



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
3153 UFO5 PREVENCIÓN DE
RIESGOS LABORALES***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input checked="" type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distancie
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

JUAN JULIÁN FERNÁNDEZ GARCÍA

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

3153 UFO5 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: INAB02DA ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. JUAN CARLOS SÁNCHEZ ANDRÉS

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

Conocer los aspectos básicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo para los futuros profesionales que, se inician en la formación profesional básica de panadería y pastelería, con el fin de que, tengan las habilidades necesarias para hacer frente a los diversos elementos y circunstancias relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo. Además, ser capaz de tomar medidas y acciones que, eviten daños por una seguridad deficiente y una mala salud.

Por lo tanto, nos basaremos en la fijación de los siguientes objetivos:

1. Comunicar o reflejar en el libro de incidencias o al superior, las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento de equipos, útiles, etc.
2. Manifiestar o reflejar en el libro de incidencias o al superior las deficiencias observadas en las superficies planas.
3. Transmitir las anomalías provenientes de circuitos eléctricos, humos y gases.
4. Hacer constar o reflejar en el libro de incidencias o al superior cualquier circunstancia cotidiana que, perjudique la seguridad, la salud en el trabajo y la salud personal.
5. Valorar aquellas actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente, diferenciando aquellas que, puedan dañar el mismo.
6. Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y la seguridad laboral, en la realización de las actividades laborales, evitando daños personales y ajenos, laborales y ambientales.
7. Acutar ante incidencias leves de primeros auxilios.

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

Este módulo profesional básico comprende 60 horas, correspondiendo una asignación de 2 periodos lectivos semanales que, estará secuenciado en xx unidades didácticas en tres trimestres, siendo estas las siguientes:

Primer trimestre:

Unidad nº 1: Marco normativo de la prevención de riesgos laborales.....6 horas.

Unidad nº 2: Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.....	8 horas.
Unidad nº 3: Riesgos generales y su prevención.....	8 horas.
Segundo trimestre:	
Unidad nº 4: Gestión de la prevención de riesgos, elementos básicos.....	8 horas.
Unidad nº 5: Riesgos específicos y su prevención.....	8 horas
Unidad nº 6: Daños derivados del Trabajo: Los accidentes de trabajo y las enfermedades.....	10 horas
Tercer trimestre:	
Unidad nº 7: Derecho y deberes básicos del empresario en materia de prevención de riesgos laborales.	4 horas.
Unidad nº 8: Derecho y deberes de participación de los trabajadores en materia preventiva.....	4 horas.
Unidad nº 9: Primeros auxilios.....	4 horas.

Tratamiento de los temas transversales

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que, precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales. La formación del módulo es de carácter transversal y, en consecuencia, contribuye a alcanzar todos los objetivos generales previstos para el ciclo formativo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que, permiten alcanzar los objetivos del módulo deberán considerar el análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (RD39/1997) y de la reglamentación propia del sector productivo vinculado con el perfil profesional del sector de panadería/pastelería que, permita la evaluación de riesgos generales y específicos derivados de las actividades habitualmente desarrolladas.

Temporalización de los contenidos

Este apartado se encuentra desarrollado en el apartado de contenidos.

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

Complementarias

1. Primeros auxilios.
2. Protocolo de actuación ante incendios.
2. Procedimiento de actuación ante accidentes graves.

Recursos

Metodológicos

La metodología de este módulo será de tres tipos:

I. Conceptual basada en el aprendizaje y estudio teórico de la materia. Para ello, seguiremos el libro << Manual de prevención de riesgos laborales >> de Blas Gómez. Cabe mencionar que, este libro sólo contine 5 unidades didácticas, el respto las proporcinará el profesor de forma telemática que, el alumno deberá imprimir y traer en clase.

II. Procedimental basada en una acutación activa y participativa del alumno, a través de una actividad práctica que, se desarrollará en el aula taller, basada en la realización de tres planes de prevención de riegos laborales para los siguientes excenarios:

a) Plan de prevención de riesgos del aula taller de clase, esto es, el aula de la pastelería central. Primer trimestre.

b) Plan de prevención de riesgos del aula taller de la pastelería de Málaga. Segundo trimestre.

c) Plan de prevención de riesgos de la cocina del aula demo. Tercer trimestre.

