

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Módulo 3115

OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE EN INSTALACIONES GANADERAS

FAMILIA PROFESIONAL:



**TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO DE ACTIVIDADES
AGROPECUARIAS**

Curso 2020-2021
Ies Mar de Aragón (Caspe)

INDICE

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
4. Contenidos
5. Contenidos mínimos exigibles
6. Temporalización.
7. Metodología didáctica
 - 7.1 Metodología didáctica de carácter general.
 - 7.2 Atención a la diversidad.
 - 7.3 Actividades complementarias y extraescolares
8. Proceso de evaluación del alumnado.
 - 6.1 Procedimiento de evaluación
 - 6.2 Criterios de Calificación.
9. Evaluación de la programación
10. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
11. Plan de contingencia

1. Introducción

Denominación del ciclo: Actividades Agropecuarias.

Nivel: 1º F.P.B.

Duración del módulo: 124 horas.

ORDEN ECD/869/2016, de 15 de julio, por la que se aprueba el perfil profesional del título Profesional Básico en Actividades Agropecuarias para la Comunidad Autónoma de Aragón.

Este módulo se impartirá a un grupo formado por 7 alumnos, todos varones. Todos ellos viven en el medio rural, en la zona donde se encuentra el instituto.

2. Objetivos del módulo

La formación de este módulo contribuye a alcanzar algunos de los objetivos generales del ciclo formativo:

- 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.
- 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.
- Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural.
- Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación.

- Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- 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.
- 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.
- Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- 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.
- 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.
- 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. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Caracteriza las instalaciones ganaderas, relacionándolas con la especie animal que se va a alojar.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado el emplazamiento y la orientación de los alojamientos e instalaciones para animales de la explotación.

- b) Se han descrito las características de los materiales utilizados en las instalaciones.
- c) Se han detallado las distintas partes del edificio.
- d) Se han identificado las condiciones ambientales.
- e) Se han descrito los distintos tipos de alojamientos ganaderos.
- f) Se ha seleccionado el tipo de alojamiento en función de la especie, sistema de explotación y fase productiva.
- g) Se ha descrito la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal y de buenas prácticas ganaderas.
- h) Se ha identificado la legislación vigente sobre aplicación de biocidas en recintos e instalaciones ganaderas.

2. Maneja y realiza el mantenimiento básico de instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera, identificando sus principios.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito y realizado el accionamiento y el manejo de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y herramientas de la explotación ganadera.
- b) Se ha realizado el accionamiento y manejo de los equipos de tracción conforme a su nivel y a las instrucciones recibidas.
- c) Se han descrito las operaciones auxiliares básicas de mantenimiento y su frecuencia, en instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación.
- d) Se han identificado los útiles y herramientas necesarios para realizar las operaciones auxiliares de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han realizado las operaciones básicas del programa de mantenimiento de primer nivel manejando correctamente las herramientas, de acuerdo al protocolo establecido.
- f) Se han revisado los elementos de protección.
- g) Se han eliminado los residuos generados en el mantenimiento según las instrucciones recibidas.

- h) Se han utilizado los equipos y elementos de protección personal adecuados a las operaciones que se van a realizar.
- i) Se ha observado la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria y de buenas prácticas ganaderas.

3. Limpia instalaciones y alojamientos ganaderos, caracterizando los productos y sus posibles efectos nocivos, para garantizar el bienestar del animal.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las actuaciones de limpieza y preparación de instalaciones antes de la recepción de los animales.
- b) Se han reconocido los equipos y productos para la limpieza y preparación de los alojamientos y otras instalaciones ganaderas.
- c) Se ha retirado la materia orgánica de los alojamientos ganaderos (basuras y piensos sobrantes) tras la salida de los animales.
- d) Se ha eliminado la suciedad de los recintos, instalaciones, materiales y utensilios, mediante el lavado y aclarado con agua limpia.
- e) Se han preparado los productos y los equipos de limpieza.
- f) Se han aplicado las medidas de seguridad y de protección personal.
- g) Se han aplicado las medidas de seguridad en el manejo de productos y equipos de limpieza.
- h) Se ha observado la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, buenas prácticas ganaderas.

4. Desinfecta instalaciones, reconociendo las técnicas de aplicación y los sistemas de eliminación de subproductos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las actuaciones de desinfección y acondicionamiento de recintos e instalaciones antes de la introducción de los animales (sistema todo dentro todo fuera).

