
Programación Didáctica

“Itinerario Personal para la Empleabilidad I”

Curso 25-26

1º CFGM

Sistemas microinformáticos y redes

Cocina y gastronomía

Índice

1. Introducción	3
2. Identificación del módulo profesional	4
3. Objetivos generales del Título que se pretende alcanzar relacionados con el módulo profesional.	4
4. Competencias profesionales, personales y sociales a adquirir con el módulo profesional.	6
5. Resultados de aprendizaje del módulo	7
6. Vinculación de los resultados de aprendizaje con los criterios de evaluación del módulo	8
7. Contenidos y temporalización. Distribución en Unidades Didácticas	13
8. Distribución temporal de las Unidades Didácticas	19
9. Metodología, actividades y recursos	19
9.1. Criterios y orientaciones metodológicas	19
9.2. Actividades	20
9.3. Espacios, materiales, textos y recursos	21
10. Medidas de atención a la diversidad para alumnos con necesidad específica de apoyo educativo y Necesidades Educativas Especiales	21
11. Evaluación	23
11.1. Características	23
11.2. Ponderación de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	23
11.3. Estrategias, procedimientos e instrumentos de evaluación	28
11.4. Evaluación ordinaria: proceso de evaluación y calificación	29
11.5. Recuperaciones:	29
11.6. Calificación final del módulo:	30
11.7. Evaluación ordinaria: procedimiento de evaluación para alumnos a los que no se puede aplicar la evaluación continua o con RA no superados (pérdida del derecho a la evaluación continua)	30
11.8 Evaluación extraordinaria: procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria	31
11.9. Medidas para el alumnado con necesidad específica de apoyo educativo (ACNEAE) y con Necesidades Educativas Especiales (ACNEE)	31
11.10. Calendario de evaluaciones parciales, final ordinaria y final extraordinaria.	32

1. Introducción

Para la elaboración de esta programación se han tenido en cuenta las disposiciones normativas pertinentes, en especial las referidas a los Ciclos Formativos de Grado Medio de Cocina y gastronomía y Sistemas microinformáticos y redes, así como las que establecen los currículos del Módulo profesional de Itinerario Personal para la Empleabilidad I.

Las referencias normativas son:

- *REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. B.O.E 281 de 23 de noviembre de 2007*

De aquí se extraen los objetivos generales del ciclo, la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales a las que se alude en la programación.

- *DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. B.O.C.M 180 de 17 de julio de 2008.*

Es la adaptación del RD para la Comunidad de Madrid, pero en los componentes curriculares remite al RD 1396/2007.

- *REAL DECRETO 1691/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Sistemas Microinformáticos y Redes y se fijan sus enseñanzas mínimas. B.O.E 15 de 17 de enero de 2008*

De aquí se extraen los objetivos generales del ciclo, la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales a las que se alude en la programación.

- *DECRETO 34/2009, de 2 de abril, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Sistemas Microinformáticos y Redes.*

Igual que en Cocina. Remite al RD 1691/2007

- *ORDEN 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía, por la que se regulan los procedimientos relacionados con la organización, la matrícula, la evaluación y acreditación académica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo en la Comunidad de Madrid.*

Constituye la referencia fundamental en las tareas de evaluación y acreditación que se han reflejado en esta programación, así como en lo relativo al alumnado con necesidades de apoyo educativo.

- *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. B.O.E 174 de 22 de julio de 2023*

En el Anexo VIII se incorpora el currículo de IPE II para los Ciclos Formativos de Grado Medio que luego se reproduce igual en la orden 3537 de la Comunidad de Madrid.

- *ORDEN 3537/2025, de 12 de agosto, de la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades, por la que se desarrolla el currículo de los módulos profesionales de carácter transversal incluidos en los planes de estudios de los ciclos formativos de formación profesional en la Comunidad de Madrid. B.O.C.M. Núm. 204 de 27 DE AGOSTO DE 2025*

El objeto de esta Orden es desarrollar el currículo de los módulos profesionales de carácter transversal incluidos en los planes de estudios de la oferta formativa de formación profesional,. En el Anexo VII se desarrolla IPE I de Grado Medio. Contiene los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos actualizados.

