



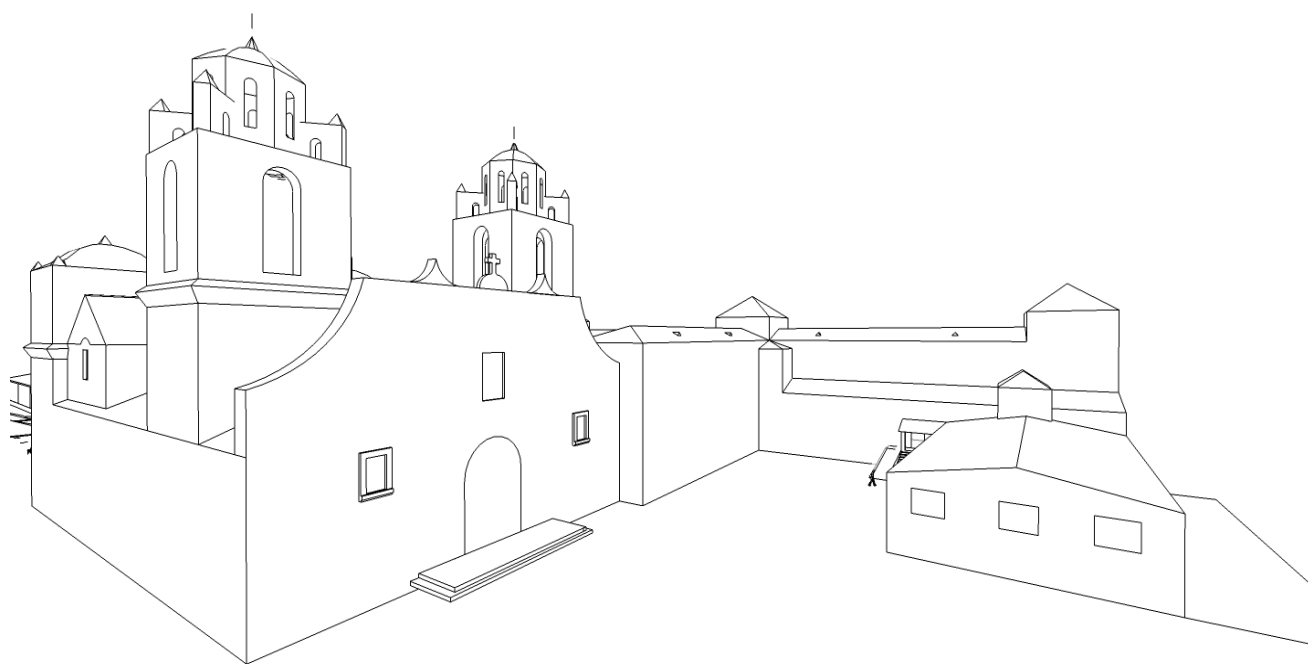
INSTITUTO SUPERIOR DE
FORMACIÓN PROFESIONAL

SAN ANTONIO
UCAM

3SDL - FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

Ciclo Formativo de Grado Superior (LOGSE)





Índice

Formación y Orientación Laboral	3
Introducción	3
Objetivos del módulo	3
Contenidos del módulo	4
Temporalización	4
Metodología didáctica	4
Criterios de evaluación	5
Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación	6
Criterios de recuperación	7
Materiales, textos y recursos didácticos	8
Bibliografía básica	8
Recursos didácticos	8
Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación	8



Formación y Orientación Laboral

Código: **3SDL**.

Nº de créditos: **2 créditos (65 horas)**.

Unidad Temporal: **Primer curso**.

Introducción

El módulo de formación y orientación vocacional pretende dotar a los alumnos de una serie de conocimientos y destrezas para su integración en el mundo laboral. De esta manera el alumno se con el marco legal en materia de legislación y relaciones laborales, adquirirá conocimientos y aptitudes para la inserción socio-laboral como información y formación en materia de salud laboral y prevención.

A través de la formación laboral los alumnos adquirirían conocimientos y competencias relacionadas con el mundo profesional, como son los derechos y deberes básicos laborales, acciones preventivas para la protección de la salud propia y de otras personas. En cuanto a la orientación laboral, se pretende que el alumno pueda disponer de una visión global de su futuro entorno laboral y de las posibilidades que dispone para incorporarse al mundo laboral.