- b) Se han reconocido los equipos y productos idóneos para cada operación de desinfección y acondicionamiento de los recintos e instalaciones ganaderas.
- c) Se ha retirado la materia orgánica de los alojamientos ganaderos (basuras y piensos sobrantes) tras la salida de los animales.
- d) Se ha eliminado la suciedad de los recintos, instalaciones, materiales y utensilios, mediante el lavado y aclarado con agua limpia.
- e) Se han preparado los productos y los equipos de limpieza y desinfección de acuerdo a las operaciones que se van a realizar.
- f) Se han utilizado los productos autorizados para desinfectar las superficies, materiales y utensilios limpios con productos autorizados, según las instrucciones recibidas.
- g) Se han detallado las actuaciones necesarias para el almacenamiento y la eliminación de purines, estiércoles y subproductos y para la retirada de cadáveres.
- h) Se han aplicado las medidas de seguridad y de protección personal.
- i) Se ha observado la normativa vigente en materia de higiene, bienestar animal, seguridad alimentaria, buenas prácticas ganaderas y aplicación de biocidas en recintos e instalaciones ganaderas.

4. Contenidos

Caracterización de instalaciones ganaderas:

- *Componentes. Emplazamiento y orientación. Concepto de especie animal.*
- *Materiales utilizados en los alojamientos ganaderos.*
- Partes de la edificación.
- *Condiciones ambientales.*
- *Tipos de alojamiento e instalaciones.*
- *Instalaciones para el almacenamiento y/o tratamiento del estiércol y/o purines.*

- *Legislación ambiental, de bienestar y sanidad animal.*
- *Legislación sobre biocidas.*

Manejo de instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera:

- *Instalaciones de almacenaje, preparación y distribución para alimentación sólida y/o líquida. Instalaciones de conservación de alimentos y otros insumos. Maquinaria y equipos. Mecanismos de accionamiento.*
- *Equipos de tracción.*
- *Manejo y mantenimiento básico de maquinaria y equipos sencillos de la explotación ganadera. Frecuencia. Programa de mantenimiento.*
- *Materiales y utillaje básico para el mantenimiento de primer nivel de instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera.*
- *Elementos de protección de las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera.*
- *Eliminación de residuos generados en el mantenimiento.*
- *Higiene y protección personal en el uso de instalaciones, maquinaria y equipos.*
- *Normativa sobre bienestar animal y seguridad e higiene en el uso y mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipos ganaderos.*

Limpieza de instalaciones y alojamientos ganaderos:

- *Actuaciones de limpieza de instalaciones y alojamientos ganaderos.*
- *Productos y equipos idóneos de limpieza. Preparación y uso.*
- *Preparación de las instalaciones ganaderas para la limpieza.*
- *Riesgos derivados del uso de determinados productos químicos para el medio ambiente, animales y personas.*
- *Precauciones a tener en cuenta en la retirada de materia orgánica.*
- *Sistemas de eliminación de suciedad de instalaciones y equipos ganaderos.*
- *El agua como bien necesario escaso.*

- *Equipos de protección personal para la limpieza de instalaciones ganaderas.*
- *Medidas de seguridad en el manejo de máquinas y herramientas.*
- *Normativa básica vigente sobre bienestar animal y seguridad alimentaria.*

Desinfección de instalaciones en la explotación ganadera:

- *Actuaciones de desinfección y acondicionamiento de recintos e instalaciones ganaderas.*
- *Productos y equipos idóneos para la desinfección y acondicionamiento.*
Preparación y uso.
- *Biocidas de uso ganadero. Etiquetado. Equipos de aplicación de biocidas.*
- *Transporte, almacenamiento, distribución y venta.*
- *Bioseguridad.*
- *Plagas ambientales. Generalidades. Métodos de lucha antivectorial.*
- *Desinfección. Productos utilizados.*
- *Riesgos derivados del uso de plaguicidas para el medio ambiente, animales y personas.*
- *Intoxicaciones. Primeros auxilios.*
- *Equipos de protección personal.*
- *Producción de bioenergía.*
- *Medidas de actuación ante animales muertos en la explotación.*
Almacenamiento y eliminación de purines, estiércoles y subproductos.
- *Medidas de seguridad en el manejo de máquinas y herramientas.*
- *Normativa básica vigente sobre bienestar animal, seguridad alimentaria y empleo de biocidas en la explotación ganadera.*

5. Contenidos mínimos

Los contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se indican en cursiva en el anterior apartado.

6. Temporalización

1ª evaluación: UD 1

- Unidad didáctica 1: Caracterización de instalaciones ganaderas.

2ª evaluación: UD 2

- Unidad didáctica 2: Manejo de instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera

3ª evaluación: UD 4 y UD 5

- Unidad didáctica 3: Limpieza de instalaciones y alojamientos ganaderos
- Unidad didáctica 4: Desinfección de instalaciones en la explotación ganadera.