- *Comunidad de Madrid. Subdirección General de Inspección Educativa. Consejería de educación, ciencia y universidades. Orientaciones para el diseño de programaciones didácticas en formación profesional*

2. Identificación del módulo profesional

Módulo Profesional: Itinerario personal para la empleabilidad I (IPE I)

Duración: 100 HORAS

Código: 1709.

Ciclo Formativo de grado Medio: Sistemas microinformáticos y redes. Familia profesional: Informática y comunicaciones

Ciclo Formativo de grado Medio: Cocina y gastronomía. Familia profesional: Hostelería y turismo

Cuadro 1. Identificación del módulo profesional

3. Objetivos generales del Título que se pretende alcanzar relacionados con el módulo profesional.

El módulo profesional de IPE II contribuye a alcanzar parte de los objetivos de los Ciclos Formativos de Cocina y gastronomía y Sistemas microinformáticos y redes establecidos en los RD 1396/2007 y 1691/2007 respectivamente. De forma más específica, los siguientes:

Cocina y gastronomía	Sistemas microinformáticos y Redes
----------------------	------------------------------------

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo. j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción. k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones. l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo. m) 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. n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.	m) Reconocer y valorar incidencias, determinando sus causas y describiendo las acciones correctoras para resolverlas. n) Analizar y describir procedimientos de calidad, prevención de riesgos laborales y medioambientales, señalando las acciones a realizar en los casos definidos para actuar de acuerdo con las normas estandarizadas. ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción. o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y empleo, analizando las ofertas y demandas del mercado laboral para gestionar su carrera profesional. p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa. q) 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.
--	---

Cuadro 2. Objetivos a alcanzar con el módulo

4. Competencias profesionales, personales y sociales a adquirir con el módulo profesional.

El módulo profesional de *Itinerario Personal para la Empleabilidad II* contribuye a la adquisición de las competencias generales de los Ciclos Formativos de Grado Medio de Cocina y gastronomía y Sistemas microinformáticos y redes:

Cocina y gastronomía	Sistemas microinformáticos y Redes
Ejecutar las actividades de pre-elaboración, preparación, conservación, terminación/ presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	Instalar, configurar y mantener sistemas microinformáticos, aislados o en red, así como redes locales en pequeños entornos, asegurando su funcionalidad y aplicando los protocolos de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente establecidos.

Cuadro 3. Competencias generales

Además, se vinculan de forma particular con las siguientes competencias profesionales, personales y sociales:

Cocina y gastronomía	Sistemas microinformáticos y Redes
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente. j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y	m) Organizar y desarrollar el trabajo asignado manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas en el entorno de trabajo. n) Mantener un espíritu constante de innovación y actualización en el ámbito del sector informático. ñ) Utilizar los medios de consulta disponibles, seleccionando el más adecuado en cada caso, para resolver en tiempo razonable supuestos no conocidos y dudas profesionales.

procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia. l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo. m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente. n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones. ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización. o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.	o) Aplicar los protocolos y normas de seguridad, calidad y respeto al medio ambiente en las intervenciones realizadas. p) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia. q) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos. r) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos definidos dentro del ámbito de su competencia. s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente. t) Gestionar su carrera profesional, analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y aprendizaje. u) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, planificación de la producción y comercialización. v) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
--	--

Cuadro 4. Competencias profesionales, personales y sociales

5. Resultados de aprendizaje del módulo

Los resultados de aprendizaje del Módulo de IPE I (Orden 3537/2025 Anexo VII) son los siguientes:

1. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.
2. 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.
3. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.
4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.
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.

