

IES VIOLANT DE CASALDUCH



PROGRAMACIÓ

CURSO 2024-25

1º FPB AGROJARDINERÍA Y COMPOSICIONES FLORALES

(3009): Ciencias aplicadas I.

Nuria Traver Edo.

1. INTRODUCCIÓN

- Normativa legal.
- Perfil profesional.
- Contextualización del centro y ciclo.
- Competencia general del título.
- Competencias profesionales, personales y sociales.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

3. DESARROLLO DEL CURRÍCULUM

4. RELACIÓN DE UNIDADES FORMATIVAS.

- Temporalización.
- Detalle de las unidades formativas.
- Actividades de enseñanza-aprendizaje
- Solapes

5. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS DE CARÁCTER GENERAL

- Metodología general
- Metodología telemática y plan de contingencia.
- Materiales y Recursos didácticos

6. EVALUACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL.

- Procedimientos e instrumentos de evaluación
- Seguimiento y valoración
- Actividades encaminadas a la superación
- Evaluación y promoción
- Evaluación de la práctica docente

7. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

8. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.

9. TRANSVERSALIDAD EN EL AULA DE FPB.

1. INTRODUCCIÓN.

Esta programación corresponde al módulo **Ciencias aplicadas I**, módulo que se imparte en el primer curso del **Ciclo Formativo de Grado Básico en Agrojardinería y composiciones florales**.

La intención de esta programación es la de planificar el curso lectivo 24-25 en base al currículum del título teniendo en cuenta el centro donde se imparte y el alumnado matriculado.

Es importante que el resumen de la información que en este documento se recoge sea transmitido al alumnado: objetivos, contenidos y criterios de evaluación, resultados de aprendizaje, adquisición de competencias, así como el desarrollo de las clases y normas de funcionamiento.

También se les informará de los procedimientos de evaluación, de los criterios de calificación y de los mínimos exigibles para una calificación positiva. El profesor les hará entrega de un documento resumen, que a su vez estará siempre disponible en la página del AULES FP.

- **NORMATIVA**

La FP Básica tiene como finalidad cubrir las necesidades de aquellos alumnos que hayan abandonado la enseñanza obligatoria sin haber superado los objetivos previstos en la ESO, o que presentan necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad o conducta y hayan supuesto un impedimento en los mencionados estudios de secundaria.

La presente programación se ha realizado cumpliendo con lo establecido en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, y el Decreto 185/2014, de 8 de agosto, del Consell, por el que se regulan los ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunidad Valenciana. En concreto a lo establecido en su anexo IX sobre el

currículo de los programas de **Formación Profesional Básico en Agrojardinería y composiciones florales**.

- **PERFIL PROFESIONAL**

El módulo queda identificado por:

Denominación: Agro-jardinería y Composiciones Florales.

Nivel: Formación Profesional Básica.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Agraria.

Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasif. Internacional Normalizada de la Educación).

El módulo **Ciencias aplicadas I** que se imparte en el primer curso es de **158** horas, repartidas en **4 horas semanales**.

- **CONTEXTUALIZACIÓN DEL CICLO.**

El Instituto de Educación Secundaria Obligatoria Violant de Casalduch, se encuentra en la localidad de Benicàssim.

Los alumnos provienen del mismo centro y de otras localidades vecinas de la provincia, sus edades están comprendidas entre los 14 y 16 años.

La modalidad del programa de formación básica de Agro-jardinería y Composiciones Florales se inició por primera vez en el curso 2021-22, siendo este año su tercera edición. Este es el único título de la familia agraria que se imparte en el centro.

Para más información: <https://portal.edu.gva.es/iesbenicassim/>

- **COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO.**

La competencia general de este título consiste en elaborar composiciones con flores y plantas y realizar operaciones auxiliares en cultivos, en producción de planta en invernaderos o en centros de jardinería, colaborando en la preparación del terreno y en la implantación y mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

- **COMPETENCIAS DEL TÍTULO.**

a) Preparar y realizar operaciones auxiliares de montaje, mantenimiento, limpieza y desinfección de infraestructuras, instalaciones, dependencias de floristería, maquinaria y equipos, según proceda, garantizando su funcionamiento e higiene.

b) Preparar el terreno y el substrato para la implantación y producción del material vegetal, teniendo en cuenta su uso posterior, con la maquinaria, herramientas y útiles necesarios.

c) Sembrar, plantar o trasplantar cultivos, distribuyéndolos sobre el terreno de acuerdo a las especificaciones y consiguiendo una buena “nascencia” o arraigo.

d) Regar el cultivo y realizar las labores culturales utilizando las técnicas que aseguren la satisfacción de sus necesidades hídricas y el buen desarrollo del cultivo.

e) Abonar los cultivos de forma homogénea y aplicar tratamientos fitosanitarios, en la dosis, momento y con el equipo indicado, para satisfacer sus necesidades o carencias nutritivas y para mantener la sanidad de las plantas.

f) Recepcionar y almacenar material de floristería y auxiliares, atendiendo a las características del producto final.

