

UNIDAD FORMATIVA 0074-A. RELACIONES LABORALES Y BÚSQUEDA DE EMPLEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	INSTRUMENTOS
1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	10%	a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para mejorar la empleabilidad y lograr el acceso al empleo, la adaptación a las exigencias del proceso productivo y la estabilidad laboral.	1%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.	2%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		c) Se han determinado los conocimientos, las aptitudes, y las actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	2%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y demandas de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.	1%	Actividades evaluables
		e) Se han determinado las técnicas utilizadas en un proceso de búsqueda activa de empleo, con especial atención al uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.	1%	Actividades evaluables
		f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	1%	Actividades evaluables
		g) Se ha realizado una valoración de la personalidad, las aspiraciones, las actitudes y la formación propia para la toma de decisiones	1%	Actividades evaluables
		h) Se ha valorado el empleo público como opción de inserción laboral.	1%	Actividades evaluables
		2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización y la resolución de posibles conflictos.	10%	a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.
b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo	2%			Actividades evaluables Pruebas objetivas
c) Se han determinado las	1%			Actividades

		características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.		evaluables Pruebas objetivas
		d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo y la aplicación de técnicas de dinamización de equipos.	1%	Actividades evaluables
		e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.	1%	Actividades evaluables
		f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.	1%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		g) Se han reconocido las fases de una negociación y se han identificado los comportamientos-tipo.	1%	Actividades evaluables
		h) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto aplicando técnicas de negociación eficaces.	2%	Actividades evaluables
3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo	25%	a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo	2%	Actividades evaluables
		b) Se han distinguido los principales organismos, profesionales y entidades que intervienen en las relaciones entre el empresariado y trabajadores y trabajadoras y desarrollan competencias en la materia.	2%	Pruebas objetivas
		c) Se han determinado los elementos de la relación laboral y los derechos y obligaciones derivados de la misma.	2%	
		d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos	2%	
		e) Se ha analizado la contratación a través de Empresas de Trabajo Temporal.	2%	
		f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.	2%	

		g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.	2%	
		h) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran y se ha realizado la liquidación en supuestos prácticos sencillos.	2%	
		i) Se han identificado las formas de representación legal de los trabajadores y las trabajadoras y los procedimientos de negociación colectiva.	2%	
		j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	2%	
		k) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía	3%	
		l) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo en el marco legal que regula el desempeño profesional del sector.	2%	
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	15%	a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.	1%	Actividades evaluables
		b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.	2%	Pruebas objetivas
		c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social, con especial atención al Régimen General.	2%	
		d) Se han identificado las obligaciones del empresariado y las trabajadoras y los trabajadores dentro del sistema de Seguridad Social.	2%	
		e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de una persona trabajadora y las cuotas correspondientes a trabajadores y trabajadoras y al empresariado.	2%	
		f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de	2%	

		Seguridad Social, identificando los requisitos.		
		g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.	1%	
		h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.	1%	
		i) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por incapacidad temporal en supuestos prácticos sencillos.	1%	
UNIDAD FORMATIVA 0074-B. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES				
1. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	15%	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.	2%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de las personas trabajadoras.	2%	
		c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.	3%	
		d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.	2%	
		e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.	2%	
		f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.	2%	
		g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales según los riesgos que los generan, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía	2%	
2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las	10%	a) Se ha identificado el marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.	1%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		b) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de	2%	

responsabilidades de todos los agentes implicados.		riesgos laborales.		
		c) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.	1%	
		d) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.	1%	
		e) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales y sus competencias.	1%	
		f) Se han identificado las responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.	1%	
		g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.	1%	
		h) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.	1%	
		i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de un centro de hostelería o restauración.	1%	
		3. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.	15%	a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.	2%			Actividades evaluables Pruebas objetivas
c) Se han analizado los protocolos de actuación y la secuencia de medidas a adoptar en caso de emergencia	3%			Actividades evaluables Pruebas objetivas
d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos y de prioridad de intervención en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.	2%			Actividades evaluables
e) Se han identificado las técnicas	3%			Actividades

		básicas de primeros auxilios y los protocolos que han de ser aplicados en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y se ha determinado la composición y usos del botiquín.		evaluables
		f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.	2%	Actividades evaluables Pruebas objetivas