6. Vinculación de los resultados de aprendizaje con los criterios de evaluación del módulo

En este apartado se anticipan los criterios de evaluación para vincularlos con los resultados de aprendizaje (Orden 3537/2025 Anexo VII). En el apartado correspondiente a la evaluación se especificará la ponderación de cada uno de ellos en la evaluación final.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título. 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. 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. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. 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. 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. 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. 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.
--	---

2. 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.	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título. b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales. c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva. d) Se han descrito las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral. f) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario. g) Se han detallado las bases de cotización y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario en supuestos sencillos. h) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos y se han reconocido las diferentes contingencias que cubre el sistema. i) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral j) Se ha analizado el contenido del derecho fundamental a la libertad sindical y las distintas
---	---

	modalidades de representación de los trabajadores en la empresa. k) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
3. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.	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. 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. 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.
4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

	e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional. g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales. h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador. i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional. 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. k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.
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.	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. b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral. 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.

	d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad. f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad. g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad. h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional. i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.
--	--

Cuadro 5. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

7. Contenidos y temporalización. Distribución en Unidades Didácticas

Los contenidos del módulo se han actualizado en la ORDEN 3537/2025 de la Comunidad de Madrid, e incorporado al Anexo VII. Su distribución en Unidades Didácticas, temporalización y vinculación con los resultados de aprendizaje son los siguientes:

Unidades didácticas	Contenidos	Resultados de aprendizaje
Unidad didáctica 1. Salud y trabajo. Conceptos básicos de PRL	a) El trabajo y la salud. Análisis de las condiciones de trabajo y su impacto en la salud del trabajador. b) Identificación y clasificación de los factores de riesgo en general y, en concreto, en el	RA 1. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

	sector profesional del título del ciclo formativo c) Daños derivados del trabajo: Accidentes de trabajo. Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas de la actividad laboral. d) Marco normativo básico. Derechos y deberes básicos de trabajadores y empresarios. e) Riesgos laborales generales relacionados con las condiciones de seguridad, las condiciones medioambientales, las condiciones ergonómicas y las condiciones psicosociales. f) Riesgos laborales específicos y sus posibles consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores, en el sector en el que se ubica el título.	
Unidad didáctica 2. Gestión de la prevención en la empresa	g) Medidas de prevención y protección de riesgos laborales. Medidas de prevención. Principios y técnicas de prevención. Medidas de protección colectiva. La señalización de seguridad. Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual. Especial protección a colectivos específicos.	RA 1. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales

	h) Aplicación de las medidas de prevención y protección en el sector profesional en el que se ubica el título. i) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. j) Plan de prevención de riesgos laborales. Evaluación de riesgos. Organización y planificación de la prevención. Plan de Autoprotección: planes de emergencia y de evacuación.	
Unidad didáctica 3. Primeros auxilios	k) Primeros auxilios: concepto y principios generales y protocolo de actuación ante situaciones de emergencia. Técnicas básicas de primeros auxilios aplicadas en el lugar del accidente. Actuación en función de las lesiones. El botiquín de primeros auxilios: composición y uso.	RA 1. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales
Unidad didáctica 4. La relación laboral.	a) El derecho del trabajo. Marco jurídico. Derechos y deberes derivados de las relaciones laborales. b) El contrato de trabajo. Modalidades de contrato. El periodo de prueba. Flexibilidad en la organización del trabajo. Conciliación. Tiempos de	RA 2. 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

	trabajo: análisis en el convenio aplicable al sector del título formativo. c) El recibo del salario. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector profesional del título del ciclo formativo. d) Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Procedimiento de reclamación judicial f) La representación de los trabajadores. Medidas de conflicto colectivo. Procedimientos de resolución de conflictos.	laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.
Unidad didáctica 5. Acción protectora del sistema de Seguridad Social.	e) La Seguridad Social. Estructura del sistema. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social. Acción protectora: contingencias y principales prestaciones económicas. Incapacidad temporal. La protección por desempleo: situación legal de desempleo, prestación, subsidio y otras ayudas.	RA 2. 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.
Unidad didáctica 6	a) Análisis del sector profesional del título del ciclo formativo. Coyuntura laboral.	RA 3. Distingue las características del sector productivo y define los puestos