- g) Realizar los trabajos básicos para la multiplicación sexual del material vegetal, para llevar a cabo las labores de producción de planta en vivero.
- h) Montar y desmontar trabajos de decoración floral cuidando su presentación para el punto de venta, siguiendo los criterios del personal de categoría superior, atendiendo a la tipología de los materiales y materias primas empleadas y su tratamiento.
- i) Envolver composiciones florales y/o con plantas con criterios estéticos para su óptima presentación, aplicando técnicas de atención al cliente.
- j) Realizar la limpieza y cuidado de zonas ajardinadas, ejecutando pequeñas reparaciones.
- k) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- l) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- m) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- n) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- ñ) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- o) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

- p) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- q) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- r) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- s) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- t) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- u) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- v) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- w) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- x) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y MÓDULO.

- a) Reconocer e identificar los protocolos establecidos sobre infraestructuras, instalaciones, maquinaria y equipos, relacionándolos con las funciones que van a desarrollar, para llevar a cabo las operaciones auxiliares de montaje, mantenimiento, limpieza y desinfección.
- b) Identificar el cultivo que se va a realizar justificando la selección de la maquinaria o/ y otras herramientas, con el fin de preparar el terreno y el sustrato.
- c) Identificar el producto que se desea obtener considerando las características del terreno con el fin de sembrar, plantar o trasplantar cultivos.
- d) Identificar las características del cultivo y del suelo, reconociendo y justificando sus necesidades, a fin de regarlos y realizar las labores culturales.
- e) Identificar las necesidades nutritivas de los cultivos y sus tratamientos preventivos y curativos, relacionándolos con los fertilizantes y con las causas que los provocan, con el fin de abonarlos y aplicar los tratamientos fitosanitarios.
- f) Identificar y seleccionar material de floristería y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- g) Describir las técnicas de reproducción de las especies vegetales reconociendo los recursos y mecanismos aplicables con el fin de realizar los trabajos básicos para la multiplicación sexual del material vegetal.
- h) Explicar las técnicas de montaje, desmontaje y decoración, describiendo el material y las herramientas necesarias para montar y desmontar trabajos de decoración floral.
- i) Identificar técnicas estéticas de envoltorio relacionándolas con los materiales disponibles y las características del producto con el fin de envolver composiciones florales y/o con plantas y satisfacer al cliente.
- j) Determinar las necesidades de conservación y mantenimiento de zonas ajardinadas justificando la selección de las técnicas para realizar la limpieza y cuidado de las mismas.

- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

a) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

b) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

c) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

d) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

e) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

f) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

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

3. DESARROLLO DEL CURRÍCULUM.

La programación tendrá en cuenta la Resolución de 17 de enero de 2022, del secretario autonómico de Educación y Formación Profesional, por la que se determina el procedimiento para flexibilizar las enseñanzas de Formación Profesional en la Comunitat Valenciana, si se diera el caso de flexibilizar enseñanzas

• RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RA 1. Resuelve problemas matemáticos en situaciones cotidianas, utilizando los elementos básicos del lenguaje matemático y sus operaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de números y se han utilizado para interpretar adecuadamente la información cuantitativa.
- b) Se han realizado cálculos con eficacia, bien mediante cálculo mental o mediante algoritmos de lápiz y calculadora (física o informática).
- c) Se han utilizado las TIC como fuente de búsqueda de información.
- d) Se ha operado con potencias de exponente natural y entero aplicando las propiedades.
- e) Se ha utilizado la notación científica para representar y operar con números muy grandes o muy pequeños.
- f) Se han representado los distintos números reales sobre la recta numérica.
- g) Se ha caracterizado la proporción como expresión matemática.
- h) Se han comparado magnitudes estableciendo su tipo de proporcionalidad.
- i) Se ha utilizado la regla de tres para resolver problemas en los que intervienen magnitudes directa e inversamente proporcionales.
- j) Se ha aplicado el interés simple y compuesto en actividades cotidianas.

RA 2. Reconoce las instalaciones y el material de laboratorio valorándolos como recursos necesarios para la realización de las prácticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado cada una de las técnicas experimentales que se van a

realizar.

- b) Se han manipulado adecuadamente los materiales instrumentales del laboratorio.
- c) Se han tenido en cuenta las condiciones de higiene y seguridad para cada una de las técnicas experimentales que se van a realizar.

RA 3. Identifica propiedades fundamentales de la materia en las diferentes formas en las que se presenta en la naturaleza, manejando sus magnitudes físicas y sus unidades fundamentales en unidades de sistema métrico decimal.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las propiedades de la materia.
- b) Se han practicado cambios de unidades de longitud, masa y capacidad.
- c) Se ha identificado la equivalencia entre unidades de volumen y capacidad.
- d) Se han efectuado medidas en situaciones reales utilizando las unidades del sistema métrico decimal y utilizando la notación científica.
- e) Se ha identificado la denominación de los cambios de estado de la materia.
- f) Se han identificado con ejemplos sencillos diferentes sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
- g) Se han identificado los diferentes estados de agregación en los que se presenta la materia utilizando modelos cinéticos para explicar los cambios de estado.
- h) Se han identificado sistemas materiales relacionándolos con su estado en la naturaleza.
- i) Se han reconocido los distintos estados de agregación de una sustancia dadas su temperatura de fusión y ebullición.
- j) Se han establecido diferencias entre ebullición y evaporación utilizando ejemplos sencillos.

RA 4. Utiliza el método más adecuado para la separación de componentes de mezclas sencillas relacionándolo con el proceso físico o químico en que se basa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado y descrito lo que se considera sustancia pura y mezcla.

