



Programación didáctica
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
2º CFGM Cocina y Gastronomía
Código 0050

Profesor:	Ana María García Ramírez
Curso:	2024-2025
	IES Universidad Laboral





ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN

- 1- MARCO NORMATIVO. CONTEXTUALIZACIÓN.**
 - 1.1- Marco normativo**
 - 1.2- Contextualización**
 - 1.2.1- Centro educativo**
 - 1.2.2- Realidad socio-económica y cultural del entorno**
 - 1.2.3- Grupo clase**
- 2- ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO.**
 - 2.1- Materias y módulos asignados al departamento.**
 - 2.2- Miembros del departamento, con indicación de las materias y módulos que imparten y grupo correspondiente**
 - 2.3- Materias y módulos pertenecientes al departamento que son impartidas por profesorado de otros departamentos**
- 3- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.**
- 4- PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**
- 5- MAPA DE RELACIONES CURRICULARES**
- 6- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**
 - 6.1- Competencia General**
 - 6.2- Competencias profesionales, personales y sociales**
- 7- DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.**
 - 7.1- Secuencia de unidades didácticas del módulo y distribución temporal.**
 - 7.2- Temporalización.**
- 8- ELEMENTOS TRANSVERSALES**
- 9- METODOLOGÍA**
- 10- PROPUESTA DE ACTIVIDADES Y TAREAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.**
- 11- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.**
- 12- PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**
 - 12.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación**
 - 12.1.1- Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.**
 - 12.1.2- Procedimientos e instrumentos de la dimensión “pruebas programadas”.**





12.2- Criterios de calificación

12.2.1- Criterios de calificación final.

12.2.2- Criterios de calificación por resultados de aprendizaje y trimestres.

12.2.3- Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales.

12.2.4- Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA)

12.2.5- Programa de mejora de las competencias (PMC)

13- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

13.1- La forma de atención a la diversidad del alumnado.

13.2- Proceso de recuperación trimestral durante el curso.

13.3- Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA)

13.4- Programa de mejora de las competencias (PMC)

14- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

ANEXO I





1- MARCO NORMATIVO. CONTEXTUALIZACIÓN.

1.1- Marco Normativo.

El sistema educativo español tiene como norma fundamental la **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)**, modificada por la **LO 3/2020 de 29 de diciembre (LOMLOE)** y, además de ésta, existe por primera vez una **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA)**.

Teniendo como base estas leyes, la **Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, y **Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional; Asimismo para la comunidad Autónoma de Andalucía, existe el **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, que regula la ordenación y las enseñanzas de la formación profesional inicial.

La programación del presente módulo profesional, **Empresa e Iniciativa Emprendedora** (84h), pertenece al **Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía**, y queda regulado por:

- **REAL DECRETO 1396/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **ORDEN de 8 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

1.2- Contextualización

1.2.1 Centro educativo

La presente programación ha sido desarrollada concretamente para un grupo perteneciente al IES nº 1 de Málaga, “Universidad Laboral”, sito en calle Julio Verne número 6.

Ubicación

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar “Castañón de Mena”, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.





Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas, gimnasio con aulario y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.

En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2022/2023 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula ATECA.

Oferta educativa

Durante el curso 2024/2025 se imparte docencia a más de 2300 alumnos, distribuidos en un total de 92 unidades, que se reparten del siguiente modo:

Enseñanza Secundaria Obligatoria

- 1º de E.S.O. 8 grupos
- 2º de E.S.O. 8 grupos
- 3º de E.S.O. 7 grupos
- 4º de E.S.O. 7 grupos

Bachillerato

- 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 3 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4 + 4 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1,5 + 1,5 grupos
- 1º y 2º de Bachillerato (General) 0,5 + 0,5 grupos.

Aula Específica

1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo

En relación a la formación profesional, en el centro tienen cabida un total de 9 familias profesionales:

- Actividades físicas y deportivas.
- Administración y gestión.
- Agraria.
- Hostelería y turismo.
- Instalación y mantenimiento.
- Química.
- Seguridad y medioambiente.
- Servicios socioculturales y a la comunidad.
- Textil, confección y piel.





Formación Profesional de Grado Básico

- 1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración) 2 grupos
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales) 2 grupos
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 2 grupos
- 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración) 2 grupos

Formación Profesional de Grado Medio

- 1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio 2+2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos

Formación Profesional Grado Superior

- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural) 2+2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa) 2 + 1 grupos
- 1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G. S Acondicionamiento físico 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad) 2 + 1 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines) 2 grupos

De los cuales, se imparten en modalidad DUAL (en segundo curso) un total de 10 ciclos formativos.