El sector productivo y su relación con el perfil profesional del título.	b) Tendencias del mercado laboral y oportunidades emergentes. c) Las competencias personales y sociales más demandadas en el mercado laboral actual. Identificación de las más relevantes en el sector profesional del título del ciclo formativo. Actitudes y aptitudes profesionales. d) Identificación y descripción de los puestos de trabajo relacionados con los perfiles profesionales del título. e) Análisis de las competencias profesionales y requisitos para el ingreso en la Administración pública.	de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.
Unidad Didáctica 7 El potencial profesional: autoorientación para la inserción profesional.	a) Análisis del potencial profesional. Competencias personales y profesionales. Los intereses y la motivación. La aceptación y la autoestima como claves para la mejora de la empleabilidad. Acciones para mejorar y enriquecer nuestras competencias. b) Autoanálisis de las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para el empleo. c) Identificación de itinerarios formativos profesionales	RA 4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.

	relacionados con el título del ciclo formativo. Oportunidades de formación y educación en Europa. d) El Curriculum vitae. Aspectos esenciales. Tipos. Modelos. Herramientas digitales para su elaboración. La carta de motivación. El Curriculum Europass. Oportunidades de empleo en Europa.	
Unidad didáctica 8. El aprendizaje autónomo.	a) Creación de un entorno personal de aprendizaje. Identificación de necesidades de aprendizaje. Fuentes de información.. Herramientas digitales para crear y organizar información y contenidos de aprendizaje. Red personal de aprendizaje: redes sociales, profesionales y de comunicación. b) El plan de desarrollo personal (PDP) como herramienta para maximizar el potencial y el desarrollo personal y profesional. Evaluación periódica del progreso. c) La identidad digital. Concepto y características. Riesgos derivados de una gestión inadecuada. Protección de datos personales e	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.

	identidad digital. Relevancia para el empleo.	
--	---	--

Cuadro 6. Contenidos. Distribución en las Unidades Didácticas

8. Distribución temporal de las Unidades Didácticas

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE UNIDADES DIDÁCTICAS	EVALUACIONES	UNIDADES	ASIGNACIÓN HORARIA
	1ª EVALUACIÓN	Unidad 1	12 horas
		Unidad 2	10 horas
		Unidad 3	6 horas
		Unidad 4	12 horas
	2ª EVALUACIÓN	Unidad 5	15 horas
		Unidad 6	15 horas
	3ª EVALUACIÓN	Unidad 7	15 horas
		Unidad 8	15 horas

Cuadro 7. Distribución temporal de las Unidades Didácticas

9. Metodología, actividades y recursos

9.1. Criterios y orientaciones metodológicas

La metodología de las distintas Unidades Didácticas se caracterizará por una orientación activa y colaborativa:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.

- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos.
- Fomentará la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Incorporará aspectos motivacionales y tendrá en cuenta los intereses del alumnado.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.

9.2. Actividades

Se desarrollarán diferentes tipos de actividades, en función del contenido a trabajar y teniendo en cuenta los criterios metodológicos anteriores. En todas las Unidades Didácticas se llevarán a cabo:

- Actividades de iniciación al tema y motivación
- Actividades que permitan detectar y activar los conocimientos previos
- Actividades de desarrollo de los principales contenidos de la Unidad
- Actividades de consolidación y profundización
- Actividades de refuerzo
- Actividades de evaluación

Las actividades integrarán:

- Explicaciones teóricas por parte del profesorado, contando con recursos didácticos variados y con utilización de tecnologías digitales.
- Experiencias de aprendizaje autónomo en las que se proporcionará al alumnado algunos materiales (escritos, audiovisuales) para ser leídos o visualizados fuera del aula y se desarrollará una posterior puesta en común, en el contexto de la clase, de las conclusiones obtenidas y los aprendizajes realizados.