- b) Se han establecido las diferencias fundamentales entre mezclas y compuestos.
- c) Se han discriminado los procesos físicos y químicos.
- d) Se han seleccionado de un listado de sustancias, las mezclas, los compuestos y los elementos químicos.
- e) Se han aplicado de forma práctica diferentes separaciones de mezclas por métodos sencillos.
- f) Se han descrito las características generales básicas de materiales relacionados con las profesiones, utilizando las TIC.
- g) Se ha trabajado en equipo en la realización de tareas.

RA 5. Reconoce cómo la energía está presente en los procesos naturales describiendo fenómenos simples de la vida real.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado situaciones de la vida cotidiana en las que queda de manifiesto la intervención de la energía
- b) Se han reconocido diferentes fuentes de energía.
- c) Se han establecido grupos de fuentes de energía renovable y no renovable.
- d) Se han mostrado las ventajas e inconvenientes (obtención, transporte y utilización) de las fuentes de energía renovables y no renovables, utilizando las TIC.
- e) Se han aplicado cambios de unidades de la energía.
- f) Se han mostrado en diferentes sistemas la conservación de la energía.
- g) Se han descrito procesos relacionados con el mantenimiento del organismo y de la vida en los que se aprecia claramente el papel de la energía.

RA 6. Localiza las estructuras anatómicas básica discriminando los sistemas o aparatos a los que pertenecen y asociándolos a las funciones que producen en el organismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y descrito los órganos que configuran el cuerpo humano, y se les ha asociado al sistema o aparato correspondiente.
- b) Se ha relacionado cada órgano, sistema y aparato a su función y se han reseñado sus asociaciones.

- c) Se ha descrito la fisiología del proceso de nutrición.
- d) Se ha detallado la fisiología del proceso de excreción.
- e) Se ha descrito la fisiología del proceso de reproducción.
- f) Se ha detallado cómo funciona el proceso de relación.
- g) Se han utilizado herramientas informáticas describir adecuadamente los aparatos y sistemas.

RA 7. Diferencia la salud de la enfermedad, relacionando los hábitos de vida con las enfermedades más frecuentes reconociendo los principios básicos de defensa contra las mismas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado situaciones de salud y de enfermedad para las personas.
- b) Se han descrito los mecanismos encargados de la defensa del organismo.
- c) Se han identificado y clasificado las enfermedades infecciosas y no infecciosas más comunes en la población, y reconocido sus causas, la prevención y los tratamientos.
- d) Se han relacionado los agentes que causan las enfermedades infecciosas habituales con el contagio producido.
- e) Se ha entendido la acción de las vacunas, antibióticos y otras aportaciones de la ciencia médica para el tratamiento y prevención de enfermedades infecciosas.
- h) Se ha reconocido el papel que tienen las campañas de vacunación en la prevención de enfermedades infecciosas describir adecuadamente los aparatos y sistemas.
- f) Se ha descrito el tipo de donaciones que existen y los problemas que se producen en los trasplantes.
- g) Se han reconocido situaciones de riesgo para la salud relacionadas con su entorno profesional más cercano.
- h) Se han diseñado pautas de hábitos saludables relacionados con situaciones cotidianas.

RA 8. Elabora menús y dietas equilibradas sencillas diferenciando los nutrientes que contienen y adaptándolos a los distintos parámetros corporales y a situaciones diversas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha discriminado entre el proceso de nutrición y el de alimentación.
- b) Se han diferenciado los nutrientes necesarios para el mantenimiento de la salud.
- c) Se ha reconocido la importancia de una buena alimentación y del ejercicio físico en el cuidado del cuerpo humano.
- d) Se han relacionado las dietas con la salud, diferenciando entre las necesarias para el mantenimiento de la salud y las que pueden conducir a un menoscabo de la misma.
- e) Se ha realizado el cálculo sobre balances calóricos en situaciones habituales de su entorno.
- f) Se ha calculado el metabolismo basal y sus resultados se ha representado en un diagrama, estableciendo comparaciones y conclusiones.
- g) Se han elaborado menús para situaciones concretas, investigando en la red las propiedades de los alimentos.

RA 9. Resuelve situaciones cotidianas, utilizando expresiones algebraicas sencillas y aplicando los métodos de resolución más adecuados

Criterios de evaluación:

- a) Se han concretado propiedades o relaciones de situaciones sencillas mediante expresiones algebraicas.
- b) Se han simplificado expresiones algebraicas sencillas utilizando métodos de desarrollo y factorización.
- c) Se ha conseguido resolver problemas de la vida cotidiana en los que se precise el planteamiento y resolución de ecuaciones de primer grado.
- d) Se han resuelto problemas sencillos utilizando el método gráficos y las TIC.

• CONTENIDOS

Contenidos básicos.

- **Resolución de problemas mediante operaciones básicas:**
 - Reconocimiento y diferenciación de los distintos tipos de números.
 - Representación en la recta real.

