

PLAN DE RECUPERACIÓN, MÓDULO DE ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I (IPE I)

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO, COCINA Y GASTRONOMÍA.

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se estable el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas (Modificado por el Real Decreto 499/ 2024, de 21 de mayo)

CURSO 2025/2026

➤ **1. CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- *Sector profesional:* Análisis de las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizando sus requerimientos actuales para el perfil profesional.
- *Competencias requeridas por el sector:* Reflexionar 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 (cocina y gastronomía) identificando nuestra zona de desarrollo próximo.
- *Empleo público y privado:* Comparar los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado.
- *Concepto de salud, factores de riesgo laboral, daños a la salud del trabajador y medidas de prevención y protección de riesgos laborales:* Valorar la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa u organismo equiparado relacionando 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.
- *Factores de riesgo laboral derivados de las condiciones de seguridad, medioambientales, de la carga y organización de trabajo y evaluación de riesgos laborales:* Clasificar y describir los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título para determinar la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definir las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.
- *Legislación sobre prevención de riesgos laborales, obligaciones de la empresa y de los trabajadores:* Determinar los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales, clasificar 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 determinar las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos. Determinar los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención. Analizar los protocolos de actuación en caso de emergencia y valorar 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 reflexionar sobre el contenido del mismo.

- *Primeros auxilios, soporte vital básico y actuación frente a otras emergencias:* Identificar 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.
- *Autoconocimiento profesional:* intereses y motivaciones, analizar cualidades y competencias. Concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.
- *Plan de acción para la empleabilidad:* Metas profesionales, identificar debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades (DAFO) relacionadas con su perfil profesional (Cocina y Gastronomía). Por último, identificar y valorar los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional llegando a formular objetivos profesionales para mejorar la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral implementando un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.
- *Historia del Derecho del Trabajo, relación laboral, fuentes del Derecho del Trabajo, derechos laborales individuales y colectivos, deberes laborales y poder de dirección. La jornada de trabajo:* Analizar 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.
- *Contrato de trabajo y sus diferentes modalidades. Organización flexible del trabajo. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo:* Comparar las modalidades de contratación, localizar los diferentes modelos en las fuentes oficiales, identificar las características de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva. Y, reconocer los recursos laborales existentes ante las diferentes situaciones que se pueden dar en la relación laboral.
- *Salario, nómina y finiquito:* Componentes del recibo de salarios.
- *Seguridad Social – Prestaciones. Desempleo:* Valorar el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. Analizar las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.
- *Competencia e identidad digital:* Analizar el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad.
- *Plan de desarrollo individual:* Elaborar un plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad.

➤ 2. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La metodología a poner en práctica en el alumnado con el módulo pendiente (IPE I) estará sustentada en acercar el plan de estudio establecido y expuesto en el apartado anterior (qué enseñar) para conseguir desarrollar sus competencias y habilidades necesarias con el fin de conseguir un empleo, integrando comunicación, trabajo en equipo y resolución de problemas (cómo enseñar), así la práctica culinaria con la orientación laboral.

➤ 3. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

Las medidas organizativas serán actividades y uso de recursos para facilitar el autoanálisis, identificación de objetivos y desarrollo de habilidades para la inserción laboral, así, un plan de acción para los tres alumnos con el módulo de IPE I junto a estrategias de apoyo, por parte, de la profesora para la permanencia y éxito del alumnado.

El alumnado puede acudir a la profesora cuando lo considere necesario concertando una sesión de tutoría previo contacto por vía correo electrónico.

➤ **4. GENERALIDADES SOBRE EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES Y TAREAS**

El módulo es un componente clave de la Formación Profesional que busca desarrollar las competencias y habilidades transversales de los estudiantes, su autoconocimiento y la construcción de un plan de acción para su inserción laboral futura.

Las actividades y tareas incluyen la realización de un análisis DAFO para identificar fortalezas y debilidades, la creación de un Plan de Acción para mejorar la empleabilidad, la elaboración de un CV y carta de presentación, la comprensión de la normativa laboral y como pilar fundamental la cultura de prevención de riesgos laborales junto a un desarrollo del aprendizaje autónomo con una identidad digital positiva.

El alumno conocerá el listado de tareas a entregar y la fecha límite para hacerlas con un margen de tiempo suficiente otorgándole el derecho a realizar el examen. Aquel alumno que no entregue las tareas no tendrá derecho a realizar el ejercicio y no superará el módulo de IPE I (Itinerario Personal para la Empleabilidad)

➤ **5. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES.**

El módulo de IPE I con sus cinco resultados de aprendizaje, así:

- Resultado de Aprendizaje 1: Distinguir las características del sector productivo y definir los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.
- Resultado de Aprendizaje 2: Alcanzar las competencias necesarias para obtención del Título de técnico básico en prevención de riesgos laborales.
- Resultado de Aprendizaje 3: Analizar condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de contratos, cambios y situaciones relevantes que se pueden presentar en la relación laboral, en la normativa laboral y en el convenio colectivo del sector.
- Resultado de Aprendizaje 4: Analizar las cualidades y competencias profesionales, la importancia de la autoestima para la empleabilidad, el desarrollo de habilidades para la autoorientación, la identificación de expectativas y metas profesionales y la formulación de objetivos y acciones para la carrera profesional, terminando en la evaluación y seguimiento del proceso de mejora de la empleabilidad.

- Resultado de Aprendizaje 5: Aplicar las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesional, 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.

La evaluación del módulo IPE I en el alumnado pendiente de superar consistirá en la realización de un examen teórico – práctico del contenido total de la materia y el alumnado deberá hacer entrega de las tareas encargadas que ayudaran a trabajar la materia que será objeto de examen.

6. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Los criterios de calificación basándose en los resultados de aprendizaje mencionados en el punto anterior, los cuales, evaluaré mediante tareas y un examen individual que valoren competencias y destrezas.

La superación del módulo será positiva cuando se hayan entregado todas las tareas encargadas y se haya aprobado el examen con un valor igual a cinco o superior. La calificación del módulo será igualmente considerada con un valor de suficiente.

El alumnado después de ser informado de este contenido de recuperación para superar el módulo pendiente se le dará un recibí como documento a guardar para que conste que el alumno conoce el mecanismo de trabajo. Este documento constará en la Programación Didáctica del módulo como Anexo II.

ANEXO II

ACUSE DE RECIBO DE INFORMACIÓN SOBRE EL PLAN DE RECUPERACIÓN

CICLO:

MÓDULO:

PROFESOR/A:

El alumno firmante declara haber recibido toda la información referente al plan de recuperación del módulo profesional señalado, indicando así mismo haberlo comprendido y aceptado.

NOMBRE ALUMNO/A

FIRMA

- 1.
- 2.
- 3.

Vº Bº PROFESOR/A:

Fdo