- Búsquedas individuales o en grupo de materiales en la red que respondan a los contenidos de trabajo y permitan desarrollar tareas de selección, discriminación y valoración de la información obtenida.
- Realización de trabajos colaborativos por parte del alumnado. Estos trabajos se desarrollarán en grupos heterogéneos, en cuya composición participará el profesorado, garantizando que el alumnado se distribuya en todos los grupos y no sufra situaciones de segregación o discriminación. Se utilizarán algunas técnicas vinculadas al aprendizaje cooperativo.
- Presentación al gran grupo de los trabajos desarrollados de forma individual o en grupos heterogéneos.
- Reflexiones de carácter individual por parte del alumnado, con producciones escritas u orales, para garantizar que se consolidan los aprendizajes.

9.3. Espacios, materiales, textos y recursos

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir este módulo son:

- Libros de consulta, pizarra y tizas, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios, etc.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía proporcionada por el profesorado.
- Recursos TIC: televisor, vídeo, DVD, películas, ordenador, CDs, Internet, páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Uso adecuado de Chat GPT u otras herramientas de IA

10. Medidas de atención a la diversidad para alumnos con necesidad específica de apoyo educativo y Necesidades Educativas Especiales

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril*, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía, que indica:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes adaptaciones de acceso:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos (con aplicaciones ad hoc) para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.

c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.

d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.

2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar cada unidad de trabajo. Nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis del caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

En el caso del alumnado con Necesidades Educativas Especiales (ACNEE), que disponga de un Dictamen de Escolarización y las correspondientes orientaciones por parte del Departamento de Orientación, el desarrollo del procesos de aprendizaje se realizará a partir de dichas orientaciones y de las correspondientes adaptaciones curriculares significativas, si las hubiere.

11. Evaluación

11.1. Características

- La evaluación del alumnado será criterial, es decir, se desarrollará a partir de la comprobación de la adquisición de los resultados de aprendizaje por medio de los criterios de evaluación. Para ello, se establece una ponderación de la aportación de cada uno de los resultados y criterios a la evaluación final. (Cuadro 8)
- Será de carácter teórico-práctica, comprobándose el grado de adquisición de los contenidos de carácter más conceptual y aquellos que presentan un componente más procedimental.
- El alumnado dispondrá de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.
- La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua a lo largo de las distintas Unidades Didácticas. Esta evaluación conducirá a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria, una vez comprobada la consecución de los resultados de aprendizaje con su correspondiente ponderación.
- Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación ordinaria.
- El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.
- Cuando un alumno no alcance alguno de los Resultados de Aprendizaje se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.
- Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria.
- Cuando un alumno no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.
- En cualquier caso, las decisiones sobre la evaluación ordinaria y extraordinaria tendrán que estar en consonancia con las decisiones que se hayan incorporado sobre evaluación en la programación del ciclo formativo.

11.2. Ponderación de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

Esta ponderación servirá de base para la comprobación de la adquisición de los resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje	Ponderación	Criterios de evaluación
1. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.	20%	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. 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. 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. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. 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. 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. 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. 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.
2. 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.	20%	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título. b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales. c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva. d) Se han descrito las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

		f) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario. g) Se han detallado las bases de cotización y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario en supuestos sencillos. h) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos y se han reconocido las diferentes contingencias que cubre el sistema. i) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral j) Se ha analizado el contenido del derecho fundamental a la libertad sindical y las distintas modalidades de representación de los trabajadores en la empresa. k) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
3. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.	15%	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. 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. 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.

4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.	20%	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional. e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional. g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales. h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador. i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional. 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. k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.
5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo	25%	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la

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.	actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias. b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral. 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. d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad. f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo este mejora la empleabilidad. g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad. h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional. i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual.
--	---

Cuadro 8. Ponderación de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

11.3. Estrategias, procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación continua se desarrollará a lo largo de todo el curso asociada cada una de las Unidades Didácticas. En general se tendrán en cuenta todas las producciones del alumnado, tanto individuales como en grupo. No obstante, para cada uno de los Resultados de Aprendizaje se pondrán en juego algunos procedimientos similares, con los que se intentará acceder al nivel alcanzado por el alumnado.