- Utilización de la jerarquía de las operaciones
 - Interpretación y utilización de los números reales y las operaciones en diferentes contextos.
 - Proporcionalidad directa e inversa.
 - Los porcentajes en la economía.
- **Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio:**
 - Normas generales de trabajo en el laboratorio.
 - Material de laboratorio. Tipos y utilidad de los mismos.
 - Normas de seguridad.
- **Identificación de las formas de la materia:**
 - Unidades de longitud.
 - Unidades de capacidad.
 - Unidades de masa.
 - Materia. Propiedades de la materia.
 - Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
 - Naturaleza corpuscular de la materia.
 - Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
 - Cambios de estado de la materia.
- **Separación de mezclas y sustancias:**
 - Diferencia entre sustancias puras y mezclas.
 - Técnicas básicas de separación de mezclas.
 - Clasificación de las sustancias puras. Tabla periódica.
 - Diferencia entre elementos y compuestos.
 - Diferencia entre mezclas y compuestos.
 - Materiales relacionados con el perfil profesional.
- **Reconocimiento de la energía en los procesos naturales:**
 - Manifestaciones de la energía en la naturaleza.
 - La energía en la vida cotidiana.
 - Distintos tipos de energía.
 - Transformación de la energía.

- Energía, calor y temperatura. Unidades.
 - Fuentes de energía renovables y no renovables.
- **Localización de estructuras anatómicas básicas:**
 - Niveles de organización de la materia viva.
 - Proceso de nutrición.
 - Proceso de excreción.
 - Proceso de relación.
 - Proceso de reproducción.
- **Diferenciación entre salud y enfermedad:**
 - La salud y la enfermedad.
 - El sistema inmunitario.
 - Higiene y prevención de enfermedades.
 - Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
 - Las vacunas.
 - Trasplantes y donaciones.
 - Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.
 - La salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.
- **Elaboración de menús y dietas:**
 - Alimentos y nutrientes.
 - Alimentación y salud.
 - Dietas y elaboración de las mismas.
 - Reconocimiento de nutrientes presentes en ciertos alimentos, discriminación de los mismos.
- **Resolución de ecuaciones sencillas:**
 - Progresiones aritméticas y geométricas.
 - Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.
 - Transformación de expresiones algebraicas.
 - Desarrollo y factorización de expresiones algebraica.
 - Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita.

- **Orientaciones pedagógicas del currículo.**

Este módulo contribuye a alcanzar las competencias para el aprendizaje permanente y contiene la formación para que el alumno sea consciente tanto de su propia persona como del medio que le rodea.

Los contenidos de este módulo contribuyen a afianzar y aplicar hábitos saludables en todos los aspectos de su vida cotidiana.

Asimismo, utilizan el lenguaje operacional de las matemáticas en la resolución de problemas de distinta índole, aplicados a cualquier situación, ya sea en su vida cotidiana como en su vida laboral.

La estrategia de aprendizaje para la enseñanza de este módulo que integra a ciencias como las matemáticas, química, biología y geología se enfocará a los conceptos principales y principios de las ciencias, involucrando a los estudiantes en la solución de problemas sencillos y otras tareas significativas, y les permita trabajar de manera autónoma para construir su propio aprendizaje y culminar en resultados reales generados por ellos mismos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos k), l), m), n) y ñ) del ciclo formativo y las competencias k), l), m) y n) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z) y las competencias r), s), t), u), v), w) y x) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de los módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La utilización de los números y sus operaciones para resolver problemas.
- El reconocimiento de las formas de la materia.
- El reconocimiento y uso de material de laboratorio básico.
- La identificación y localización de las estructuras anatómicas.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La importancia de la alimentación para una vida saludable.
- La resolución de problemas, tanto en el ámbito científico como cotidiano.

4. RELACIÓN DE LAS UNIDADES FORMATIVAS

UNIDADES FORMATIVAS / DIDÁCTICAS	DURACIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA FIN
Unidad Formativa 1 – Bloque de Matemáticas.			
UD 1 - Los números.	20h	11- SEP	30- OCT
UD 2.- Divisibilidad, proporcionalidad y porcentajes	20h	4- NOV	15 -NOV
UD 3 - Ecuaciones y sistemas.	20h	2-DIC	16-ENE
UD 4 - Resolución de ecuaciones sencillas y problemas.	20 h	13-MAR	4 -ABR
Unidad Formativa 2 – Bloque de Ciencias Ambientales.			
UD 5: La materia. (Fase práctica)	15h	17-FEB	12- MAY
UD 6: La energía en los procesos naturales. (F. práctica)	15h	20-ENE	14-FEB
UD 7: Estructuras anatómicas básicas.	20h	1 - OCT	30 - OCT
UD 8: Salud y enfermedad. (F. práctica menús y dietas)	10h	18 - NOV	27 - NOV
UD 9: Trabajo en el laboratorio (Materiales e instalaciones). Microscopio y lupa binocular.	10h	7 - ABR	20 - JUN

UD 1 Los números.		20 Horas
Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
Bloque I: Números naturales, enteros, potencias y raíces.	RA 1	8
Bloque II: Números racionales, fracciones y decimales.		12

UD 2 Divisibilidad y proporcionalidad.		20 Horas
Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
Múltiples y divisores. Factorización.	RA 1	10
Máximo común múltiple y Mínimo común divisor.		10

UD 3 Ecuaciones y sistemas.		20 Horas
Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas

Progresiones aritméticas y geométricas.	RA 9	7
Ecuaciones de primer grado con una incógnita.		7
Métodos de sustitución, igualación y reducción.		6

UD 4 Resolución de ecuaciones sencillas y problemas 20 Horas

Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
F. práctica - Resolución de ecuaciones sencillas aplicadas a la vida cotidiana	RA 9	20

