2. Problema	0,16	
RA4. Identifica, define y valida ideas de emprendimiento generadoras de nuevas oportunidades a partir de estrategias de análisis del entorno socio productivo utilizando metodologías ágiles para el emprendimiento.	**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA **2**			
a) Se han identificado los problemas de las personas destinatarias potenciales del proyecto emprendedor como paso previo a la propuesta de soluciones que se conviertan en oportunidades.	Actividad 4.2.	0,24	1T
b) Se ha puesto en práctica el proceso creativo con el fin de conseguir una idea emprendedora que aporte valor económico, social y/o cultural.	Actividad 4.3.	0,22	1T
c) Se ha diseñado un modelo de negocio y/o gestión derivado de la idea emprendedora.	Actividad 4.3.	0,22	1T
d) Se han incorporado valores éticos y sociales a la idea emprendedora analizando modelos de balance social.	Actividad 4.4.	0,22	1T
e) Se ha analizado la contribución de la Economía Circular y la Economía del Bien Común al desarrollo de un modelo económico y social basado en la equidad, la justicia social y la sostenibilidad.	Actividad 4.4.	0,10	1T
	PE 4.1.	0,12	
f) Se han analizado los principales componentes del entorno general y específico, y su impacto en la idea emprendedora.	Actividad 4.1.	0,15	1T
	PE 4.1.	0,07	
g) Se han realizado entrevistas de problema para validar el perfil y el problema de las personas destinatarias de la idea emprendedora.	Actividad 4.2.	0,10	1T
	PE 4.1.	0,12	
h) Se ha validado la solución mediante la creación de prototipos buscando el encaje problema-solución.	Actividad 4.5.	0,22	1T
i) Se ha experimentado con la puesta en práctica de estrategias de marketing para desarrollar destrezas en técnicas de comunicación y venta.	Actividad 4.6.	0,10	1T
	PE 4.1.	0,12	

RA5. Desarrolla un proyecto emprendedor de innovación social y/o tecnológica aplicada en colaboración con el entorno.	**Instrumento de Evaluación**	**Ponderación CE**	**Trimestre**
Ponderación RA **2**			
a) Se han analizado los conceptos básicos del emprendimiento y la innovación social.	Actividad 5.1. PE 5.1.	0,10 0,14	2T
b) Se ha reflexionado sobre la necesidad del liderazgo ético y sostenible en las organizaciones.	Actividad 5.1.	0,22	2T
c) Se ha reflexionado sobre la tecnología como base para el cambio del modelo productivo.	Actividad 5.3. Actividad 5.5.	0,11 0,11	2T
d) Se han puesto en marcha las estrategias propias del pensamiento de diseño para detectar necesidades sociales y medioambientales.	Actividad 5.2.	0,22	2T
e) Se han analizado los elementos del diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.	Actividad 5.3. Actividad 5.5. PE 5.1.	0,05 0,05 0,12	2T
f) Se han alineado metas de desarrollo sostenible con el diseño de modelos de negocio ecosociales y/o de base tecnológica.	Actividad 5.2. Actividad 5.3.	0,11 0,11	2T
g) Se han aplicado las estrategias necesarias para analizar la viabilidad del proyecto emprendedor.	Actividad 5.4. PE 5.1.	0,08 0,14	2T
h) Se han investigado las opciones financieras socialmente responsables.	Actividad 5.4. Actividad 5.5. PE 5.1.	0,05 0,05 0,12	2T
i) Se han definido los agentes implicados en el proyecto, así como su participación en el mismo.	Actividad 5.6. PE 5.1.	0,08 0,14	2T