Nota: Siempre teniendo en cuenta que hay contenidos que se van a tener que tratar en cualquiera de las tres evaluaciones, en función de las necesidades prácticas y dependiendo también de las fechas acordadas de visitas y/o charlas relacionadas con el sector que se vayan fijando.

7. Metodología didáctica

7.1 Metodología didáctica de carácter general

La metodología didáctica utilizada tendrá en cuenta la necesidad de promover la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos con el

fin de proporcionar una visión global de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional. Además de ello, pretende favorecer en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismos y de trabajar en equipo.

Por todo ello, la metodología empleada en la impartición de los contenidos del módulo será la que se detalla a continuación:

- Se realizará una exposición detallada por parte del profesor de los contenidos, para ello, el profesor se apoyará en apuntes propios elaborados a partir de libros, revistas, catálogos, páginas web y cualquier otra fuente de información. Durante las clases teóricas los alumnos anotarán en su cuaderno los conceptos fundamentales dictados por el profesor y los cuadros resumen escritos en la pizarra u otros medios audiovisuales. Asimismo, se realizarán sencillos ejercicios en el aula para poner en práctica los conocimientos adquiridos.
- Se creará un aula virtual para el presente módulo en la plataforma google classroom para repartir y recoger actividades, calificarlas, enviar comentarios y poner a disposición de los alumnos material de aprendizaje relacionado con el módulo.
- Se propondrán trabajos individuales y en grupo, partiendo de supuestos prácticos, que deberán cumplir con los objetivos propuestos. Se pondrá en común el trabajo, analizando y debatiendo sobre los ejercicios realizados y los conceptos aprendidos.
- Las actividades prácticas se llevarán a cabo en las instalaciones que dispone el centro. Asimismo, siempre que las circunstancias lo permitan, se tratará de realizar visitas a granjas cercanas y otro tipo de actividades complementarias con el fin de alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

7.2 Atención a la diversidad

La acción educativa se adaptará no sólo a los distintos ritmos de aprendizaje existentes en el aula, sino que incidirá en la atención a necesidades específicas

del alumnado mediante ayudas personales o materiales a los alumnos que lo precisen para que alcancen los objetivos del módulo.

Además de las actividades propias de la dinámica del aula (iniciales, de desarrollo, síntesis) las actividades que inciden en esta diversidad son:

- Actividades de refuerzo: Preparadas en cada unidad didáctica para los alumnos que no alcancen los objetivos contemplados en éstas.
- Actividades de profundización: Para alumnos que tengan necesidades más allá de los objetivos inicialmente contemplados.

7.3 Actividades complementarias y extraescolares

Dadas las actuales circunstancias en las que nos encontramos, las diferentes actividades complementarias y extraescolares que se proponen podrán llevarse a cabo únicamente si las condiciones establecidas por las autoridades sanitarias frente a la COVID-19 pueden cumplirse. En un principio se proponen las siguientes actividades:

- Visita a la feria ganadera FIGAN en marzo de 2021
- Visita a granjas ganaderas de la zona.
- Visita a la fábrica de piensos de BonArea
- Visita a la Cooperativa Ganadera de Caspe.
- Otras visitas que vayan surgiendo a lo largo del curso.

8. Proceso de evaluación del alumnado

8.1 Procedimientos e instrumentos de evaluación

La evaluación será continua de modo que cuando el progreso de un alumno no sea el adecuado, se establecerán medidas de refuerzo educativo. Estas medidas se adoptarán en cualquier momento del curso, tan pronto como se detecten las dificultades.

La evaluación de los aprendizajes de los alumnos tendrá carácter formativo y será un instrumento para la mejora tanto de los procesos de enseñanza como de los procesos de aprendizaje.

Además será sistemática y flexible, adecuando el diseño y desarrollo de las unidades didácticas a las necesidades y logros detectado.

Para conseguir llevar a cabo lo anteriormente expuesto, la evaluación de los alumnos constará de los siguientes elementos:

- La realización de una **EVALUACIÓN INICIAL**: que refleje tanto los conocimientos previos del alumno como los intereses del grupo. El instrumento de evaluación que utilizaré será un control escrito con preguntas diversas al inicio del curso y mediante preguntas orales, que realizaré al inicio de cada unidad didáctica
- La **EVALUACIÓN DEL PROCESO**: que dé a conocer y valorar el grado con el que los alumnos y alumnas van adquiriendo los objetivos previstos. El instrumento de evaluación serán las producciones que realicen los estudiantes, como ejercicios, trabajos, prácticas, que iré recogiendo a lo largo de cada una de las unidades didácticas, y la observación de la actitud, esfuerzo o implicación que muestra cada uno de ellos.
- La **EVALUACIÓN FINAL**: para conocer y valorar los resultados finales del proceso de aprendizaje. El instrumento de evaluación que nos aportará esta información serán las pruebas escritas que realizaré al terminar cada unidad didáctica.