Planes y proyectos educativos que desarrolla

Plan / Proyecto / Programa Educativo	Período de aplicación
Plan de igualdad de género en educación	Permanentemente
Plan de Salud Laboral y P.R.L.	Permanentemente
Plan de apertura de centros docentes	Permanentemente
Organización y funcionamiento de bibliotecas escolares	Permanentemente
Planes de compensación educativa	Desde 01/09/2011 a 31/08/2025
Programa de centro bilingüe - Inglés	Permanentemente
Aulas de Emprendimiento	Desde 01/09/2023 – 31/12/2024
Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021	Desde 01/09/2021 a 31/08/2027





Erasmus+ - ACREDITADO 2021	Desde 01/09/2024 a 31/08/2027
Erasmus+ (FP) Experiencias Internacionales de la Universidad Laboral de Málaga – Proyectos de movilidad de estudiantes y Personal de Educación Superior	Desde 01/09/2023 a 31/08/2025
Prácticas de alumnado universitario en centros bilingües	Permanente
Erasmus+(FP) – Proyectos de corta duración para la movilidad de estudiantes y personal de Formación Profesional	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Prácticum Máster Secundaria	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz"	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Transformación Digital Educativa	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Programa CIMA	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Más Equidad	Solicitado
Programa ADA (Alumnado Ayudante Digital en Andalucía)	Solicitado
Programa Fénix Andalucía	Solicitado

Perfil del alumnado del centro

El perfil del alumnado del Centro es muy variado, dada su singularidad, la amplia oferta educativa y la procedencia diversa del alumnado que escolariza. Por lo que se ha optado para establecer dicho perfil partiendo de la consideración de dos colectivos principales según su procedencia: a) alumnado procedente del área de influencia y b) alumnado procedente de fuera de la zona de influencia. Categorizándose este último también según su procedencia: b1) alumnado que cursa enseñanzas específicas de Formación Profesional, b2) alumnado interno perteneciente a la Residencia escolar Andalucía, b3) alumnado de ESO perteneciente a otra zona de influencia y que es transportado al Centro por falta de plazas escolares en su zona, y b4) alumnado con diversidad funcional.

1.2.2- Realidad socio-económica y cultural del entorno

El contexto socio económico y laboral de nuestro centro, referido a su área de influencia, es





muy heterogéneo y en parte fuertemente polarizado, con predominio de niveles bajos y medio-bajos de renta, que conviven con rentas medias y medias-altas de las familias con domicilio en la zona más antigua del Atabal y del nuevo barrio de Teatinos. Por lo que la integración entre los distintos núcleos de población del entorno es muy baja y las diferencias, a todos los niveles, acentuadas. Es precisamente el núcleo más antiguo del barrio de la Colonia de Santa Inés junto con la nueva edificaciones de la Finca Cabello los que acogen a vecinos con un menor nivel social y cultural y con recursos económicos más escasos.

Además, el Centro escolariza un buen número de alumnado procedente de otras zonas educativas en las que también la realidad socio-económica es muy dispar y del que no se disponen de datos consolidados.

1.2.3- Grupo clase

GRUPO DE 2º COCINA

El grupo clase de la mañana está formado por un total de 27 alumnos de edades comprendidas entre los 16 y los 51 años, proceden de otros ciclos formativos, 1 de FPB , ESO y Bachillerato sin finalizar.

El grupo presenta un nivel bastante **bajo de conocimientos previos sobre los contenidos del módulo. Se detecta a un grupo bastante amplio de alumnos con interés en los contenidos del módulo, sin embargo, otros alumnos presentan desinterés y desmotivación por el mismo.**

Alumnos/as con necesidades específicas de apoyo educativo: Se detecta un alumno con tartamudez ante ciertas situaciones. Se brindará la ayuda necesaria siguiendo las orientaciones del Departamento de Orientación.

Se imparte el módulo en un aula básica que cuenta con pizarra, proyector y ordenador para el profesor. Los alumnos cuentan con pocos ordenadores y la cobertura de wifi en el aula es bastante deficiente.

Dentro del grupo de alumnos, no existe ningún alumno de primer curso que haya ampliado la matrícula a este módulo de segundo curso.

Existen alumnos con la materia suspensa del curso anterior (el módulo de FOL).

Del análisis de la evaluación inicial se desprende que el nivel de conocimientos acerca de la materia es muy bajo, además se detectan, en algunos alumnos, dificultades a nivel de capacidad de expresión, escritura y síntesis lo que hace pensar que presentarán alguna dificultad a la hora de asimilación de conceptos, realización y redacción de tareas u otros trabajos. Aun así, las posibilidades para alcanzar los objetivos del módulo, en general, se espera que sean aceptables.





2- ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO.

2.1- Materias y módulos asignados al departamento.