*****De aplicación a los Módulos de IPE1 e IPE2:**

- Se tendrá en cuenta los acuerdos adoptados en el Departamento de Administración y Gestión.
- El periodo para la mejora de calificaciones (por CE) y recuperación del Módulo es en Junio. Y esto se llevará a cabo a través de una Prueba Escrita como Instrumento de Evaluación.
- Excepcionalmente:
    - El **Resultado de Aprendizaje 2 de IPE1** podrá ser recuperable antes de finalizar el primer trimestre, y siempre será anterior en tiempo a la realización de la correspondiente FFEOE.
    - Es de considerar el anterior apartado, puesto que según se menciona en el **RD 659/2023,** de 18 de julio, **por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional;** las administraciones educativas garantizarán que el alumnado haya adquirido las competencias y los contenidos relativos a los riesgos específicos y las medidas de prevención en las actividades profesionales correspondientes al perfil profesional de cada título profesional básico, según se requiera en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Por lo que será un **requisito** para poder realizar la **Fase de Formación en Empresas** u organismos equiparados que **el alumnado haya superado la formación en prevención de riesgos laborales**, que será impartida por los centros del Sistema de Formación Profesional.

9.16. Inglés profesional.

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

El módulo profesional "Inglés profesional" se encuentra vinculado a la totalidad de las competencias profesionales y para la empleabilidad q,r,s,t,u,v,w,x establecidas en la legislación que regula el título.

9.16.2. Contribución del módulo profesional a los objetivos generales del título.

El módulo profesional "Inglés profesional" se encuentra vinculado a la totalidad de los objetivos generales q,r,s,t,u,v,w,x,y,z establecidos en la legislación que regula el título.

9.16.3. Resultados de aprendizaje.

RA 1: Comprende información, de índole profesional, académica y cotidiana, contenida en todo tipo de discursos orales, emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.
RA 2: Comprende mensajes escritos, de naturaleza profesional, académica y cotidiana, de relativa dificultad, analizando de forma comprensiva su contenido.

RA 3: Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor
RA 4: Redacta documentos e informes, propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito de los mismos.
RA 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de lengua extranjera.

9.16.4. Organización de los contenidos.

Competencias Profesionales	Objetivos Generales	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.
q,r,s,t,u,v,w, x	q,r,s,t,u,v, w,x,y,z	RA 1: Comprende información, de índole profesional, académica y cotidiana, contenida en todo tipo de discursos orales, emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.	Septiembre-Noviembre	16 h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Mensajes en lengua estándar. Relación de éstos con la vida social, profesional o académica - Vocabulario: livestock species, farm jobs, animal care, agricultural tools. - Gramática: present simple, past simple, adjectives and comparatives. - Funciones comunicativas: talking about experience, describing duties, introducing oneself. - Producción escrita: Curriculum Vitae y carta de presentación. - Producción oral: presentación personal y simulación de entrevista. - Los mensajes directos en lengua inglesa. - Discursos orales y su relación con la vida social, profesional o académica. - Saber extraer información específica de los discursos orales - El punto de vista del hablante. Actitud - Hilo argumental de los mensajes orales. Diferentes roles de los mensajes orales - Comprensión de los mensajes orales en ambientes con contaminación acústica. - Las ideas principales de conferencias, charlas e informes. Otras formas de presentaciones académicas o formales más complejas. - Comprensión global de un mensaje			**UT 1: Relationships**	

Competencias Profesionales	Objetivos Generales	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMPORALIZACIÓN EN AULA.	CARGA HORARIA EN EL AULA.

q,r,s,t,u,v,w, x	q,r,s,t,u,v, w,x,y,z	RA 2: Comprende mensajes escritos, de naturaleza profesional, académica y cotidiana, de relativa dificultad, analizando de forma comprensiva su contenido.	Noviembre-Diciembre	16 h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Las ideas principales de los textos en inglés en el ámbito social, profesional o académico. - Vocabulario: instalaciones ganaderas, alimentación, tareas diarias, maquinaria, - medidas de bioseguridad. - Gramática: present continuous, imperatives, modales (can, must, have to). - Funciones comunicativas: dar instrucciones, describir rutinas, expresar obligación o - prohibición. - Finalidad de distintos textos escritos en cualquier soporte, en lengua estándar y relacionados con la actividad profesional. - La información específica de los textos relativos a su profesión. - Los distintos soportes para textos escritos - Comprensión global de un texto sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo. - Lectura de manera autónoma de textos relacionados con el sector productivo. - Correspondencia relativa al sector productivo. - Textos extensos y complejos. Interpretación. - Noticias, artículos e informes relativos al sector productivo o competencia. - Instrucciones y mensajes técnicos en soportes digitales - Traducción de textos			**UT2: Farm communication and daily routines**	

