Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS

Enero 2023

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	TURISMO
Código:	HOTT0016
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Definir, organizar y prestar de manera sostenible y accesible, servicios y actividades de enoturismo de manera que los turistas aprendan, mediante su participación activa en la experiencia enoturística, a apreciar el entorno que rodea a la bodega, así como su arquitectura y las culturas tradicionales de la zona.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	ESTUDIO Y DIFUSIÓN DE EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS.	70 horas
Módulo 2	PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS.	70 horas
Módulo 3	EVALUACIÓN DE SERVICIOS EN ENOTURISMO.	30 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	170 horas
Teleformación	Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Título de Técnico Superior (FP Grado superior) o equivalente Certificado de profesionalidad de nivel 3 Título de Bachiller o equivalente Otras acreditaciones/ titulaciones Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.
Experiencia profesional	No se requiere

Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Justificación de los requisitos del alumnado
Títulos, certificados de profesionalidad o certificación oficial de haber superado las pruebas correspondientes o de tener superadas las competencias clave de nivel 3 (lenguaje y matemáticas).

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico Superior de la familia profesión de Hostelería y Turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • 2 años de experiencia profesional en el ámbito del enoturismo (con acreditación académica). • 4 años de experiencia profesional en el ámbito del enoturismo (sin acreditación académica).
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. • Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas. • Experiencia docente de al menos 600 horas en modalidad presencial, en los últimos diez años, en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.
Otros	Formación de al menos 30 horas o experiencia mínima de 60 horas de impartición en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Justificación de las prescripciones de formadores y tutores
Títulos, certificados de profesionalidad o certificación oficial de los requisitos académicos. Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social para acreditar la experiencia docente o profesional, con certificación adicional y detallada de la empresa u organización.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45.0 m²	2.4 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Si la especialidad se imparte en **modalidad de teleformación**, cuando haya tutorías presenciales, se utilizarán los espacios formativos y equipamientos necesarios indicados anteriormente.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**

- Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

  a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.

  b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.

- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.

- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.

- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.

- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.

- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte:**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.

- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.

- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.
  Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

  - Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.

  - Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).

  - Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones

  - Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.

- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

EMPLEADOS DE AGENCIAS DE VIAJES ENOTURÍSTICOS

RESPONSABLES DE EQUIPO DE ENOTURISMO

INFORMADORES EN OFICINAS DE DESARROLLO DE PRODUCTOS ENOTURÍSTICOS

GUÍAS DE ENOTURISMO

MONITORES DE ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN Y ENOTURISMO

ASISTENTES DE GRUPOS DE ENOTURISTAS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

Centro Móvil

Es posible impartir esta especialidad en centro móvil.

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ESTUDIO Y DIFUSIÓN DE EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS.

OBJETIVO

Diseñar catálogos de productos, actividades y experiencias enoturísticas, basados en los recursos de la zona y la cultura de la empresa y utilizar los canales de comunicación más adecuados.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 70 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

1. Análisis del entorno

- Estudio del entorno:
  - Bodega o empresa enoturística en sí.
  - Recursos históricos de la zona.
  - Recursos sociales de la zona.
  - Recursos vitícolas.
  - Recursos naturales.
- Productos y experiencias para ofrecer y su relación con la cultura de la empresa.
- Diseño en base a la arquitectura, instalaciones, puntos positivos y negativos.
- Diseño de itinerarios para desarrollar las experiencias.
- Integración con el entorno local.
- Plan de accesibilidad en todo el recorrido e instalaciones.

2. Catálogo de productos, actividades y experiencias enoturísticas.

- Análisis de precios de actividades:

o Analizar competencia

- Analizar perfiles turísticos a los que van ofrecidas las experiencias.
- Categorización de experiencias y actividades según:
  - Precio.
  - Turista objetivo.
  - Tiempo.
  - Mensaje y lenguaje.
- Tarifas
  - Experiencias.
  - Experiencias combinadas.
  - Productos enotienda.
- Desarrollo de los componentes de las ofertas.
- Fichas de evaluación de cada uno de las experiencias y productos.