NIVEL	MÓDULO	Nº HORAS
1º GA	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º AyF	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º OL (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º OL (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º EyCA (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º LAyCC (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º LAyCC (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º FPFByA (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º JyF (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º GFMN (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º GFMN (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º PyMR (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º CyG (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º CyG (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º Acofis (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º PRP (tarde)	Formación y Orientación Laboral.	2
1º MC (mañana)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º MC (tarde)	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º Gbcoc	Itinerario Profesional para la Empleabilidad.	3
1º Gbjar	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º GBEEjar	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º GBEEcoc	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º GBEEmarr	Itinerario Personal para la Empleabilidad. I	3
1º PRP (tarde)	Relaciones en el entorno de trabajo	2
1º PRP (tarde)	La prevención de riesgos profesionales en Andalucía	1
1º PRP (tarde)	Gestión de la Prevención	10
4º ESO	Formación y Orientación Personal	3
2º OL (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º LAyCC (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º FPFByA (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4





2º CyG (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º JyF (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º EyCA (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º GFyMN (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º GFyMN (tarde)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º PyMR (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º MC (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º AcoFis (mañana)	Empresa e iniciativa emprendedora	4
2º PRP (tarde)	Prevención de riesgos derivados de la organización y la carga de trabajo	12



**2.2- Miembros del departamento, con indicación de las materias y módulos que imparten y grupo correspondiente**

Profesor/a	Nivel	Módulos que imparte
Fernández de Giles, María del Mar.	1º GBJar	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	1º GBEEcoc	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	2º JyF	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	2º GFyMN	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	2º ACosFis	Empresa e Iniciativa Emprendedora
García Ramírez, Ana María (Alejandro Díaz Porras – sustituto-)	1º GA	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º GFyMN	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º AcosFis	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º Gbcoc	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	2º CyG	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
González Alcántara, Sandra	1º PRP	Gestión de la Prevención.
	2º OLt	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
	2º FPFByAt	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
Moreno Moreno, Isabel María	1º CyGt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º LAYCCt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º GFyMANt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º PRP	Prevenc. de los riesgos Profesion. en Andal.
	2º EyCAt	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
	2º PMR	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
González Agreda, María Magdalena	1º JyF	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º PyMR	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º MCm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º OLm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º GBEEjar	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
	1º GBEEarr	Itinerario Personal para la Empleabilidad.
Pérez Martínez, María Victoria.	1º FPFByAt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º MCt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º OLt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º PRPt	Formación y Orientación Laboral.
	2º GFyMNT	Empresa e Iniciativa Emprendedora
	4º ESO	Formación y Orientación Personal.
Pérez Medialdea, Mª del Carmen	1º CyGm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º LAYCCm	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	1º Ayf	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.





	1º PRPt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	2º LAyCCm	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
	2º MCm	Empresa e Iniciativa Emprendedora.
Vegas Sánchez, Antonio Jesús	1º EyCAAt	Itinerario Personal para la Empleabilidad I.
	2º PRP	Prevención de los Riesg. Derivados de la org.
Venegas Repullo, Estefanía	2º PRP	Emergencias.

2.3- Materias y módulos pertenecientes al departamento que son impartidas por profesorado de otros departamentos

Profesor/a	Nivel	Módulos que imparte
González de Oses, Sergio Enrique	1º PRP	Riesgos derivados de las condiciones de seguridad (tarde)
Vega Cabezudo, Fernando	1º PRP	Riesgos Físicos Ambientales (tarde)
Alvarez Navas-Parejo, Francisco Eduardo	1º PRP	Riesgos Físicos Ambientales – desdobles (tarde)
Vega Cabezudo, Fernando	2º PRP	Riesgos Químicos Ambientales (tarde)
Morato Rojas, Isabel María	2º PRP	Riesgos Biológicos Ambientales (tarde)
Lobato Marques, Rafael	2º OL	Empresa e Iniciativa Emprendedora (mañana)

3- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.





De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1129/2010, de 10 de septiembre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadanodemocrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propioempleo.

La formación del módulo de E.I.E contribuye a alcanzar los objetivos generales l), m) y n) del ciclo formativo





l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

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

n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Resultados de aprendizaje

Concretando aún más, los objetivos anteriormente definidos son desarrollados en el currículo del módulo de E.I.E. a través de los **resultados de aprendizaje** siguientes:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

La relación entre los resultados de aprendizaje del módulo de EIE y los bloques de contenido del mismo serán los siguientes:

Relación entre Resultados de aprendizaje y bloques de contenidos relacionados con el módulo	
Resultados de aprendizaje.	Bloques de contenido.
1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	1. Iniciativa emprendedora.
2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	2. La empresa y su entorno.





3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	3. Creación y puesta en marcha de una empresa.
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	4. Función administrativa.

4- **PRESENTACIÓN DEL MÓDULO.**

El **Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía** tiene una duración de 2000 horas de las cuales **84 horas** corresponden al módulo de **Empresa e Iniciativa Emprendedora**.

Dichas horas se imparte en el segundo curso de los dos que lo componen, a razón de **4 horas semanales** durante **21 semanas**.

La LOE-LOMLOE establece como finalidad de la Formación Profesional la de preparar a los alumnos/os para la actividad en su campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática.