Competencias Profesionales	**Objetivos Generales**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
q,r,s,t,u,v,w, x	q,r,s,t,u,v, w,x,y,z	RA 3: Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor	Enero-Febrero	14 h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Mensajes generales propios del sector y de la vida cotidiana. Nexos y estrategias de interacción. - Vocabulario: anatomía básica, enfermedades, vacunas, síntomas, reproducción animal. - Gramática: past simple, passive voice, quantifiers. Funciones comunicativas: describir síntomas, explicar tratamientos, narrar hechos pasados - Estructuras para intercambiar con fluidez información específica. - Registros adecuados para la emisión de un mensaje. - Protocolos y normas de relación social propios del país. - Presentaciones sobre el ámbito profesional. Estructura y protocolos establecidos..			**UT 3: Animal Handling and Health**	

- Los procesos de trabajo. Descripciones. - Reformulación de un discurso. - La interacción espontánea. El nivel de formalidad oral adecuado a las circunstancias. - Expresión fluida, precisa y eficaz sobre temas generales, académicos, profesionales o de ocio - La entrevista de trabajo. Preguntas y respuestas	

Competencias Profesionales	**Objetivos Generales**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
q,r,s,t,u,v,w, x	q,r,s,t,u,v, w,x,y,z	RA 4: Redacta documentos e informes, propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito de los mismos.	Marzo-Abril	14 h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	
- Escritura de textos claros relacionados con su ámbito profesional. - Cumplimentación de documentación específica de su campo profesional. - Vocabulario: tipos de producción, razas, instalaciones, productividad, trazabilidad, comercio de animales, certificados sanitarios, exportación, transporte, precios - Gramática: comparatives/superlatives, present perfect, passive voice, conditionals, connectors. - Funciones comunicativas: describir procesos, comparar sistemas, redactar informes. - Organización de la información - Apoyos visuales y claves lingüísticas para cumplimentar textos. - Elaboración de informes. - Escritura de cartas, formales e informales. - Recursos lingüísticos para resumir diferentes textos escritos. - Fórmulas de cortesía.			**UT 4: Farm Management and Production Systems** **UT5:Trade, Documentation and International Exchange**	

Competencias Profesionales	**Objetivos Generales**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**TEMPORALIZACIÓN EN AULA.**	**CARGA HORARIA EN EL AULA.**
q,r,s,t,u,v,w, x	q,r,s,t,u,v, w,x,y,z	RA 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de lengua extranjera.	Mayo	10 h
CONTENIDOS.			**UNIDADES DE TRABAJO.**	

- Vocabulario: bienestar animal, huella ecológica, energías renovables, digitalización agrícola. - Gramática: future tenses, relative clauses. - Funciones comunicativas: debatir, expresar opinión, hacer predicciones. - Costumbres y usos más significativos de la comunidad. - Protocolos y normas de relación. Definición y aplicación - Valores y creencias propias del país. - Aspectos socio-profesionales del sector. Identificación en textos. - Marcadores lingüísticos regionales	**UT6: The Future of Work and Professional Development**