UD 5 La materia. 15 Horas

Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
Unidades de medida.	RA 3	5
Propiedades, clasificación y cambios de estado de la materia.	RA 3	5
Separación de mezclas y sustancias	RA 4	5

UD 6 La energía en los procesos naturales. 15 Horas

Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
Manifestaciones de la energía en la naturaleza.	RA 5	5
La energía en la vida cotidiana. Tipos de energía.		5
Transformación y fuentes de energía renovables y no renovables	RA 5	5

UD 7 Estructuras anatómicas básicas. 20 Horas

Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
Niveles de organización de la materia viva.	RA 6	5
Proceso de nutrición, excreción, relación y reproducción.	RA 6	15

UD 8 Salud y enfermedad 10 Horas

Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
- Salud, enfermedad y sistema inmunitario.	RA 7	4
- Enfermedades infecciosas y no infecciosas.		4
- La salud mental.		
- Fase práctica: Elaboración de menús y dietas.	RA 8	2

UD 9 Trabajo en el laboratorio 10 Horas

Temas formativos	Resultado de aprendizaje	Horas
- Normas generales de trabajo en el laboratorio.	RA 2	3
- Material de laboratorio y normas de seguridad.		3
- Fase práctica: Elaboración de menús y dietas.		4

• **TEMPORALIZACIÓN**

UNIDAD	1ª EVALUACION	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
U. F 1 – UD1 / UD2	x		
U. F 2 – UD7 / UD8	x	x	
U. F 1 – UD3		x	x
U. F 2 – UD6 /UD 5		x	
U. F 1 – UD4			x
U. F 2 – UD5/ UD9			x

• **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE**

El fin de la enseñanza de la Formación Profesional Básica debe ser que el alumno obtenga la máxima autonomía profesional, es decir aprender a aprender, de manera que las estrategias metodológicas empleadas propicien la **adquisición de capacidades de aprendizaje autónomo**.

Por tanto, para favorecer un aprendizaje **activo y participativo**, se establecen distintos tipos de actividades, que serán realizadas por el alumno o por el profesor, y que se pueden agrupar en las siguientes:

- De introducción: actividades motivadoras para poder analizar los conceptos previos de los alumnos sobre el tema o el bloque a desarrollar. Pueden ir desde completar un cuestionario, hasta motivar un debate entre los

alumnos sobre algún tema concreto, o realizar una práctica introductoria en campo.

- De desarrollo: para comprender conceptos y contenidos procedimentales. Consiste en la explicación teórica por parte del profesor para una mejor organización del trabajo manual y su ejecución.
- De prácticas: son las actividades prácticas que a lo largo del curso se realizan en las instalaciones del centro, y permiten crear habilidades y conocimientos procedimentales, así como acercar al alumno a una realidad profesional. Así mismo, se realizarán actividades fuera del centro que reforzarán la aplicación práctica del módulo.*
- De refuerzo: según el nivel de desarrollo de los alumnos. Se pueden realizar distintas actividades para profundizar más en un tema cuando se considere oportuno por parte del profesor.
- Actividades complementarias: principalmente salidas fuera del centro.*
- Actividades de evaluación: inicial, de cada actividad práctica, trabajo guiado y al final de cada unidad.

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE 1º EVALUACIÓN				
ACTIVIDAD	TEMP. 55 h	RECURSOS	RESULTADO APRENDIZAJE	COSTE
UD. 1.	7h	Act. Básicas /Prácticas. Tipos de números.	RA. 1	-
UD. 1.	4h	Act. Básicas /Prácticas Jerarquía de operaciones.	RA. 1	-
UD. 1.	3h	Act. Básicas /Prácticas Uso números reales.	RA. 1	-
UD. 2.	4h	Act. Básicas /Prácticas. Divisibilidad y proporcionalidad.	RA. 1	
UD. 2.	3h	Act. Ampliación. Problemas aplicados a la vida real (Divisibilidad, proporcionalidad y porcentajes).	RA. 1	
UD. 1-2	1.5h	Act. de evaluación (Prueba escrita ud 1-2)	RA. 1	
UD. 7.	5,5h	Act. Básica (F. Práctica). Niveles de organización.	RA. 6	

UD. 7.	7h	Act. Básica/Práctica. Agentes y Procesos nutrición y excreción.	RA. 6
UD. 7	8h	Act. Práctica. Procesos de relación y reproducción.	RA. 6
UD. 7	8h	Act. de evaluación (Prueba escrita UD 7)	RA. 6

5. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS DE CARÁCTER GENERAL.

La educación es un proceso mediante el cual el profesor trata de transmitir conocimientos conceptuales, procedimentales mediante habilidades, valores y formas de actuar a los alumnos. Para adoptar una metodología deberemos:

- Partir de los intereses y conocimientos previos del alumnado. Actividades de introducción y evaluación inicial.
- Favorecer la interacción en el aula como motor de aprendizaje. Diversidad de actividades y agrupaciones.
- En el desarrollo de las actividades prácticas, favorecer la creatividad y la iniciativa de cada alumno, sin olvidar las normas de seguridad propias de la actividad y las normas del propio centro en el que se encuentran los alumnos.
- Favorecer la funcionalidad del material, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en que el alumno los necesite.
- Trabajar con materiales y proyectos reales, con los que el alumno se encontrará cuando se incorpore al mundo laboral. Prácticas en campo y actividades complementarias y extraescolares.
- Atender los diferentes ritmos de aprendizaje del alumnado. Diversidad de actividades y actividades refuerzo y ampliación.
- Que el alumno/a sea el protagonista de su propio aprendizaje. Prácticas en campo y memorias.