Como se señala en la norma, una persona cualificada no sólo cuenta con el dominio de técnicas que le permiten realizar su trabajo eficazmente, sino también con otro tipo de capacidades que le van a permitir integrarse laboralmente en los objetivos y las misiones de la organización productiva.





5- MAPA DE RELACIONES CURRICULARES

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 2º CFGM de Cocina y Gastronomía						
Resultado de aprendizaje: R.A. 1: Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.						Peso (%): 10%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado		Propuesta Tareas	UD
El espíritu emprendedor	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	1
El espíritu emprendedor	b) Se ha analizado el concepto de	8,33%	Observación asistemática del		-Actividades introducción-	1





	cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.		alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
El espíritu emprendedor Características personales de los emprendedores	c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación	1





					individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
El espíritu emprendedor Características personales de los emprendedores	d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» relacionada con la cocina y la restauración.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	1
Trabajador por cuenta propia / ajena	e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o	1





					grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Trabajador por cuenta propia / ajena	f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	1
Requisitos y teorías del empresario El espíritu emprendedor Características personales de los emprendedores	g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC	1





			de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Generando la idea de negocio ¿Autónomo o con socios? Guión plan de empresa.	h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	1
La idea de negocio Generando la idea de negocio	i) Se ha definido una determinada idea de negocio en el ámbito	8,33%	Observación asistemática del alumnado.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de	1





¿Autónomo o con socios? Guión plan de empresa.	forestal, que sirva de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.		Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
La idea de negocio Generando la idea de negocio ¿Autónomo o con socios? Guión plan de empresa.	j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal	1





					- Prueba objetiva de conocimiento	
Generando la idea de negocio ¿Autónomo o con socios? Guión plan de empresa.	k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	1
Generando la idea de negocio ¿Autónomo o con socios? Guión plan de empresa.	l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	8,33%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	.	Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el	1





					profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
--	--	--	--	--	--	--

Mapa de relaciones de elementos curriculares						
Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 2º CFGM de Cocina y Gastronomía						
Resultado de aprendizaje: R.A. 2: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.						Peso (%): 20%
Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso (%)	Propuesta Tareas	UD
El mercado Tipos de mercado	a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el	2





					profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
El entorno general de las empresas Tipos de entorno: sencillo / cambiante La localización del proyecto	b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	3
La segmentación del mercado Estudio de mercado: los clientes El entorno específico del sector Análisis de la competencia El análisis D.A.F.O. del entorno y la empresa	c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...)		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas,	2 y 3





			Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
El entorno general de las empresas El entorno específico del sector Análisis de la competencia El análisis D.A.F.O. del entorno y la empresa	d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	3
La cultura empresarial e imagen corporativa	e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los	9,09%	Observación asistemática del alumnado.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o	3





	objetivos empresariales.		Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
La responsabilidad social corporativa	f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de	3





					conocimiento	
La responsabilidad social corporativa El análisis D.A.F.O. del entorno y la empresa	g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	3
El entorno específico del sector Análisis de la competencia	h) Se han identificado, en empresas relacionadas con el sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual	2





					didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
El análisis de costes: -Costes fijos y variables. -El umbral de rentabilidad. -Cálculo de beneficios y de precios de venta La inversión y los gastos iniciales	i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina y restauración	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	7 y 8
El entorno específico del sector Análisis de la competencia	j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...)		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate	2





			Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
El análisis de costes: -Costes fijos y variables. -El umbral de rentabilidad. -Cálculo de beneficios y de precios de venta La inversión y los gastos iniciales	k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	9,09%	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales...) Trabajos de investigación, plan de empresa y desarrollo en clase.		Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	





Mapa de relaciones de elementos curriculares

Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 2º CFGM de Cocina y Gastronomía

Resultado de aprendizaje: R.A. 3: Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas. **Peso (%): 40%**

Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado		Propuesta Tareas	UD
Las formas jurídicas: -Empresario individual y emprendedor de responsabilidad limitada. -Sociedad limitada. -Sociedad limitada nueva empresa. -Sociedad anónima. -Sociedad laboral. -Cooperativa de trabajo asociado. -Otras formas jurídicas.	a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo...) -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 6
Las formas jurídicas	b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo...) -Exposición docente apoyada	UD 6





	elegida.		prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Las formas jurídicas	c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo...) -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 6





Trámites para la constitución de una empresa: a) Trámites para constituir una sociedad. b) Trámites generales para todas las empresas.	d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC-Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 6
Ayudas y subvenciones públicas	e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación	UD 8





					individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Las formas jurídicas Trámites para la constitución de una empresa Clasificar los costes en fijos y variables. Calcular el umbral de rentabilidad y el precio de venta. Ayudas y subvenciones públicas	f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 6 UD 7 UD 8
Trámites para la constitución de una empresa	g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o	UD 6





					grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Trámites para la constitución de una empresa Recursos humanos: - La dirección y el liderazgo - La motivación laboral - La organización de la empresa - Obligaciones de la empresa en materia laboral	h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 6 UD5
El marketing - El marketing estratégico - Herramientas del marketing operativo - El producto - El precio	i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC	UD 4 UD 7





