

MÓDULO PROFESIONAL	Formación en centros de trabajo
---------------------------	--

ÁREA DE COMPETENCIA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DEPARTAMENTO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
PROFESORES/AS	D ^a Aurora Moret Ruiz D ^o Daniel Moreno Lozano D ^a Inmaculada Rueda Jándula

CICLO FORMATIVO	Aceite de Oliva y vinos (Grado Medio). Modalidad DUAL	CURSO	2 ^o
------------------------	---	--------------	----------------

CURSO ACADÉMICO	2018/2019
------------------------	-----------

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

CONTEXTUALIZACIÓN

OBJETIVOS GENERALES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS BÁSICOS

DURACIÓN

PERIODO DE REALIZACIÓN

REQUISITOS PARA ACCEDER AL MÓDULO FCT

SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ROTACIÓN POR DEPARTAMENTOS

METODOLOGÍA, SEGUIMIENTO Y PERIODICIDAD

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

ACTIVIDADES Y PERIODOS DE RECUPERACIÓN

CRITERIOS EN VIRTUD DE LOS CUALES SE CONCERÁ EXENCIÓN
TOTAL O PARCIAL POR CORRESPONDENCIA CON LA EXPERIENCIA
LABORAL RELACIONADA CON LOS ESTUDIOS

ANEXO 1: Relación alumnos, Tutores laborales, Tutor docente y
empresas colaboradoras del curso 2018/2019.

INTRODUCCIÓN

Se entiende por **programación**, *la declaración previa de lo que piensa hacerse con la impartición de una materia*. La didáctica hace referencia a la enseñanza, al arte de enseñar científicamente, así según el **artículo 91.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)**, entre las funciones del profesorado se encuentra *la tarea de programar las enseñanzas de las áreas, materias y módulos que tengan encomendados*.

En base a esta función, se justifica la presente programación didáctica referida al **módulo de Extracción de Aceites de Oliva del Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos Dual**. El desarrollo de la programación didáctica se sitúa en el Instituto de Educación Secundaria *María Bellido*, situado en Bailén (Jaén) para el curso académico 2018/2019.

Esta programación se desarrolla de acuerdo con la normativa vigente, la LOE y LEA, la Orden de 15 de octubre de 2009 que desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico de

Aceite de Oliva y Vinos y además, se basa en el artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria y la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre la evaluación de la FP en Andalucía.

CONTEXTUALIZACIÓN

A NIVEL DE CENTRO

Localización geográfica

El IES María Bellido se encuentra ubicado en la localidad de Bailén; situada en el cuadrante noroccidental de la provincia, posee una superficie de 117,14 km cuadrados, se encuentra a 348 m de altitud y a una distancia de la capital de la provincia de 39 km. El acceso a la población se realiza a través de la autovía de Andalucía y las carreteras N-322 de Córdoba-Valencia y la N-323 de Bailén-Motril.

Población

Bailén posee una población aproximada de 18.700 habitantes; población que ha crecido ininterrumpidamente desde principios de siglo. Un 2,8% de esta población es extranjera proveniente de Europa, África, América y Asia.

Recursos económicos

Las actividades económicas predominantes son:

ACTIVIDAD	TRABAJADORES POR SECTOR	EMPRESAS POR SECTOR
Agricultura	7,4%	28,2%
Industria	30%	16,6%
Construcción	11%	8,4%
Servicios	51,6%	46,8%

- **Actividades agrícolas:** olivar (gran parte de regadío), viña (explotada en cooperativas vitivinícolas y con una buena comercialización de vinos), matorral, pastos, encinares y ganadería.
- **Actividades industriales:** fundamentalmente la industria ceramista y de fabricación de materiales de construcción. Con la crisis actual este tipo de industria ha sido fuertemente golpeado en este entorno.
- **Actividades de servicios:** junto a la cerámica, las actividades con ellas ligadas del transporte y los servicios conexos en la carretera, generan también un gran número de puestos de trabajo.

Cultura y ocio

Bailén cuenta con instalaciones deportivas (Pabellón cubierto, Piscina y Gimnasio municipal, Campos de deportes..), casa de la Cultura, Centro de Información de la Mujer, etc. Distintas Asociaciones culturales trabajan en el municipio a través de talleres y actividades de diversa índole.