- METODOLOGÍA TELEMÁTICA y PLAN DE CONTINGENCIA

Los contenidos se compartirán en Aules FP una vez ya explicados en el aula, a su vez, el alumnado podrá encontrar material didáctico y/o visual utilizado en el aula para reforzar/ampliar lo aprendido. Esta será vía de comunicación si se diera alguna circunstancia excepcional que afectase al desarrollo normal de las clases.

- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

En el desarrollo de una Formación Profesional Básica, es necesario diferenciar entre el material y los recursos que se utilizan en el aula, y el material y los recursos que se emplean en el desarrollo de las actividades prácticas fuera del aula.

En el aula, para transmitir conocimientos procedimentales: Aulas libres del centro, aula porchada o dentro del mismo invernadero.

- Pantalla digital. Ordenador y proyector.
- Pizarra.
- Cuaderno del alumno (folios), que debe mantener limpio y ordenado, y donde queden plasmados de modo esquemático los distintos temas impartidos en clase y las actividades de aula que se puedan desarrollar, realizar dibujos, esquemas, etc.
- Videos ilustrativos de instalaciones o trabajos de producción.
- Material del módulo elaborado por el profesor en base al contenido del curriculum.

En las actividades prácticas, que mayoritariamente se realizan en las instalaciones del invernadero:

- Material de laboratorio.
- Material necesario para la fase práctica o actividades prácticas solicitadas.
- Mesa de trabajo.
- Material de uso diario para la fase teórica del módulo.

6. EVALUACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Se estará a lo dispuesto en la Orden 79/2010, de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos

de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Así como el resto de normativa, Decreto 135/2014, de 8 de agosto, del Consell, por el que se regulan los ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunitat Valenciana y Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.

Durante el año 2024 se implementa el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en 1º FPB Agrojardinería y composiciones florales. En base a la información recibida a principios de septiembre de 2024, el departamento ha acordado que las horas FCT se llevaran a cabo en el mismo centro educativo. Solo en aquellos casos que el equipo docente valore una madurez profesional, el alumno asistirá a prácticas FCT en una empresa del sector. Para poder realizar estas horas, el alumno debe tener aprobado las cualificaciones profesionales en Seguridad y Salud.

La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será continua y tendrá en cuenta el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida en los distintos módulos que componen el ciclo formativo correspondiente. La evaluación se realizará durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje: inicial, desarrollo y final.

Los procesos de evaluación se adecuarán a la diversidad del alumnado.

La evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

- **PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación será continua, que se concretará a través de:

❖ **Evaluación inicial:** Debe realizarse a comienzo del curso para identificar el grado de conocimientos sobre el módulo y, el interés y motivaciones de este. Este

tipo de evaluación permite adecuar los contenidos a las características del grupo y, en otro nivel de concreción, a las características de los alumnos/as. Se realizará mediante un cuestionario inicial que muestre al profesor los conocimientos previos.

❖ **Evaluación formativa:** La evaluación será continua realizándose a lo largo de todo el proceso formativo de enseñanza-aprendizaje del alumno/a para detectar las dificultades en el momento que se producen, averiguar sus causas y, en consecuencia, poder adaptar el proceso.

❖ **Evaluación final / sumativa:** Se realizará al final de cada unidad de trabajo o conjunto de unidades de trabajo, para determinar los aprendizajes alcanzados en contraste con la evaluación inicial y continua. En esta evaluación se tendrán en cuenta:

- La asistencia a clase y puntualidad.
- Trabajo, actitud y comportamiento
- La resolución pruebas escritas e individuales, evaluando el grado de conocimiento de los contenidos, documentos y operaciones explicadas en clase.

Como establece la Resolución de 26 de julio de 2021, en la enseñanza presencial, la evaluación continua requiere la asistencia regular a las actividades lectivas programadas. El número de faltas de asistencia que determina la pérdida del derecho a la evaluación continua es como máximo del 15% respecto de la duración total del módulo profesional.

Horas curriculares por módulo:

MÓDULO	HORAS	85% HORAS	MAX. HORAS ABSENTAS
3009	158h	134.3 h	23.7 h

• PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN

Para superar el Módulo Profesional, hace falta superar las ocho unidades formativas con una nota igual o superior a 5 puntos sobre 10. La calificación del Módulo se obtendrá de acuerdo con la siguiente ponderación:

(M 3009) = 15%UD1 + 10%UD2 + 10% UD3 + 10%UD4 + 15%UD5 + 10%UD6 + 15% UD7 + 10% UD8 + 5% UD9

UF 1 = 15%UD1 + 10%UD2 + 10% UD3 + 10%UD4

UF 2 = + 15%UD5 + 10%UD6 + 15% UD7 + 10% UD8 + 5% UD9

En las unidades formativas están divididas por unidades didácticas a las que van asociadas diferentes actividades introductorias, de desarrollo, refuerzo o ampliación que permitirán al profesor evaluar durante todo el proceso enseñanza-aprendizaje (inicial, desarrollo y final-sumativa).