- La promoción - La distribución - La atención al cliente -La franquicia Plan de producción: - Elaborar un plan de producción. - Valorar los criterios para seleccionar a los proveedores. - Conocer la gestión de pedidos bajo demanda y manteniendo un stock de seguridad. - Clasificar los costes en fijos y variables. - Calcular el umbral de rentabilidad y el precio de venta.	desarrollar a lo largo del curso.		de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
---	-----------------------------------	--	---	--	--	--





Mapa de relaciones de elementos curriculares

Competencias profesionales, personales y sociales del módulo profesional: 2º CFGM de Cocina y Gastronomía

Resultado de aprendizaje: R.A. 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

**Peso (%):
30%**

Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso (%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado		Propuesta Tareas	UD
La financiación de la empresa: - Fuentes de financiación propias - Aportaciones de socios. - Inversores. - Autofinanciación. - Fuentes de financiación ajenas - El préstamo bancario. - El crédito bancario. - El leasing y el renting. - Los créditos comerciales. - El descuento de letras y pagarés. - El factoring. - Ayudas y subvenciones públicas - Crowdfunding (financiación colectiva)	a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa u organización.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 8
- La contabilidad y las finanzas - El balance de situación - El activo. - El pasivo.	b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada	UD 9





El patrimonio neto. - La cuenta de resultados o pérdidas y ganancias. - El plan de tesorería - El análisis de balances - Gestión contable: libros de contabilidad.	información contable.		prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	10
- El balance de situación - El activo. - El pasivo. - El patrimonio neto. - La cuenta de resultados o pérdidas y ganancias. - El plan de tesorería - El análisis de balances	c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 9





Gestión fiscal El IRPF: métodos de cálculo, pagos fraccionados, retenciones a cuenta. El impuesto de sociedades. El IVA.	d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	-Actividades introducción- presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 10
Gestión fiscal El IRPF: métodos de cálculo, pagos fraccionados, retenciones a cuenta. El impuesto de sociedades. El IVA.	e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.	-Actividades introducción- presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico.	UD 10





					-Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Gestión administrativa: proceso general. Pedido. Albarán. Factura. Recibo. Cheque. Pagaré. Letra de cambio.	f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de servicios sociales, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 10
Gestión fiscal Gestión administrativa: proceso general.	g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal.	UD 9 UD 10





			desarrollo en clase.		-Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
Gestión administrativa: proceso general. El marketing	h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	UD 4 UD 10
La contabilidad y las finanzas	i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación	11,11 %	Observación asistemática del alumnado. Pruebas objetivas de conocimiento (tipo test, desarrollo, oral, casos		-Actividades introducción-presentación (tormenta de ideas, visionado de imágenes o vídeos, lectura artículo. -Exposición docente apoyada	UD 9





	empresarial.		prácticos, exposiciones orales, plan de empresa ...) Trabajos de investigación y desarrollo en clase.		por TAC -Puesta en común dudas, inquietudes e ideas - debate grupal. -Actividades individuales o grupales planteadas por el profesor/a o del manual didáctico. -Trabajo de investigación individual o grupal - Prueba objetiva de conocimiento	
--	--------------	--	--	--	--	--





6- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

6.1- Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

6.2- Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales,





de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias l), m), n), ñ), y o) del título.

Competencias/Resultados de aprendizaje	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.	X	X		
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.		X	X	X
o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.	X	X	X	X

7- DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE CONTENIDOS.

7.1- Secuencia de unidades didácticas del módulo y distribución temporal.

El desarrollo de los objetivos propuestos en el apartado anterior se consigue a través de los contenidos, entendiéndolos como conjuntos de formas culturales y valores sobre los que han de organizarse las actividades de enseñanza y aprendizaje del alumno.

Así, se pone de manifiesto la estrecha relación entre objetivos y contenidos, dejando de ser éstos fines en sí mismos para convertirse en medios para conseguir los objetivos. De esta forma, y atendiendo a las disposiciones legales para su tratamiento en las programaciones didácticas, detallamos a continuación la **secuencia de contenidos** que trabajaremos en el módulo de **"Empresa e Iniciativa Emprendedora"**, organizados en **Bloques de contenidos y en Unidades Didácticas**, su distribución temporal y el análisis de los mismos, señalándose los objetivos didácticos, conceptos, procedimientos, actitudes y los criterios de evaluación de cada unidad.