III. Una vertiente actitudinal.

Por otro lado, la estructura metodológica estará organizada de la siguiente forma:

I. La parte conceptual será desarrollada en el aula teórica con dos periodos lectivos semanales y durante las tres primeras semanas del mes, todos los alumnos a la vez en la que, se verá la parte conceptual de las distintas unidades didácticas teporalizadas que, aparecen el apartado anterio (Contenidos).

En cada unidad didáctica, el profesor llevará a cabo una introducción y explicació de la misma. Además, en cada unidad se fijarán los contenidos conceptuales del módulo. Para ello, el profesor se apoyará en el libro de clase y los materiales aportados por el profesor, medios audiovisuales, manuales del fabricante, bibliografía técnica, etc.

II. La parte procedimental será desarrollada en el aula taller, dos dias por semana al mes con dos peridos lectivos para la realizacion del plan de prevención asignado al trimestre.

Por otro lado, con el fin de que, dichas actividades sean más efectivas se dividirán a los alumnos en 4 subgrupos (4/5 alumnos por gurpos), dentro de una estructura de contendio procedimental orgnizada.

En cada uno de estos subgrupos se realizarán las distintas tareas correspondientes al dominio de las distintas unidades didácticas. Para ello, el profesor hará una explicación y una demostración que, aclare y fije los conceptos fundamentales. Posteriormente se procederá a la realización de la práctica por parte de los alumnos.

Asistencia a clase.

Durante el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje en las aulas técnicas (prácticas), es requisito imprescindible asistir con la uniformidad reglamentaria completa y el equipamiento requerido, así como el libro, fichs o apuntes proporcionado por el profesor, para la realización de las prácticas. Esta absolutamente prohibido el uso de cualquier tipo de ornamentos corporales en las partes visibles del cuerpo (anillos, pulseara, pendientes y piercings), además de acatar con lo estipulado en el NOF y la Normativa Higiénico-sanitaria.

Su incumpliemto impedirá la asistencia a clase y se contabilizará como falta no justificada. En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (portátiles, tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorizaicón del profesor. Una vez comenzada la clase el alumno no podrá incorporarse a la misma. En el caso anterior, el alumno deberá hacer un trabajo que, el profesor indicará, en una zona apartada del aula taller, siendo supervisado de vez en cuando.

Dado que, la modalidad de enseñanza de los ciclos formativos es de carácter presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para poder seguir matriculado en el mismo. La Orden 2694/2009, estipula el numero de faltas de inasistencia no justificadas para la anulación de matrícua, siendo el 15% de las misma la que da lugar a su anulación. Para este módulo corresponde a faltar de forma injustificada nueve horas..

Finalmente, para aquellos alumnos/as con problemas de aprendizaje, se les reforzará de forma individual o en parejas, según el caso. Para ello, se realizará la adaptación oportuna, siempre que, se disponga del recurso

temporal y profesional que, se requiera.

III. En parte actitudinal se trabajarán los aspectos relacionados con la aspia personal, limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria, cámaras de conservación, superación personal etc. Para ello, el profesor dará las instrucciones necesarias que, el alumno tendrá que copiar en una libreta personal.

Materiales

Libro de clase

Textos especializados: Libros, revistas, artículos.

Espacios: Aula-taller, aula de informatica y biblioteca.

Cuaderno del alumno.

Fotocopias de temas concretos.

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

Para este supuesto, seguiré con una metodología similar a la que, he descrito en el proceso presencial, pero apoyada con medios tecnológicos.

Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

- I. El estudio de la parte conceptual se procederá de la siguiente forma:
 - a) Repaso general de los temas vistos para aquellos alumnos que, no hayan superado las unidades didácticas vistas.
 - b) Avance en el estudio de las diferentes unidades didácticas para aquellos alumnos que, hayan superado las diferenes unidades didácticas vistas.
 - c). Realización de una o varias actividades del libro que, indique el profesor.
- II. La prate procedimental se llevara a cabo a través de las siguiente forma:
 - a) Realización de un Plan de riesgos de la cocina de su casa que incluya: Detectar los puntos cirticos, medidas correctivas y un plan de control. Hasta donde se haya llegado con el estudio de las diferentes unidades didácticas.
 - d) No obstante, para aquellos alumnos que, no puedan realizar esta fase por problemas materiales o mecánicos, deberán realizar un mapa de flujos de las tareas descritas en el apartado a).
- III. La parte actitudinal se valorará el esmero en la presentación de los trabajos.

Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

Google Suite, Bloc del profesor, WhastApp, Housparty y Skpe, según la mejor disposición que se explica en el apartado siguiente

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

Criterios de Calificación Ordinaria *(Actividad lectiva presencial en el centro.)*

Se parte de una evaluación conitua en la que, los contenidos de evaluación a evaluar en cada uno de los diferentes trimestres son los siguientes:

a) En el apartado de prueba escrita se realizará una o varias pruebas escritas que, evalúe las diferentes unidades didácticas dadas a lo largo del trimestre. Así mismo, en este apartado se incluirá las especificaciones y aclaraciones que, el profesor haga.

b) En el apartado procedimental se realizará una de prueba que, podrá ser TEÓRICO - PRÁCTICA y se utilizarán los siguientes criterios:

I. La presentación de la recogida de los puntos críticos del aula taller de panadería y pastelería (Cocina central), para el primer trimestre ó exposición de una serie de datos de un local de panadería y pastelería y que, el alumno detecte los puntos críticos de los datos dados.

II. Presentar las medidas correctivas de los puntos críticos del aula taller de panadería y pastelería (Cocina central, para el segundo trimestre ó exposición de una serie de datos de un local de panadería y pastelería y que, el alumno establezca las medidas correctivas.

III. Presentar el plan de control de seguimientos del plan de prevención de riesgo laborales del aula taller de panadería y pastelería (Cocina central), para el tercer trimestre ó exposición de una serie de datos de un local de panadería y pastelería y que, el alumno establezca el plan de seguimiento del control.

c) Apartado actitudinal, en este apartado se tendrá en cuenta aspectos relevantes como puntualidad en el aseo personal en la asistencia a clase, sociabilidad, trabajo en equipo, respeto y afán de superación.

Así mismo, para superar la evaluación se deben aprobar todos y cada uno de los apartados anteriores, si un apartado no está superado con un 5, la evaluación estará suspensa, aunque el resto de apartados estén superados, para superar la evaluación deben estar superados todos los apartados.

Por otra parte, para aquellos alumnos que, alcancen un 15% de faltas de asistencia acumuladas, sean justificadas o no, y no haya dado lugar a la anulación de matrícula, el alumno se examinara de toda la materia (teórica y práctica)

Finalmente, el resultado de la nota se obtendrá se suman los porcentajes de cada uno de los apartados anteriormente descritos, salvo en los casos de que, los alumnos hayan superado el 15 % de las faltas.

NOTA IMPORTANTE: si un alumno es sorprendido copiando en las diferentes pruebas tanto teóricas como prácticas, se considerará como suspenso, y por tanto, deberá ir a recuperación. Así mismo, si un alumno es sorprendido con cualquier dispositivo electrónico (teléfono móvil, tableta, pinganillo, etc), ocurrirá lo mismo que lo descrito en el apartado anterior.

Cabe subrayar que, los alumnos que suspendan la actitud deberán realizar una serie de trabajos sociales de carácter educativo escolar de los que, serán evaluados posteriormente.

FASE DE RECUPERACIÓN DEL PROCESO ORDINARIO

Para aquellos alumnos que no hayan superado los criterios anteriormente mencionados en su fase ordinaria, habrá una fase de recuperación antes de la evaluación del trimestre siguiente de los apartados no superados. Esta fase de recuperación se tendrán en cuenta los mismos criterios analizados anteriormente, salvo la actitud.

Por lo tanto, en la fase de recuperación intervendrán los mismos criterios anteriormente mencionados, salvo para la actitud que, el alumno deberá realizar un trabajo social educativo del que será evaluado posteriormente. Así mismo, para superar esta fase de recuperación se deben aprobar todos los apartados anteriores con un 5, siendo el resultado el que se suma los distintos porcentajes.