9.16.5. Criterios de Evaluación. Instrumentos de evaluación.

Resultado de Aprendizaje / Criterios de Evaluación	Trimestre	Instrumento de evaluación.	Valor C.E.	Valor R.A.
RA 1. Comprende información, de índole profesional, académica y cotidiana, contenida en todo tipo de discursos orales, emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje				
a) Se ha identificado la idea principal de mensajes en lengua estándar relacionados con la vida social, profesional o académica	1	Pruebas orales, Cuestionario	1%	
b) Se ha reconocido la finalidad de mensajes directos o emitidos en cualquier soporte en lengua estándar	1	Pruebas orales, Cuestionario Rúbrica	2%	
c) Se ha extraído información específica contenida en distintos discursos orales en lengua estándar, relacionada con la vida social, profesional o académica	1	Pruebas orales Cuestionario Rúbrica	2%	
d) Se ha identificado el punto de vista y la actitud del hablante	1	Cuestionario Rúbrica	2%	**15%**
e) Se ha identificado el hilo argumental de mensajes orales y determinado los roles que aparecen en dichos mensajes	1	Checklist	2%	
f) Se han comprendido adecuadamente mensajes en lengua estándar en ambientes con contaminación acústica	1	Checklist	2%	
g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional, lingüísticamente complejas	1	Portfolio, entrevistas orales de trabajo	2%	
h) h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo	1	Portfolio, entrevistas orales de trabajo	2%	
RA 2: Comprende mensajes escritos, de naturaleza profesional, académica y cotidiana, de relativa dificultad, analizando de forma comprensiva su contenido.				
a) Se ha identificado la idea principal de textos específicos de su ámbito social, profesional o académico	1	Pruebas escritas, Lectura de fichas, cuestionarios	2,5%	
b) Se ha reconocido la finalidad de distintos textos escritos en cualquier soporte, en lengua estándar y relacionados con la actividad profesional	1	Pruebas escritas, lectura de fichas, cuestionarios	2,5%	**25%**
c) Se ha extraído información específica de textos, de diferente naturaleza, relativos a su profesión, y contenidos en distintos soportes	1	Pruebas escritas, Lectura de fichas, cuestionarios	2,5%	
d) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un texto sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo	1	Lectura de fichas, cuestionarios	2,5%	
e) Se han leído y comprendido, de manera autónoma, textos	1	Portfolio,	2,5%	

relacionados con el sector con la velocidad y estilo de lectura propia del nivel competencial		comprensión lectora		
f) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial	1	Portfolio, comprensión lectora	2,5%	
g) Se han interpretado textos extensos, y de cierta complejidad, relacionados o no con su especialidad, pudiendo realizar varias lecturas del mismo	1	Portfolio, comprensión lectora	2,5%	
h) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales	1	Portfolio, comprensión lectora	2,5%	
i) Se han interpretado instrucciones, con distintos niveles de dificultad, y mensajes técnicos recibidos a través de soportes digitales	1	Rúbrica, comprensión lectora	2,5%	
j) Se han traducido textos de cierta complejidad, utilizando material de apoyo en caso necesario	1	Observación directa, pruebas objetivas	2,5%	
RA 3: Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor				
a) Se han emitido mensajes generales propios de sector y de la vida cotidiana, utilizando nexos y estrategias de interacción	2	Pruebas orales, cuaderno de clase, portfolio	2,27	
b) Se ha intercambiado con fluidez información específica y detallada utilizando estructuras de una complejidad acorde al nivel competencial	2	Pruebas orales, cuaderno de clase, portfolio	2,27	
c) Se han seleccionado y aplicado los registros adecuados para la emisión del mensaje, así como protocolos y normas de relación social propios del país	2	Pruebas orales, cuaderno de clase, portfolio	2,27	
d) Se han realizado presentaciones, bien estructuradas, sobre temas de su ámbito profesional, haciendo uso de los protocolos establecidos	2	Pruebas orales, role-plays	2,27	
e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión	2	Pruebas orales, role-plays	2,27	
f) Se ha descrito y secuenciado oralmente un proceso de trabajo de su competencia	2	Pruebas orales, role-plays	2,27	**25%**
g) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario	2	Cuestionarios, trabajo en grupo, debates	2,27	
h) Se ha interaccionado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias	2	Cuestionarios, trabajo en grupo, debates	2,27	
i) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas	2	Cuestionarios, trabajo en grupo, Rúbrica	2,28	
j) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados	2	Rúbrica, trabajos, observación directa,	2,28	
k) Se ha respondido a preguntas relativas a su vida socio-profesional, incluidas las propias de una entrevista de trabajo	2	Role-plays, observación directa, rúbrica	2,28	
RA 4. Redacta documentos e informes, propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito de los mismos				
a) Se han escrito textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su profesión, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes	2	Pruebas escritas cuestionario, portfolio	3,125%	
b) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional, utilizando vocabulario específico y protocolos y normas de relación social propios del país	2	Pruebas escritas cuestionarios, portfolio	3,125%	**25%**