Características del Centro

- **Ubicación:** el Centro se encuentra ubicado en el mismo casco urbano. Consta de dos edificios; uno en la C/ Juan Salcedo Guillén y otro en C/ Cuesta del Molino.
- **Características:** el actual IES “María Bellido” fue creado en el curso 98-99 con la fusión de los IB “María Bellido” e

IFP “Infanta Elena”. Consta pues, de dos edificios distantes entre sí, 250 metros, lo que conlleva al desplazamiento del profesorado de unas instalaciones a otras para impartir sus clases.

- **Recursos:** aulas de Música, Plástica, Gimnasio y Tecnología. Laboratorios, Informática (5 aulas TIC y carros con portátiles), Talleres y dependencias para servicios generales.
- **Zona de influencia:** nuestra zona comprende las localidades de Baños de la Encina, Guarromán y Bailén para las enseñanzas no obligatorias (Ciclos Formativos y Bachillerato).
- **Desde el punto de vista organizativo:** el Centro está constituido por unos 1024 alumnos/as. En la actualidad hay 35 grupos distribuidos en ESO, Bachillerato, FP de Grado Superior y de Grado Medio, PCPI (Auxiliar de Gestión Administrativa) y ESA. Además de las aulas de los distintos grupos, existen aulas específicas. En el edificio situado en C/ Cuesta del Molino están ubicados los Ciclos Formativos, 2º curso de PCPI y el primer curso de la ESO.
- **Desde el punto de vista curricular:**
En el centro se está desarrollando:
 - ✓ Proyecto lector y Plan de uso de la Biblioteca. Regulado por el Acuerdo 23/1/2007.
 - ✓ Proyecto de escuela espacio de paz. Regulado por la Orden 21/7/2006.
 - ✓ Plan de Igualdad entre hombre y mujer en educación. Coeducación. O. 21/7/2006
 - ✓ Proyecto para la incorporación de las TICs. Regulado por O.21/7/2006.
 - ✓ Proyecto para la implantación del Bilingüismo.

- ✓ Proyectos de hábitos y vida saludable como “Forma Joven”.

A NIVEL DEL ALUMNADO

Se presentan a continuación los datos obtenidos tras la encuesta realizada al alumnado del Centro. En dichos datos hemos agrupado a los alumnos en dos grupos diferentes: el primero está formado por los alumnos de ESO y Bachillerato y el segundo por los alumnos de FP, PCPI, y ESA; dado que consideramos que difieren en edad, así como en su situación social.

En el primer grupo un 98% de los alumnos vive con sus padres frente al 82% del segundo. El 27% de los padres –ambos progenitores- de los alumnos del primer grupo tienen un trabajo, pero sólo el 19% de ellos lo tienen fijo. En el segundo grupo trabajan un 12% de los padres, siendo trabajo fijo el del 9% de ellos. Sólo el 8-9% de los padres de nuestro alumnado del primer grupo tienen estudios universitarios; la mayor parte de ellos (30-33%) tienen estudios primarios o medios. En el segundo grupo entre el 2 y el 4% de los padres posee estudios universitarios teniendo la mayoría (43-44%) estudios básicos. El 27% en el primer grupo y el 19% en el segundo reciben algún tipo de ayuda por estudios.

En cuanto a los otros miembros de la familia, concretamente hermanos/as de nuestro alumnado, un 76% de los del primer grupo estudian, frente al 49% en el segundo grupo; un 12% trabajan y otro 12% realizan las dos cosas a la vez en el primer grupo, frente al 36% y 15% respectivamente en el segundo grupo.

La respuesta a la pregunta si tienen o no disponen de libros de consulta, enciclopedias e internet en casa, entre el 89-97% contesta que sí en el primer grupo y entre el 85-88% en el

segundo. El tiempo que se le dedica diariamente al estudio es superior a una hora en un 48% del alumnado del primer grupo y en un 43% en el segundo.

Finalmente el tiempo libre y de ocio queda repartido fundamentalmente entre salir con amigos/as (34%-26%), hacer deporte (30%-28%), escuchar música y, en menor medida, ver la televisión. Los alumnos mayores, es decir, los del segundo grupo dedican su tiempo libre en un 21% a otras actividades, sin especificar.

OBJETIVOS GENERALES

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

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionamiento de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.

- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.
- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de

riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de producción.

s) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.
3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.
4. Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
5. Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
6. Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

CONTENIDOS BÁSICOS

Todos los que contribuyen a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título y que se alcanzan en el centro educativo, mediante el desarrollo de los módulos profesionales que componen el Ciclo formativo o a desarrollar aquellas competencias características difíciles de conseguir en el mismo, y que se llevarán a cabo en la empresa.