Cada una de las actividades o pruebas serán evaluadas mediante los siguientes criterios de evaluación y sus correspondientes porcentajes:

Instrumentos de evaluación.	%
Rúbrica Profesionalidad (Comportamiento, predisposición y actitud)	30
Cuaderno del alumnado (Rúbrica evaluación)	5
Prueba Objetiva. Escritas y orales (Rubrica exposición)	50
Rúbrica evaluación Actividades Básicas.	5
Rúbrica evaluación Actividades Grupal - Exposición.	10
Rúbrica específica evaluación contenidos – Resultados de aprendizaje (Se verifica el logro de los contenidos mediante las actividades, pruebas, el cuaderno del alumnado y observaciones diarias)	
Rúbrica autoevaluación / coevaluación (trimestral)	
Cuestionario evaluación de la práctica docente. (trimestral)	

- % : Parte proporcional a la cualificación global de la UD.

Hay que remarcar que la evaluación y correspondiente calificación de las actividades grupales será otorgada de manera conjunta, puesto que el trabajo en grupo (en cooperativo) tiene que presentar como único fin la obtención de una misma meta, la elaboración por todos los miembros de unos mismos resultados. Por estos motivos la nota final de estas actividades será la misma por todos los miembros. Aun así, el personal docente seguirá llevando a cabo la valoración individual diría correspondiente, con las rúbricas:

- Evaluación de los contenidos de la correspondiente UD.

- Y la "Evaluación del comportamiento y de la actitud en el aula y en el centro educativo", a partir de la "Rúbrica de Profesionalidad".

• **SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN**

El profesor ideará actividades que puedan ser evaluadas en función de los resultados de aprendizaje propios del módulo.

Se podrán utilizar los siguientes INSTRUMENTOS:

- a. Pruebas objetivas sobre las unidades impartidas.
- b. Observación sistemática y continua de la práctica, que se puede recoger, en una ficha personal de cada alumno, notas del profesor y rubricas de seguimiento. En el además se registrará la adquisición de conocimientos en cada práctica/sesión y habilidades se podrá registrar la actitud profesional y el trabajo de alumno.
- c. Entrega de trabajos sobre los contenidos del módulo, si se solicitan.

Aquellos alumnos que no hayan superado una evaluación o no hayan superado un resultado de evaluación podrán ser nuevamente evaluados en aquellas actividades en las que se repita el resultado de evaluación pudiendo ser dentro del mismo trimestre o no.

En el caso de la última evaluación la recuperación será realizada durante la recuperación final en la que se pondrá a prueba el resultado de aprendizaje no alcanzado si el alumno no ha perdido la evaluación continua, o la totalidad de los resultados si el alumnado ha perdido dicho derecho.

Para la superación de las recuperaciones tanto a lo largo del curso como en la recuperación final (última prueba) se exigirá una nota igual o superior a cinco, promediando con cinco.

Los alumnos que no superen la prueba final de junio han de recuperar la materia en la convocatoria oficial:

La prueba extraordinaria de julio constará de dos partes:

- La presentación de un dossier de actividades obligatorio, que tendrá un peso del 50% de la nota y una nota mínima exigible de 4 puntos.
- La realización de una prueba objetiva similar a las realizadas durante el curso, con un peso del 50% y una nota mínima exigible de 4 puntos.

• **EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN**

De acuerdo con el artículo 9 de la Orden 79/2010, de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de ciclos formativos, para todo alumno que promocione sin haber superado el módulo en la convocatoria extraordinaria, el profesor organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades, el momento de su realización y su evaluación. Las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes siguiendo los criterios de evaluación, objetivos y resultados de aprendizaje.

El alumnado que no supere un módulo pendiente en la convocatoria extraordinaria de julio y no promocione a 2º curso, deberá repetir el módulo de manera presencial.

Durante el curso 24-25 existe un alumno, Rodrigo Fernández, quien repite el primer curso del ciclo formativo al no superar los módulos correspondientes para poder promocionar.

*** Repetición de un examen**

Los días fijados para examinarse de las diferentes unidades tanto durante el curso como recuperaciones son inamovibles. Solo se considerará la repetición en caso de un justificante médico o un motivo que el equipo docente y el departamento consideren justificable.

*** Penalización.**

- Falta no justificada resta 0.1 puntos resultado de falta de actitud profesional.

Si esta coincide con práctica en campo no recuperable, se registrará como un cero en la evaluación de ese día.

- Tres retrasos equivale a 1 falta no justificada.
- Se considerará que existe un retraso cuando el alumno entra en el aula después de la entrada del profesor. Transcurridos 5 minutos de la entrada del profesor, este considerará si puede o no entrar a clase.
- Abandonar el aula antes de la hora de salida sin justificar, tendrá una repercusión como falta.
- No respetar las normas del centro como el uso de dispositivos móviles, comer en clase 0,1 puntos resultado de falta de actitud profesional.
- No respetar las normas del aula como entrada al almacén sin autorización, utilizar los recursos del módulo de manera incorrecta, no respetar el entorno natural en el que trabajamos, se contabilizarán como mala praxis y se descontarán del apartado procedimental. 0,1 puntos.
- No se aceptarán faltas de respeto y promover un mal ambiente de trabajo. La penalización será de 0,1 puntos.
- Del mismo modo no se aceptarán trabajos/actividades que muestren plagio en algún contenido, obteniendo en este caso una calificación negativa para la actividad presentada sea conceptual o procedimental.