c) Se ha organizado la información con corrección, precisión, con cohesión y coherencia, solicitando y/o facilitando información de tipo general o detallada	2	Pruebas escritas cuestionarios, portfolio	3,125%	
d) Se han cumplimentado textos mediante apoyos visuales y claves lingüísticas	2	elaboración de documentos comerciales	3,125%	
e) Se han elaborado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo	2	elaboración de documentos comerciales ,checklist	3,125%	
f) Se han escrito cartas, formales e informales, empleando las fórmulas de cortesía establecidas y el vocabulario específico para la elaboración de las mismas	3	elaboración de documentos comerciales, checklist	3,125%	
g) Se han resumido diferentes tipos de documentos escritos, utilizando sus propios recursos lingüísticos	3	elaboración de documentos comerciales, checklist	3,125%	
h) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se va a elaborar	3	elaboración de documentos comerciales,checklist	3,125%	
RA 5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera				
a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera	3	pruebas orales y escritas, observación grupal, portfolio,	1,67	
b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país	3	pruebas orales y escritas, observación grupal, portfolio,	1,67	
c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera	3	pruebas orales, y escritas, observación grupal, portfolio,	1,67	**10%**
d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto	3	pruebas orales y escritas, observación grupal, portfolio,	1,67	
e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera	3	cuestionarios, portfolio	1,66	
f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional	3	cuestionarios, portfolio	1,66	

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:
  - Gestión de la producción animal.
  - Bioseguridad.
  - Gestión de la recría del caballo.
  - Organización y control de la reproducción y la cría.

- Segundo curso.
  - Saneamiento ganadero.
  - Gestión de centros veterinarios.
  - Asistencia a la atención veterinaria.
  - Organización y supervisión del manejo y la doma de équidos.

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:

- En caso de primer curso, la asignación del alumnado a los centros de trabajo en la fase de formación en la empresa será determinada por el Coordinador Dual y tendrá en cuenta,

fundamentalmente, la disponibilidad de vehículo para el traslado a dichas empresas. Ello es debido al carácter ganadero de gran parte de los centros de trabajo se encuentran fuera del casco urbano de la localidad de Pozoblanco. Además, no existe posibilidad de utilizar el transporte público para este traslado, debido a la dispersión geográfica de estas granjas.

- En el caso de segundo curso, se atenderá a las preferencias del alumnado, teniendo en cuenta la nota media del primer curso el elemento determinante en el orden de elección.

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:

- Tener cumplidos los 16 años.
- 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.
- 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:

- Cumplir con el calendario y horario formativo establecido en la empresa u organismo equiparado.
- Cumplir con las normas establecidas por la empresa u organismo equiparado, especialmente las referidas a la prevención de riesgos laborales.
- 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.
- Respetar y cuidar los medios materiales que se pongan a su disposición.
- Comunicar a la empresa u organismo equiparado con la antelación que sea posible cualquier ausencia.
- 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.
- 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:

a) Cumplimentar de forma adecuada y completa toda la documentación derivada de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
b) 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.