DURACIÓN

La duración de este módulo profesional viene establecida en el R.D. 1798/2008, de 3 de noviembre por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y consta de 410 horas de las 2000 que constituyen el ciclo formativo, de las cuales se realizarán, de acuerdo con el Equipo Educativo, su totalidad.

PERIODO DE REALIZACION

Se fija la FCT para los alumnos a partir del 22 de octubre hasta el 6 de febrero de 2019, hasta completar las 410 horas.

El horario será lunes, martes, jueves y viernes en el horario laboral establecido por convenio con las empresas colaboradoras, no pudiéndose superar la duración máxima de la jornada laboral establecida legalmente.

REQUISITOS PARA ACCEDER AL MÓDULO

Con carácter general, el acceso al módulo profesional de FCT requerirá la evaluación positiva de todos los módulos realizados en el centro docente, durante el primer curso del Ciclo Formativo.

SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

La duración de las estancias diarias de los alumnos en el centro de trabajo será igual al horario laboral de la entidad colaboradora. No asistiendo al centro de trabajo cuando en el centro docente no sea lectivo.

EVALUACIÓN

De acuerdo a lo establecido en el **artículo 15 del RD 1538/2006 y la nueva Orden de 29 de septiembre de 2010**, la evaluación se realizará tomando como referencia a los **objetivos y los criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo. De igual forma se tendrá en cuenta la madurez del alumno en relación con sus posibilidades de integración en el proceso productivo y de progreso en estudios posteriores a los que pueda acceder.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.	<ol style="list-style-type: none">a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo, existentes en el sector.c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, entre otros.d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.
Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.	<ol style="list-style-type: none">a) Se han reconocido y justificado:<ul style="list-style-type: none">• La disponibilidad personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.• Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.• Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.• Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

	<ul style="list-style-type: none"> • Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa. • Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral. • Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer profesional. <ol style="list-style-type: none"> b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional. c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa. d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas. e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad. f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas. g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo. h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten. i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas. j) Se ha responsabilizado de la aplicación de normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.
<p>Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos. b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares. c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas. d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas. e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes.

	<ul style="list-style-type: none"> f) Se han recogido selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente. g) Se han realizado los controles básicos de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa. h) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros. i) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones. j) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.
<p>Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas. b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos. c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos. d) Se han seleccionado los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar. e) Se ha verificado que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento. f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso. g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.
<p>Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones. b) Se han identificado los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola. c) Se han reconocido las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación. d) Se han asignado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo. e) Se han realizado las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.

	<ul style="list-style-type: none"> f) Se han conducido las operaciones de acondicionado y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos. g) Se han realizado las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros. h) Se han detectado desviaciones del proceso comunicando las incidencias. i) Se han efectuado las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico. j) Se han utilizado los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación. k) Se han adoptado las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración. l) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones.
<p>Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición. b) Se ha caracterizado la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares. c) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos. d) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso. e) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición. f) Se han corregido las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias. g) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones. h) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido. i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalaje para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

•

ROTACIÓN POR DEPARTAMENTOS

Los alumnos rotarán en la empresa en función del cuaderno empresa-alumno, pasando por los distintos departamentos:

PRODUCCIÓN

- Recepción de materia prima.
- Molino. Batidora. Decánter.
- Bodega. Almacenamiento.
- Envasado. Empaquetado.

CALIDAD

- Control de calidad. Análisis.

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

MANTENIMIENTO

PRL

Dicha rotación les permitirá alcanzar los objetivos generales del módulo profesional de FCT.

METODOLOGÍA, SEGUIMIENTO Y PERIODICIDAD

Se entiende por evaluación del alumno, el proceso mediante el cual se califica su grado de adquisición de los objetivos de la FCT.

El seguimiento de las prácticas en la empresa, se realizará de forma puntual mediante la realización de visitas a las empresas. Quincenalmente, el tutor docente se reunirá con el tutor laboral de cada empresa para evaluar el progreso del alumno y el seguimiento en la consecución de las actividades. Semanalmente el contacto con el tutor laboral será bien vía telefónica o por correo electrónico. La empresa tendrá un documento donde se reflejarán las actividades a realizar por el alumno y tendrá que ir marcando la consecución de las mismas. El seguimiento de los

alumnos se hará mediante fichas que deberá subir a la Plataforma Moodle del centro. La evaluación de las mismas la realizará el tutor docente y los alumnos podrán consultar a través de la aplicación iSeneca.