UNIDADES DIDÁCTICAS

Bloque 1: INICIATIVA EMPRENDEDORA

R.A. 1

UD.1: LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Bloque 2: LA EMPRESA Y SU ENTORNO

R.A. 2

UD.2: EL MERCADO Y LOS CLIENTES

UD.3: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA

Bloque 3: CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA

R.A. 3

UD.4: EL MARKETING

UD.5: RECURSOS HUMANOS

UD.6: FORMA JURÍDICAS

UD.7: EL PLAN DE PRODUCCIÓN

Bloque 4: FUNCIÓN ADMINISTRATIVA

R.A. 4

UD.8: INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN

UD.9: ANÁLISIS CONTABLE Y FINANCIERO

UD.10: GESTIÓN CONTABLE, ADMINISTRATIVA Y FISCAL

BLOQUES DE CONTENIDOS

Bloque 1: INICIATIVA EMPRENDEDORA

R.A. 1: Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

UD 1: LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Objetivos UD 1:

1- Conocer los motivos y la motivación para crear una empresa.





- 2- Conocer los requisitos y las distintas teorías sobre la figura del empresario.
- 3- Definir la figura del emprendedor.
- 4- Autoevaluar la capacidad emprendedora.
- 5- Redactar la idea de negocio y su propuesta de valor.

Contenidos UD 1:

1. Trabajador por cuenta propia / ajena
 2. Requisitos y teorías del empresario
 3. El espíritu emprendedor
 4. Características personales de los emprendedores
 5. La idea de negocio
 6. Generando la idea de negocio
¿Autónomo o con socios?
- Guión plan de empresa.

Bloque 2: LA EMPRESA Y SU ENTORNO

R.A. 2: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

UD 2: EL MERCADO Y LOS CLIENTES

Objetivos UD 2:

- 1- Conocer las características y el tipo de mercado al que se dirige la empresa.
- 2- Realizar una segmentación del mercado.
- 3- Realizar una entrevista de problema dirigida al cliente objetivo y primeros seguidores.

Contenidos UD 2:

- 1- El mercado
- 2- Tipos de mercado
- 3- La segmentación del mercado
- 4- Estudio de mercado: los clientes

UD 3: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA.

Objetivos UD 3:

1. Conocer los factores del entorno general y del entorno específico que afectan a la





- empresa.
2. Realizar un estudio de la competencia directa de la empresa.
 3. Realizar un estudio D.A.F.O. del entorno y la empresa.
 4. Tomar una decisión sobre la localización de la empresa.
 5. Definir la misión, visión y valores de la empresa.
 6. Sensibilizar sobre la responsabilidad social corporativa de las empresas hacia el entorno.

Contenidos UD 3:

1. El entorno general de las empresas
2. Tipos de entorno: sencillo / cambiante
3. El entorno específico del sector
4. Análisis de la competencia
5. El análisis D.A.F.O. del entorno y la empresa
6. La localización del proyecto
7. La cultura empresarial e imagen corporativa
8. La responsabilidad social corporativa

Bloque 3: CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA

R.A. 3: Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

UD 4: EL MARKETING

Objetivos UD 4:

- 1- Valorar el marketing como una estrategia de satisfacción del cliente y el mercado.
- 2- Diseñar estrategias de marketing de posicionamiento en calidad-precio.
- 3- Conocer y diseñar estrategias de marketing operativo en cuanto a producto, precio, promoción y distribución.
- 4- Valorar la importancia de la atención al cliente.

Contenidos UD 4:

- 1- El marketing
2. El marketing estratégico
3. Herramientas del marketing operativo
4. El producto





5. El precio
6. La promoción
7. La distribución
8. La atención al cliente
9. La franquicia

UD 5: RECURSOS HUMANOS

Objetivos UD 5:

- 1- Distinguir entre dirección y liderazgo
- 2- Conocer las distintas teorías sobre liderazgo.
- 3- Conocer los motivos laborales y las técnicas de motivación.
- 4- Elaborar un organigrama y un análisis de puestos.
- 5- Conocer las obligaciones laborales de la empresa.

Contenidos UD 5:

1. La dirección y el liderazgo
2. La motivación laboral
3. La organización de la empresa
4. Obligaciones de la empresa en materia laboral

Bloque 4: FUNCIÓN ADMINISTRATIVA

R.A. 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

UD 6: FORMA JURÍDICAS

Objetivos UD 6:

- 1- Conocer las características de las distintas formas jurídicas.
- 2- Valorar cuáles la forma jurídica más adecuada.
- 3- Conocer los trámites en la creación de empresas, tanto de forma presencial como telemática.

Contenidos UD 6:

1. Las formas jurídicas
Empresario individual y emprendedor de responsabilidad limitada.
Sociedad limitada.





- Sociedad limitada nueva empresa.
- Sociedad anónima.
- Sociedad laboral.
- Cooperativa de trabajo asociado.
- Otras formas jurídicas.
- 2. Trámites para la constitución de una empresa
 - a) Trámites para constituir una sociedad.
 - b) Trámites generales para todas las empresas.

UD 7: EL PLAN DE PRODUCCIÓN

Objetivos UD 7:

1. Elaborar un plan de producción.
2. Valorar los criterios para seleccionar a los proveedores.
3. Conocer la gestión de pedidos bajo demanda y manteniendo un stock de seguridad.
4. Clasificar los costes en fijos y variables.
5. Calcular el umbral de rentabilidad y el precio de venta.