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

Los criterios de calificación son los siguientes:

a) Parte conceptual. El valor total de la nota final es 50 %.

• Las pruebas escritas se puntúan de 0 a 10. Al resultado de dicha prueba se le aplicará el 50% de la nota.

b) Parte procedimental. El valor total de la nota final de esta fase es 25 %

En esta fase las pruebas se valoran atendiendo a las propuestas del profesor: 1) Presentación del plan de prevención, (5%), 2) ejecución del plan, (10%), 3) originalidad, (5%) 4) contenido (5%).

Para hacer el cálculo de la nota de esta fase cada ítem tendrá un valor de 1 a 10, al que se le aplicará el porcentaje descrito en el apartado anterior. Así, la nota final máxima de esta fase nos da el 25 %.

c) Parte actitud, aquí un valor del 25 % de la nota y se tendrá en cuenta los siguientes criterios: asepsia personal 0,25, compañerismo 0,25, afán de superación, 0,25, y sociabilidad y respeto 0,25. La calificación de cada ítem es de 1 a 10, a la nota obtenida por cada ítem se le irán sumando los siguientes. Después, a la nota final se le aplica su porcentaje.

No obstante, partiendo de la premisa de la evaluación en positivo en relación con la actitud, se otorga directamente el valor máximo a todos los alumnos que, es el 2,5 puntos, y solamente se reflejara en el cuaderno del profesor las actitudes negativas que puedan disminuir esta nota.

La suma de los apartados a), b) c) darán como resultado la nota obtenida del alumno. Para calcular la media final será necesario que, el alumno supere cada una de las fases con un 5.

FASE DE RECUPERACIÓN DEL PROCESO ORDINARIO.

En este sub-apartado el alumno sólo tendrá que recuperar aquellos apartados suspensos de la fase ordinaria, guardándole la nota de los apartados aprobados, utilizando los mismos criterios de calificación que en la fase ordinaria, salvo, la actitud, que será evaluada mediante la realización de un trabajo social educativo que (le haga comprender la necesidad de cumplimiento de la actitud que, no esta supera), se valorará de 1 a 10, contando el 2,5 % para el cálculo de la nota media.

Criterios de Calificación Extraordinaria

En este apartado se trata de saber si el alumno ha alcanzado todos los conocimientos tanto conceptuales como procedimentales, al tratarse de una evaluación extraordinaria no entran en juego aspectos actitudinales ni encomiendas de trabajo. Por ello, los criterios a utilizar serán dos:

a) Una prueba escrita que, evalúa las diferentes unidades didácticas dadas a lo largo del curso, así mismo, en este apartado se incluirá las especificaciones o aclaraciones que el profesor haya hecho a lo largo del curso.

b) Una prueba práctica en la que, entrarán todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso y en las que, se utilizarán los siguientes criterios: Organización, preelaboración, ejecución, mantenimiento adecuado de las elaboraciones. Las pruebas de evaluación de esta fase seguiremos los siguientes instrumentos procesales:

Para la recuperación de la parte conceptual se realizará un ejercicio de carácter teórico/práctico de todo el módulo. El valor de esta prueba es del 40%

B) Para la recuperación de la parte procedimental se procederá de igual forma que en el apartado anterior. El valor de esta prueba es del 60%

C) Para superar esta fase deben estar superadas las dos partes anteriores. Los criterios de calificación serán los mismos que los de la fase ordinaria.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

Los identificados en la evaluación ordinaria con la nomenclatura:

1: a, d, e, f, h y j.

2: a, b, e, j, k y l.

3: a y c.

4: b.

5: b, d, e y g.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

▪ Evaluación ordinaria: ABRIL

▪ Evaluación extraordinaria: JUNIO

Valoración final del alumnado

1. CONCEPTO	carga parcial.....	50 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....	carga parcial.....	25 % de la carga total
3. ACTITUDES	carga parcial.....	25 % de la carga total
4. TRABAJOS	carga parcial.....	% de la carga total

Actividades formativas del módulo en la empresa

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Bibliografía

RD 39/1997; Seguridad y salud en mi Trabajo (Fraternidad puperessa); Guías para la Acción Preventivas, restaurantes, bares y cafeterías (Ministerio de trabajo y asuntos sociales).