La evaluación de la FCT, como la del resto de los módulos profesionales de este Ciclo Formativo, será continua, es decir, que se realizará durante todo el proceso formativo correspondiente.

En dicha evaluación de este módulo profesional, colaborará la empresa, por medio de los tutores laborales, expresando esta colaboración en la evaluación de la siguiente forma:

- Presencia del profesorado en la empresa, en al menos dos días semanales durante los periodos de alternancia.
- Reuniones quincenales con los tutores laborales.
- Hoja de seguimiento del alumno, donde el tutor laboral marcará los ítem para la valoración de las actividades.
- Realización de una prueba práctica individual en cada departamento. Teniendo lugar dicha prueba con presencia del profesorado.

También habrá que tener en cuenta los mecanismos e instrumentos de seguimiento del aprendizaje por parte del propio alumnado. Los alumnos utilizarán las siguientes herramientas:

- Como instrumento de registro del aprendizaje por parte de los alumnos, estos dispondrán de un cuaderno que incluirá las actividades a realizar y el desarrollo de las mismas para su control.
- Presencia del profesorado en las empresas, manteniendo contacto semanal presencial con el alumno.

- Herramientas TIC (Google apps for education), para seguimiento del aprendizaje y del proceso de elaboración de las memorias formativas, de obligada realización para cada módulo dualizado y para cada sección de cada empresa. Se controlará quincenalmente que se haya realizado las correspondientes memorias.
- Seguimiento de actividades de la Plataforma Moodle así como posibles consultas o dificultades que el alumno desee resolver. Para la calificación de dichas actividades el alumn@ las podrá consultar a través del cuaderno de clase disponible en la aplicación informática iSéneca, cuya clave se le facilitará a los alumn@s al inicio del curso académico.
- Prueba práctica, se celebrarán un total de 7 pruebas prácticas por alumno al finalizar la estancia en cada departamento.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación del módulo de FCT estará orientada a obtener evidencias de la competencia profesional alcanzada por el alumno. La calificación de dicho módulo será de APTO/A o NO APTO/A.

ACTIVIDADES Y PERIODOS DE RECUPERACIÓN

En el supuesto que el alumn@ obtenga la calificación de NO APTO/A, deberá cursarlo de nuevo, en la misma u otra entidad colaboradora, repitiendo parte o la totalidad de las actividades del módulo profesional FCT. En todo caso, el alumn@ podrá ser evaluado y calificado del módulo FCT dos veces como máximo.

CRITERIOS EN VIRTUD DE LOS CUALES SE CONCEDERÁ EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL POR CORRESPONDENCIA CON LA EXPERIENCIA LABORAL RELACIONADA CON LOS ESTUDIOS.

Se concederá la exención total o parcial, a aquellos alumnos que presenten certificado de haber trabajado al menos un año, en un puesto similar al que capacita este título, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo FCT, que tiene adquirida el alumno.

Tras el análisis de la documentación aportada por el alumno, se reunirá el equipo docente del ciclo formativo (previo al inicio del módulo de FCT) que una vez estudiada la documentación y vista la correspondencia existente, a la vista de **los resultados de aprendizaje del módulo**, que deben tenerse adquiridos, y proporcionalmente a ellos, se emitirá una propuesta parcial o total de exención.

ANEXO 1: Relación alumnos, tutores laborales, tutor docente y empresas colaboradoras del curso 2018/2019

Tutor Docente IES María Bellido: Daniel Moreno Lozano

Tutores laborales	Alumnos	Empresa colaboradora
Juan Antonio Padilla	-Vicente J. García Márquez -Sergio Sepúlveda Fernández	PICUALIA Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca Sdad. Coop. Andaluza
Antonio Céspedes	-Francisco Jordán Gómez -Jesús Palomares Lucena	Sdad. Cooperativa Andaluza "Nuestro Padre Jesús del Llano" en Baños de la Encina (Jaén)
Antonio Céspedes	-Francisco Camacho Bautista	Sdad. Cooperativa Andaluza "La Purísima Concepción" en Guarromán (Jaén)
José Miguel Zabaleta	-Antonio Jesús Fernández Soriano	Aceites "Oro Bailén" en Villanueva de la Reina (Jaén)