8.2 Criterios de calificación

Se tratará de evaluar la adquisición de conocimientos, el desarrollo de la capacidad de aprendizaje, de relación y aplicación de conceptos y procesos.

Los criterios de calificación que se aplicarán para obtener la nota final de la evaluación en cada uno de las evaluaciones serán los siguientes:

- **Contenidos conceptuales teórico-prácticos** expresados en pruebas objetivas ya sean orales o escritas: 50 % de la nota. Se precisa un mínimo de 4 puntos sobre 10 para que se pueda hacer la media de las notas obtenidas en las pruebas objetivas
- **Análisis del trabajo, técnicas y el resultado o producciones de los alumnos:**

Aplicación de los contenidos, procesos y técnicas y desarrollo de las prácticas (mediante rúbrica). Examen práctico cuando se considere necesario. En este apartado se incluyen ejercicios, los trabajos individuales o de grupo y cualquier trabajo o actividad que se considere necesaria: 50 % de la nota.

Para poder hacer la media entre las pruebas objetivas y los trabajos prácticos será necesario obtener una nota mínima de 4.5 puntos. Solo se considerará aprobada la materia cuando el alumno haya obtenido 5 puntos o más en cada una de las tres evaluaciones o recuperaciones respectivas, si es que las suspendió primero.

Dado que se tiende a las notas numéricas de las evaluaciones y deben ser números enteros, se redondearán al entero superior para premiar la actitud positiva de los alumnos en las clases y prácticas y al entero inferior, en el caso de que la actitud hubiese sido negativa.

La asistencia a clase es obligatoria ya que la reiteración en la falta de asistencia a clase imposibilita la aplicación correcta de los instrumentos de evaluación y la propia evaluación continua.

La acumulación de más de 18 faltas justificadas o no (15% del total de horas del módulo: 124 horas) supondrá la pérdida del derecho a la evaluación

continua. Esto supondrá una calificación de “no evaluado” desde que se produce la incidencia en esa evaluación hasta la evaluación ordinaria de junio. Este criterio variará para los alumnos a los que se les haya concedido la conciliación con la vida laboral para los cuales se aplicará los criterios que el Equipo Educativo haya resuelto aplicar en cada caso.

8.3 Medidas de recuperación y refuerzo

Al final de cada evaluación, los alumnos con derecho a evaluación continua que no superen todos los instrumentos de evaluación realizados tendrán la posibilidad de recuperar aquellos que estén suspensos al inicio de la siguiente evaluación, mediante un único examen teórico-práctico y/o una prueba práctica, según cada caso.

Cuando el alumno no realice alguna prueba de una evaluación no se repetirá, siempre que no esté justificada por fuerza mayor, siendo calificado como “no evaluado”. En este caso el alumno deberá presentarse a la correspondiente prueba de recuperación. La calificación será de 1 a 10.

La evaluación final tiene lugar en Junio. Los alumnos con derecho a evaluación continua, que no hayan superado alguna parte, se evaluarán únicamente de los instrumentos de evaluación no superados, si así fuera necesario.

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, deberán presentarse a la evaluación final de junio y superar todos los instrumentos de evaluación de todas las evaluaciones. Y además deberán entregar un trabajo por cada unidad didáctica programada. No es posible superar el módulo si no se entrega alguno de estos trabajos o si la calificación de alguno es inferior a 4. Este último punto es necesario ya que en la formación profesional es de gran importancia la evaluación continua, por tanto en caso de la pérdida de esta

evaluación continua hay que demostrar de manera documental que se han adquirido todos los conocimientos de cada unidad didáctica.

A aquellos alumnos con mayor dificultad, se les entregará un dossier de actividades por evaluación, que les ayudará a repasar aquellos aspectos que necesitan recuperar.

8.4 Prueba extraordinaria.

En el caso de que un alumno no apruebe las partes pendientes en la 1ª convocatoria de junio, tendrá que examinarse de todo el bloque de teoría y/o todo el bloque de prácticas en la 2ª convocatoria de junio. Los alumnos con mayor dificultad podrán optar a hacer las actividades y trabajos de recuperación propuestos por el profesor basándose en los contenidos mínimos del módulo.