3. Identificación y divulgación en los diversos canales de distribución.

- Listado de canales
  - Tipo de producto.
  - Tipo de experiencia.
  - Relación canal/turista.
- Adaptación de la experiencia al canal y al cliente objetivo.
- Diseño de la información acorde a la imagen de la marca.
  - Coherencia con la imagen de la empresa y con la estrategia de comunicación.
- Retorno de la divulgación
  - Evaluación continua de la efectividad de los canales.
  - Evaluación continua de la efectividad de la información.

- Resultados
  - Creación de fichas de evaluación.
- Memorias anuales de análisis.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Fomento la capacidad de análisis en la elaboración de productos enoturísticos coherentes con el entorno y la cultura de la empresa.
- Impulso de la creatividad para aplicarla al diseño de catálogos de experiencias enoturísticas.
- Toma de conciencia de la importancia de las competencias digitales dirigidas a la explotación de datos para evaluar la efectividad de los canales y de la información.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS.

OBJETIVO

Preparar la logística de la actividad, recibir a los clientes y desarrollar la actividad proporcionando información adecuada al tipo de turista tanto sobre las actividades a realizar como sobre las ventas de los productos.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 70 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

1. Preparación de la logística de la actividad.

- Organización de la agenda y los horarios
  - Crear un catálogo de acuerdo con los catálogos de experiencias desarrollados.
  - Adaptación a grupos especiales.
  - Control de horas de inicio de actividades para diversos grupos al mismo tiempo.
  - Control de duración de paradas en los lugares elegidos para con juntar varios grupos.
  - Control de tiempos de explicación y duración de la actividad.
- Comprobación de las instalaciones
  - Recursos físicos en los espacios de bodega y/o entornos naturales o históricos.
  - Recursos materiales necesarios para las acciones a desarrollar.
- Personal necesario para cada actividad.
  - Guía castellano
  - Guía idiomas: inglés obligatorio, francés y alemán opcionales.
  - Formación en atención al cliente.
  - Formación en el tipo de lenguaje a utilizar según el perfil del cliente.
  - Conocimientos mínimos necesarios para trasmitir los discursos de cada actividad.

- Formación en el mensaje de marca de la empresa.
- Unificación de contenido y mensaje de todos los responsables de atención al cliente:
  - Guías.
  - Enotienda.
  - Recepción.

- Material necesario para las posibles catas:
  - Mesas y sillas.
  - Botellas de vino u otras bebidas acondicionadas para su uso.
  - Copas.
  - Resto de materiales opcionales:
    - Panes.
    - Aguas.
    - Escupideras.
    - Manteles de cata.
    - Fichas de cata.
    - Folletos empresa.
    - Apoyo juegos de aromas.

- Stock de todo el material necesario para las actividades:
  - Control de tiempos de pedidos.
  - Cantidades necesarias por temporada.

- Accesibilidad
  - Punto de encuentro accesible:
    - Rampas y espacios para movilidad reducida, sensorial, visual entre otras.

2. Recepción del cliente.

- Punto de encuentro:
  - Recepción de forma cordial y amena.
  - Puntualidad del guía
  - Puntualidad de inicio de actividad.

- Información y comprobación de la actividad al cliente.
- Información de los protocolos de seguridad.
- Accesibilidad
  - Punto de encuentro accesible:
    - Rampas y espacios para movilidad reducida, sensorial, visual entre otras.

- Comprobación y pago de actividad:
  - Si se paga en la recepción, comprobación de los tickets de compra.
  - Comprobación de posibles justificantes de bono experiencias o cheques regalo.
    - Fecha.
    - Actividad correcta.
    - Número de personas.
  - Adaptación del lenguaje, mensaje y terminología de la actividad al tipo de cliente.
  - Actividades alternativas a la actividad:
    - Enotienda.
    - Restaurante.
    - Visitas para realizar por la zona.

3. Inicio de actividad.

- Desarrollo de la actividad
  - Seguir el plan ofertado e informado al cliente.
  - Avisar de cualquier posible cambio en dicho plan.