Contenidos UD 7:

1. El plan de producción
2. El aprovisionamiento.
 - Las compras.
 - El almacenamiento.
 - La gestión de inventarios.
3. El análisis de costes.
 - Costes fijos y variables.
 - El umbral de rentabilidad.
 - Calculo de beneficios y de precios de venta.

UD 8: INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN

Objetivos UD 8:

- 1- Calcular las inversiones y gastos iniciales del proyecto.
- 2-Conocer las distintas fuentes de financiación propia y ajenas.
- 3-Valorar qué fuentes de financiación necesitará el proyecto.
- 4-Saber localizar las posibles ayudas y subvenciones.

Contenidos UD 8:





1. La inversión y los gastos iniciales
2. La financiación de la empresa
3. Fuentes de financiación propias
 - Aportaciones de socios.
 - Inversores.
 - Autofinanciación.
4. Fuentes de financiación ajenas
 - El préstamo bancario.
 - El crédito bancario.
 - El leasing y el renting.
 - Los créditos comerciales.
 - El descuento de letras y pagarés.
 - El factoring.
5. Ayudas y subvenciones públicas
6. Crowdfunding (financiación colectiva)

UD 9: ANÁLISIS CONTABLE Y FINANCIERO

Objetivos UD 9:

- 1- Clasificar los elementos patrimoniales en activo, pasivo y patrimonio neto.
- 2-Representar gráficamente un balance ordenado por masas.
- 3-Calcular la cuenta de resultados.
- 4-Elaborar un plan de tesorería.
- 5-Calcular el fondo de maniobra y los ratios más importantes.

Contenidos UD 9:

1. La contabilidad y las finanzas
2. El balance de situación
 - El activo.
 - El pasivo.
 - El patrimonio neto.
3. La cuenta de resultados o pérdidas y ganancias.
4. El plan de tesorería
5. El análisis de balances

UD 10: GESTIÓN CONTABLE, ADMINISTRATIVA Y FISCAL





Objetivos UD 10:

- 1- Conocer y elaborar los distintos documentos relacionados con la compraventa.
- 2- Conocer los impuestos del IRPF, Impuesto de sociedades e IVA, que afectan a las empresas.
- 3- Conocer el calendario fiscal de ingresos de impuestos en Hacienda.
- 4- Conocer los libros obligatorios contables según el tipo de empresa.

Contenidos UD 10:

1. Gestión administrativa: proceso general.
 - Pedido.
 - Albarán.
 - Factura.
 - Recibo.
 - Cheque.
 - Pagaré.
 - Letra de cambio.
2. Gestión fiscal
 - El IRPF: métodos de cálculo, pagos fraccionados, retenciones a cuenta.
 - El impuesto de sociedades.
 - El IVA.
3. Gestión contable: libros de contabilidad.





7.2- Temporalización

Para impartir los contenidos básicos del módulo de E:I:E, los Decretos que desarrollan las enseñanzas mínimas de los diferentes ciclos formativos, han asignado un total de 84 horas lectivas en total. Dichas horas se distribuirán en 4 horas semanales durante 21 semanas.

En cualquier caso, la temporalización estará en función de la capacidad de aprendizaje y comprensión de los alumnos, así como de la adaptación a cada ciclo formativo concreto. El reparto horario que se propone a continuación es sólo orientativo.

Bloque 1: INICIATIVA EMPRENDEDORA (R.A. 1)

UD.1: LA INICIATIVA EMPRENDEDORA..... 6 horas

Bloque 2: LA EMPRESA Y SU ENTORNO (R.A. 2)

UD.2: EL MERCADO Y LOS CLIENTES..... 6 horas

UD.3: EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA..... 8 horas

Bloque 3: CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA (R.A. 3)

UD.4: EL MARKETING..... 10 horas

UD.5: RECURSOS HUMANOS..... 8 horas

UD.6: FORMA JURÍDICAS..... 10 horas

UD.7: EL PLAN DE PRODUCCIÓN..... 8 horas

Bloque 4: FUNCIÓN ADMINISTRATIVA (R.A. 4)

UD.8: INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN..... 8 horas

UD.9: ANÁLISIS CONTABLE Y FINANCIERO..... 10 horas

UD.10: GESTIÓN CONTABLE, ADMINISTRATIVA Y FISCAL..... 10 horas

TOTAL DEL MÓDULO 84 HORAS





8- ELEMENTOS TRANSVERSALES

El módulo de EIE tiene un carácter de transversalidad en su origen, puesto se imparte en todos y cada uno de los Ciclos Formativos de todas y cada una de las familias profesionales.

Su amplia presencia viene a corroborar la importancia que el legislador ha depositado en los mismos como vehículos de transmisión de conocimientos, valores, principios y actitudes en general ante la vida y ante el trabajo; con el objetivo de preparar a futuros profesionales y ciudadanos útiles para la sociedad y responsables consigo mismos y con el entorno que les rodea.