9. Evaluación de la programación didáctica

Esta programación será evaluada a lo largo del curso escolar analizando en qué medida se ha ajustado la programación y las actividades propuestas a la realidad y las necesidades presentes en el grupo.

Para ello se dispone de la propia evaluación formativa, cuyo carácter continuo permite medir el aprendizaje del alumno y la evaluación de los objetivos mediante los criterios de evaluación establecidos.

Por otro lado, se tendrá en cuenta una observación directa de la participación, el interés, la colaboración, el trabajo diario y la realización de actividades propuestas, así como intervenciones en público, capacidad de lectura comprensiva y la entrega de trabajos en tiempo y forma. Toda esta información será anotada en el cuaderno del profesor, que servirá como diario de anotaciones de todos los aspectos que puedan ser analizados para la mejora de cualquier actividad de enseñanza aprendizaje y de buen desarrollo de la

programación. Por ejemplo, la necesidad de nuevos materiales, cambio de orden cronológico en el tratamiento de los contenidos, o nuevas visitas técnicas o actividades prácticas que se realizan pero que no estaban programadas.

10. Materiales didácticos para uso de los alumnos.

Los materiales, y recursos didácticos que se van a utilizar para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje son los siguientes:

- Aula: Pizarra, ordenador y proyector para el desarrollo de clases teóricas.
- Apuntes del módulo, vídeos, ejercicios, artículos de prensa disponibles en el aula virtual de google classroom.
- Libro Operaciones auxiliares de tenimiento de instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas. IC Editorial
- Instalaciones del centro, maquinaria y herramientas.

11. Plan de contingencia.

Cuando el profesor prevea la ausencia con suficiente antelación, lo comunicará a Jefatura de Estudios y dejará trabajo preparado, para que el profesor de guardia lo proponga al grupo de alumnos. Si es posible, el profesor dejará la tarea en el aula virtual de google classroom.

Si no puede preverla, lo comunicará, cuanto antes, al Jefe de Estudios o al miembro del equipo directivo responsable en ese momento, procediendo este último a reflejar la ausencia en el parte de guardia.

El profesor de guardia recogerá la actividad o tarea programada y se encargará de velar por su realización.

Casuística COVID:

El seguimiento de la programación puede seguir algún cambio en función del escenario en el que nos encontremos según la situación de Pandemia actual.

De este modo, se plantean los siguientes escenarios

- **ESCENARIO 1: NUEVA NORMALIDAD. MÁXIMA PRESENCIALIDAD, DENTRO DE LA NUEVA NORMALIDAD.**

Al comienzo del curso, Aragón inicia la nueva normalidad, el 4 de septiembre. Esto permite que, de acuerdo a la ORDEN ECD/794/2020 de 27 de agosto, las clases de los módulos de FP puedan ser totalmente presenciales. Para el seguimiento normal de las clases se sigue el Plan de Inicio que recoge las medidas generales de prevención, higiene y promoción de la salud frente a la COVID-19.

- **ESCENARIO 2: EDUCACIÓN SEMIPRESENCIAL. CUANDO EXISTA UN RIESGO DE TRANSMISIÓN COMUNITARIA, SIEMPRE DICTAMINADO POR SALUD PÚBLICA.**

Si en el centro se detectase alguna situación de riesgo, las autoridades sanitarias determinarán las medidas que se deban adoptar, que podrán consistir en el aislamiento de la persona afectada y la vigilancia del grupo de relación (clase, equipo docente...). Debido a un brote o aumento de la transmisión comunitaria, las autoridades sanitarias dictaminarán la necesidad de cierre transitorio del grupo aulas en el centro educativo. Aunque la atención educativa presencial continúa siendo el modelo básico, en caso de que se cierre el aula durante unos días, las clases y actividades programadas se realizarán telemáticamente siempre que sea posible.

- **ESCENARIO 3: NO PRESENCIALIDAD.**

La activación del escenario 3 correrá a cargo de los servicios de salud pública en función de los riesgos que puedan aparecer. Este escenario conlleva la suspensión de la actividad lectiva presencial del centro. Ante este escenario, se

implantará un sistema de educación no presencial. Las clases se realizarán en línea mediante distintas herramientas, correo corporativo, meet, entre otras.

En caso de confinamiento, la programación será totalmente válida, siguiéndose las mismas unidades didácticas programadas. Únicamente se realizarán cambios en la forma de ser abordadas y en los criterios de calificación dado que las prácticas no se podrán realizar.

Los criterios de calificación cambiarán de esta forma:

45% pruebas escritas online.

55% realización de trabajos personales y en grupo, tareas, intervenciones, foros, etc.

Profesor: M^a Carmen Moreno Colás