Consta de un total de 65 horas, distribuidas en dos horas semanales, con un carácter teórico-práctico, en donde la realización de prácticas tiene una gran importancia.

Objetivos del módulo

Según el título de Técnico Superior en Dietética, establecido en el RD 536/1995 de 7 de Abril, el objetivo del módulo de Formación y Orientación Laboral es la adquisición por parte del alumno de las siguientes capacidades terminales.

- 1.- Determinar actuaciones preventivas y/o protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.
- 2.- Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
- 3.- Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.
- 4.- Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.
- 5.- Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- 6.- Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- 7.- Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.

Contenidos del Módulo

Los contenidos mínimos y sus unidades de trabajo quedan agrupados en los siguientes bloques de trabajo:

BLOQUE I: Salud laboral: U.T. 1, 2 y 3

BLOQUE II: Relaciones laborales: U.T. 3, 4, 5, 6, 7 y 8

BLOQUE III: Orientación profesional: U.T. 9, 10 y 11

BLOQUE IV: Económica básica: U.T. 12 y 13

Cada bloque temático constará de las siguientes unidades de trabajo:

UNIDADES TEMÁTICAS:

U.T.1: Fundamentos de seguridad y salud en el trabajo

U.T.2: Factores de riesgo y medidas preventivas

U.T.3: Prevención y actuaciones en caso de daño

U.T.4: Derecho del trabajo U.T.5: Modalidades, modificación, suspensión y extinción de contrato

U.T.6: Tiempos y descanso en el trabajo

U.T.7: La retribución.

U.T.8: Seguridad social y negociación colectiva

U.T.9: Búsqueda de empleo U.T.10: Selección de personal

U.T.11: Equipos de trabajo U.T.12: Principios de economía U.T.13: La empresa

Temporalización

Primera evaluación (22 h): unidades de trabajo 1, 2 y 3

Segunda evaluación (24h): unidades de trabajo 4, 5, 6, 7 y 8

Tercera evaluación (19h): unidades de trabajo 9,10, 11, 12 y 13

Metodología didáctica

La finalidad de este módulo es que los alumnos posean los conocimientos necesarios y adquieran las destrezas y habilidades en materia de legislación y relaciones profesionales, su integración al mundo laboral y las medidas de protección y salud laboral. Para la consecución de este objetivo, se programan una serie de actividades de enseñanza-aprendizaje que logren la obtención de las capacidades propuestas en el Título y que respondan, en parte, al perfil profesional del Técnico superior en Dietética.

Entre las actividades de enseñanza-aprendizaje se planificará la realización de un cuestionario que detecte los conocimientos previos de los alumnos sobre los contenidos que se van a desarrollar, y que irán programadas al inicio de cada bloque de contenidos.

Las actividades programadas interrelacionarán los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales de tal forma que los alumnos, aparte de ser capaces de comprender, analizarán e interpretarán lo que hacen consiguiendo un aprendizaje significativo.

Se proponen como metodologías de trabajo: la exposición de contenidos en clases magistrales, la impartición de seminarios teórico-prácticos, la realización de dinámicas de grupo y trabajo en equipo, y la elaboración de trabajos individuales y grupales con exposición de los mismos en clase.

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación irán asociados a las distintas capacidades terminales expresadas en los objetivos, ya que la evaluación en Formación profesional responde a unos criterios que se apoyan en la consecución o no de la competencia profesional, lo cual viene expresado en las capacidades terminales que se deben alcanzar. Así, para:

1.- Determinar actuaciones preventivas y/o protección minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.
- Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.
- Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondiente a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.

2.- Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.

Criterios de evaluación:

- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionada o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.
- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.
- Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.

3.- Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

Criterios de evaluación:

- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.
- En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional.
- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos, para constituirse en trabajador por cuenta propia.

4.- Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.

Criterios de evaluación:

- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
- Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo, o de otra índole.
- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

5.- Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales

Criterios de evaluación:

- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, directivas de la Unión Europea, convenio colectivo), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumbe.
- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una «liquidación de haberes».
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - Describir el proceso de negociación
 - Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas) objeto de negociación.
 - Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
- Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

6.- Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.

Criterios de evaluación:

- A partir de informaciones económicas de carácter general:
 - Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes.

7.- Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.