- Información clara y eficaz:
  - Utilización de apoyos visuales.
  - Adaptación a preguntas del turista.

- Elementos de apoyo:
  - Salas de elaboración y depósitos.

- Salas de barricas.
  - Muestras de duelas.
  - Muestras de aromas.
- Viñedo:
  - Explicación del momento actual.

- Información de la bodega o empresa organizadora incorporada al mensaje propio de la visita.
- Condiciones de cata:
  - Temperatura.
  - Sala acondicionada.
  - Material de cata: copas, escupideras…
  - Material adicional: panes, aguas…
- Material de información de la cata:
  - Manuales de cata.
  - Fichas de los vinos o productos catados.
  - Diplomas de cata.
- Información para la venta
  - Productos catados y sus precios.
  - Descuentos por actividad.
- Encuestas de satisfacción:
  - Instalaciones.
  - Personal.
  - Actividad.
  - Duración.
  - Productos catados.
  - Satisfacción general.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Fomento de actitudes responsables en la organización, preparación y recepción de la logística de la actividad, así como en el desarrollo de la misma.
- Creación de un entorno favorable para empatizar con los clientes, traducida en la implementación de adaptaciones a los gustos y necesidades de éstos.
- Importancia de una comunicación fluida, de manera que la clientela disponga de la información necesaria para el desarrollo de la actividad.
- Desarrollo de competencias sociales para la aplicación de las dinámicas de grupo adaptadas a las personas, de forma que se favorezca la comprensión y el disfrute de la experiencia.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: EVALUACIÓN DE SERVICIOS EN ENOTURISMO.

OBJETIVO

Determinar herramientas de comunicación y evaluación a partir de supuestos prácticos de experiencias enoturísticas, asegurando la fidelización del turista y visitante.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 30 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

1. Continuidad de relación con el cliente y fidelización.

- Autorización utilización y protección de datos.
  - Formularios.
  - Encuestas.
  - Noticias/Newsletter.
  - Contacto continuo directo con el departamento de comunicación y marketing de la empresa.
- Encuestas de calidad y de evaluación.
- Web:
  - Aceptación de datos.
  - Noticias.
  - Correos electrónicos.
  - Todo bajo la protección de datos.
- Información de novedades.
  - A través de la web.
  - A través de una newsletter.
  - Procurando atender al interés del turista.
  - Protección de datos.
- Club de socios / Club de vinos.
  - Ventajas para socios en bodega o empresa organizadora.
  - Ventajas en enotienda.
  - Actividades especiales y exclusivas.

2. Evaluación de Servicios

- Evaluación de satisfacción en las experiencias guiadas.
  - Inclusividad.
  - Perspectiva de género.
  - Accesibilidad.
  - Entrevistas, sondeos.
- Evaluación del estado emocional del turista.
  - Durante la actividad.
  - Después de la actividad.
- Formularios de satisfacción.
- Análisis interno de los formularios de satisfacción.
  - Incremento de calidad en los servicios.
  - Incremento de calidad en la imagen de marca.
- Informes periódicos de calidad y cantidad.
- Memorias de evaluación.
  - Por temporadas.
  - Por año.
- Planificación estratégica:
  - Según las memorias de evaluación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Fomento de la capacidad de análisis de los resultados de las encuestas de calidad y de evaluación, con objeto de mejorar la calidad de los servicios en enoturismo.
- Importancia de la escucha activa aplicada tanto a la comunicación directa con la clientela como a la recibida mediante otros canales.
- Creación de un entorno favorable para empatizar con los intereses del turista de cara a su fidelización.
- Flexibilidad para introducir innovaciones como resultado de las evaluaciones efectuadas.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El aprendizaje será práctico y participativo, se utilizarán las dinámicas de grupos cuando corresponda así como trabajo en equipo, exposiciones individuales, debates dirigidos y todas aquellas técnicas en las que las personas sean los protagonistas de su aprendizaje.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.