Los procedimientos de evaluación y los **instrumentos de calificación** que van a utilizarse a lo largo del curso son:

Estrategias y procedimientos	Ponderación en la calificación
Actividades prácticas individuales realizadas en el aula.	60 %
Actividades prácticas individuales realizadas en casa.	
Trabajos en grupo	
Participación en clase e implicación en las tareas	
Controles periódicos individuales	
Exámenes y pruebas objetivas de carácter individual	40 %

Los instrumentos utilizados incluyen criterios acordados en la programación del ciclo formativo:

- Respeto a las normas de higiene y seguridad
- Trabajo responsable en aula
- Corrección ortográfica
- Cumplimiento de fechas en la entrega de trabajos

11.4. Evaluación ordinaria: proceso de evaluación y calificación

- A lo largo de cada Unidad Didáctica y al final de la misma se irán aplicando las distintas estrategias e instrumentos de evaluación. Ello permitirá comprobar la adquisición de los Resultados de Aprendizaje.
- Para la calificación se desarrollarán **tres evaluaciones** de carácter parcial, correspondientes a cada uno de los trimestres del curso.
- Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados.
- En la prueba general individual de cada evaluación el alumno deberá superar por encima de un cuatro sobre diez esta prueba para poder realizar la media de la evaluación.
- A los alumnos que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

11.5. Recuperaciones:

- Para el alumnado que deba recuperar algún RA no superado durante el curso, se realizará una actividad de recuperación en cada evaluación. Si no consiguiera alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria.
- El alumno que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accede a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.
- La calificación obtenida en la recuperación para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

11.6. Calificación final del módulo:

- Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.
- Para el alumnado con todos los resultados de aprendizaje superados, la calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las Unidades Didácticas (Cuadro 8) :
- Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.
- Para los alumnos con calificación de 10: Concesión de Mención honorífica: Como reconocimiento de un excelente aprovechamiento académico, así como de un destacable esfuerzo e interés por el módulo profesional, el profesor podrá otorgarles la calificación de 10- mención honorífica siguiendo los siguientes criterios:
 - La calificación final numérica.
 - Ser un alumno colaborador e implicado en el funcionamiento del grupo de alumnos, que ayuda a los compañeros con menores aptitudes.

Se podrá conceder un número de menciones honoríficas que no exceda del 10% del alumnado del grupo matriculado en el módulo profesional. En el caso de que el número de alumnos fuera inferior a 10, se podrá conceder una sola mención honorífica.

11.7. Evaluación ordinaria: procedimiento de evaluación para alumnos a los que no se puede aplicar la evaluación continua o con RA no superados (pérdida del derecho a la evaluación continua)

- Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua o que no hayan superado alguno de los RA en las correspondientes evaluaciones deberán realizar las pruebas finales de evaluación con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.
- Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

- Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

11.8 Evaluación extraordinaria: procedimiento de evaluación en convocatoria extraordinaria

- Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio
- La prueba extraordinaria será única para todos los alumnos matriculados en el módulo en la misma modalidad.
- La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo y podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.
- La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.
- Los alumnos con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

11.9. Medidas para el alumnado con necesidad específica de apoyo educativo (ACNEAE) y con Necesidades Educativas Especiales (ACNEE)

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se podrán adoptar las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio,... Para alumnado con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnos con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)

La concreción para cada alumno quedará reflejada en el Anexo” Modelo de informe relativo a la aplicación de medidas para la evaluación de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo que cursen enseñanzas de Formación Profesional”. En las sesiones de evaluación se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno y, tras cada evaluación, se le facilitará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

Para el alumnado con Necesidades Educativas Especiales que disponga de un Dictamen de Escolarización y se hayan formulado Adaptaciones Curriculares Significativas, los criterios, procedimientos y estrategias de evaluación, así como los criterios de calificación final se desarrollarán en función de las Adaptaciones acordadas.

11.10. Calendario de evaluaciones parciales, final ordinaria y final extraordinaria.

EVALUACIONES	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	2 de diciembre de 2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	17 de febrero de 2026
TERCERA EVALUACIÓN	28 de abril de 2026
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	3 de junio de 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	19 de junio de 2026