Criterios de evaluación:

- Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.
- A partir de la memoria económica de una empresa:
 - Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.
- Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado) que determinan la situación financiera de la empresa.
- Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.

Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación

La evaluación será continua y tendrá en cuenta conceptos, actitudes y procedimientos en el proceso de aprendizaje que conformarán la nota que recibirá el alumno. La calificación se realizará con números sin decimales del 1 al 10, siendo suspenso del 1 al 4. El dominio de los contenidos conceptuales, la destreza manual, la rapidez y seguridad en la realización de las prácticas y la aplicación a éstas de los conocimientos teóricos, determinará la escala de notas del 5 al 10.



Se realizarán tres evaluaciones, con un examen por evaluación al final del trimestre. En estas evaluaciones, la nota estará compuesta por:

- a) La realización de una o más pruebas escritas sobre los **conocimientos teóricos** de las unidades de trabajo. Constarán de una serie de preguntas tipo test y cortas, y se podrán liberar con una puntuación mínima de 5 puntos. La nota de esta prueba teórica supondrá un 70% de la nota final de la evaluación.
- b) Realización de una o varias **pruebas prácticas y/o supuestos prácticos** que se hayan propuesto a lo largo del módulo, así como la participación en clase. Nota que se corresponderá con el 30% de la nota final de la asignatura.

Para optar a cada evaluación, será necesario haber entregado al profesor, al menos **las fichas de prácticas y/o supuestos prácticos** realizados durante la misma.

Para superar la asignatura en su totalidad, el alumno tendrá que tener una calificación igual o superior a 5 tanto en la parte teórica como en la práctica.

También se realizará un examen global en junio para aquellos alumnos que no hayan superado alguna de las evaluaciones, o para los que pierdan la condición de evaluación continua.

Pérdida de evaluación continua:

Cuando se hayan superado el número de faltas correspondientes al 30% del total de horas/ evaluación, se perderá la posibilidad de la evaluación continua, teniendo que presentarse el alumno a superar esta parte en el examen final de Junio.

Criterios de recuperación

La recuperación de los contenidos que no se hayan superado en junio se realizará en una convocatoria extraordinaria en el mes de septiembre. El contenido de cada recuperación, tanto teórico como práctico será semejante al de la evaluación que se pretende recuperar

El alumno deberá presentar todos los trabajos o fichas que no haya entregado en la evaluación. Esta condición es indispensable para presentarse a las pruebas teórica y práctica

En las recuperaciones la **máxima calificación** que se puede obtener será la de **cinco**, dado que lo contrario, sería un agravio comparativo con los alumnos que aprueban en la evaluación correspondiente.

Todas las pruebas que se realicen durante el curso, serán en “convocatoria única”, es decir, ningún alumno podrá pedir que se le haga a él aparte la prueba, alegue la causa que alegue, dado que la propia dinámica de la asignatura impediría el normal desarrollo del curso, por otra parte la realización de las recuperaciones impiden que ese alumno se vea perjudicado por esta decisión

Actividades de recuperación para alumnos con el módulo pendiente

Los que no pueden asistir a clase por encontrarse en 2º curso o realizando el módulo de FCT, se presentarán a una prueba final que realizarán en la fecha que se determine. Consistirá en una prueba teórico-práctica que versará sobre todos los contenidos del módulo.



Materiales, textos y recursos didácticos

Bibliografía básica

A parte de la bibliografía recomendada, los profesores elaborarán los temas que serán entregados a los alumnos, unas veces en fotocopias o bien tomando apuntes.

- Revista: "Salud y Trabajo". Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Antonio Martín Valverde y otros, Derecho del Trabajo. Ed. Tecnos.
- Guía laboral y de Asuntos sociales, Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.
- Soto, C., Hacer un currículum vitae y presentar un historial profesional, Ibérica Europea de Ediciones.
- Formación y Orientación Laboral (Grado Superior). Editorial McGrawHill.
- Formación y Orientación Laboral (Grado Superior). Editorial Macmillan.
- Real decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- Real decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética.

Recursos didácticos:

Material audiovisual

Video

Pizarra

Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación

Estas actividades se corresponden con las actividades propias a nivel de centro (visitas a empresas, clínicas, asistencia a conferencias, participación en actividades de divulgación, diseño de talleres de educación nutricional,...).