• **EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE**

Como instrumento de seguimiento de nuestra programación, está prevista la evaluación de la práctica docente. Su finalidad es aportar información a la mejora continua de la labor docente.

La información aportada por esta evaluación periódica junto a otra información relativa al transcurso del curso como resultados, porcentaje de aprobados y suspendidos, dificultades encontradas y propuestas de mejora, irá recogida en la memoria final anual que reflejará el grado de cumplimiento de la programación del módulo.

El modelo se centrará en reflexionar sobre los siguientes puntos:

1. Acerca de la planificación de la programación: el profesor podrá comprobar si su planificación cumple los requisitos prácticos de la labor docente en cada uno de los tramos de autoevaluación.
2. Motivación y orientación por parte del profesor durante el proceso de enseñanza: se evalúa si el profesor utiliza estrategias de motivación y si orienta correctamente al alumnado en los diferentes momentos del proceso de aprendizaje.
3. Control del proceso de aprendizaje: se trata de aplicar continuamente estrategias de control del nivel de adquisición del aprendizaje del alumno.
4. Seguimiento del proceso enseñanza-aprendizaje: el profesor deberá adaptar su labor a las diferentes situaciones no previstas y que son detectadas en el día a día.

La evaluación debe estar ligada al proceso educativo, es decir, que en cierta medida debe llevarse a cabo de forma continua. Se realizarán tres, una pasada la primera prueba de evaluación objetiva y las otras tres al finalizar cada una de las evaluaciones, aprovechando que hemos completado un ciclo con la información suficiente como para evaluar.

7. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Los contenidos de la enseñanza y la metodología a emplear para su desarrollo, determinan que se deba abandonar en diversas ocasiones el espacio físico del aula y del centro para realizar para así acercar al alumno a la realidad laboral. A continuación, se resumen las actividades relacionadas con el módulo y seguidamente una tabla de la relación de actividades del ciclo.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FECHA APROX.
Coop. Agrícola Sant Antoni 1º FPB. Primer contacto con la empresa agraria, conocemos sus servicios y nos familiarizamos con el sector.	Octubre (1ª visita)
Visita Viveros Pereira y Cooperativa San Isidro.	Abril
Huertos urbanos sostenibles 1º FPB Mayo Actividad local para visitar los huertos sostenibles gestionados por el ayuntamiento.	Mayo
Jardín botánico valencia 2º FPB Marzo Visita del jardín botánico y de la intervención paisajista del rio Turia	Marzo
Salvem la Renegá 1-2º FPB – Actividad desarrollada con colaboración de la ONG Mares Circulares C. Capella	13- Marzo

. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

La educación ha de permitir y facilitar desarrollos educativos diferentes, que correspondan con intereses y aptitudes. Para ello en el inicio de curso, será necesario un informe de las condiciones individuales de cada alumno para así concretar la programación.

El profesor tomará nota durante las primeras semanas de los intereses e inquietudes del alumnado para desarrollar actividades que puedan acercar al alumno a sus capacidades e intereses futuros.

Si con la práctica docente diaria se observará en el aula la existencia de alumnos con especiales características no detectadas con anterioridad tales que requieran planteamientos particulares, se ofrecerá a estos alumnos, con el apoyo y asesoramiento del departamento de Orientación y tutor, nuevas vías adaptadas a sus necesidades.

Estas circunstancias vienen recogidas en la legislación vigente de inclusión de alumnado en el sistema educativo:

- Decreto 104/2018 del 27 de julio del Consell, por el cual se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano.
- Orden 20/2019 de 30 de abril de la Conselleria d'Educació, Cultura y Esport, por la que se regula la organización de la respuesta educativa para la inclusión del alumnado.

9. TRANSVERSALIDAD EN EL AULA DE FPB.

Los elementos transversales aportan nuevas destrezas no relacionadas directamente con el módulo pero que son importantes para completar la formación del alumno. El proceso de enseñanza-aprendizaje tiene previsto abordar los siguientes aspectos transversales:

- Fomento a la lectura, así como mejora de la comprensión lectora, expresión oral y escrita: uso de documentación relativa a los contenidos del módulo, libros de texto y actividades descriptivas o explicativas, mejorando así habilidades orales y escritas.
- Comunicación audiovisual y uso de TIC: se realizarán cuestionarios mediante plataformas en línea (Kahoot).
- Emprendimiento: durante el módulo hay planificadas diferentes actividades complementarias directamente relacionadas con los logros de la profesión en la sociedad, de tal manera que el alumno pueda sentirse motivado y participe de ellos. Por otro lado, se incentivará la autonomía e iniciativa personal

fomentando la toma de decisiones y la creatividad en sus resoluciones/trabajos.

- Educación cívica y constitucional: el profesor transmitirá la necesidad del respeto, convivencia y tolerancia en el día a día respetando diferencias entre personas de diferente sexo, origen, cultura o condición. Se fomentará el trabajo en grupo mediante actividades en pareja, grupales o mediante todo el grupo-clase. De este modo se estimularán habilidades sociales, el trabajo cooperativo y el dialogo para toma de decisiones o la resolución de conflictos.