En este sentido se sitúan los **artículos 39 y 40 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre de Educación de Andalucía:**

Artículo 39. Educación en valores.

1. Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.

3. Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

5. Asimismo, el currículo incluirá aspectos de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad y al medio ambiente.

Artículo 40. Cultura andaluza.

El currículo deberá contemplar la presencia de contenidos y de actividades relacionadas con el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

Los contenidos transversales se incluirán en el desarrollo diario de las clases de acuerdo con el apartado c) del Proyecto Educativo, integrando la igualdad de género como un objetivo primordial.

En concreto, los temas transversales que se pueden trabajar de forma completa desde el módulo de E.I.E. son:





- Fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y libertades fundamentales. Valorando el papel de las administraciones públicas como garantes de los derechos y libertades de los ciudadanos, y la importancia del cumplimiento de las normas en materia fiscal y de seguridad social como elementos básicos de un Estado solidario
- Preparación del alumnado para asumir una vida responsable en sociedad libre y democrática Valorando las normas legales como un marco de convivencia estable y definido democráticamente Trabajando sobre dinámica de grupos y técnicas de resolución de conflictos
- Conocimiento y respeto de valores recogidos en la Constitución Española y Estatuto de Autonomía para Andalucía. Conociendo los textos legales y valorándolas como referente para el desarrollo legislativo y la transferencia de competencias a la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Superación de desigualdades por razón de género. Reflexionando sobre la justificación de la existencia de normas de discriminación positiva a favor de la mujer y de otros colectivos socialmente desfavorecidos y analizando Las responsabilidades que se asignan tradicionalmente dentro del ámbito de la organización empresarial al sexo femenino
- Apreciación de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad. Analizando la importancia de las mujeres emprendedoras a lo largo de la historia y la lucha por el reconocimiento de la igualdad en materia laboral
- Capacitación para decidir bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.

Los contenidos de carácter transversal se incorporarán al currículo de acuerdo con lo recogido en el Proyecto Educativo

Asimismo, la igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc.

Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general.
- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.





- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias.

9- METODOLOGÍA

La metodología constituye el conjunto de criterios y decisiones que organizan, de forma global, la acción didáctica en el aula. Su objetivo es facilitar el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje. Supone establecer el camino por el cual se pretende llegar a la meta. En función de los objetivos marcados se realizará la selección de la metodología que permita conseguirlo.

La metodología se basa en los siguientes principios metodológicos acordes con las líneas de actuación recogidas en la orden que desarrolla el título.

- Una **metodología activa**. El alumnado se debe sentir **protagonista** del proceso enseñanza aprendizaje, participando activamente en su desarrollo.
- **Investigación** por parte de los alumnos: No todo se explicará y de esa forma el alumno tendrá que construir su propio conocimiento guiado por el profesor.
- Fomentar el **autoaprendizaje**, desarrollando capacidades relativas a la búsqueda e interpretación de la información y el manejo de las nuevas tecnologías
- Tratar de **construir aprendizajes significativos y funcionales**, estableciendo interrelaciones con el mundo que nos rodea
- Emplear una metodología basada en el **aprendizaje constructivo**, basado en los esquemas previos de conocimiento del alumnado
- Aplicar técnicas diversas y variadas, al objeto de motivar al alumnado y de centrar su atención
- Utilizar recursos didácticos actualizados y adecuados a los objetivos que se persiguen
- Desarrollar **actividades** que despierten su **creatividad y su espíritu crítico**
- Fomentar el desarrollo de la **participación activa** y solidaria en el entorno social, económico y cultural
- Potenciar en el alumnado la **integración y colaboración** con el grupo, mediante el **aprendizaje cooperativo** basado en la organización de las actividades dentro del aula para convertirlas en una experiencia social y académica de aprendizaje. Los alumnos **trabajan en equipo** para realizar las tareas de manera colectiva, por lo que se hace imprescindible la asistencia a clase tanto para realizar el trabajo en grupo como para aprender de las aportaciones de los miembros de los demás equipos de trabajo.





Por tanto, de forma descriptiva la metodología (estrategias de intervención) que se seguirá en el aula será la siguiente:

1. Al comenzar el curso se realizará una **presentación general del módulo de E.I.E.**, explicando a los alumnos/as sus características, los contenidos, los resultados de aprendizaje que deben adquirir y la metodología y criterios de evaluación que se van a aplicar.
2. Al comenzar cada unidad didáctica, se realizará una actividad inicial y/o se comentará cuáles son sus contenidos básicos. Con ello se pretende que los alumnos/as adquieran una visión general del tema y, paralelamente, se les puede sondear con preguntas básicas (de forma oral o escrita) para averiguar sus conocimientos o ideas preconcebidas sobre el mismo, y despertar su motivación.
3. Seguidamente, se irán exponiendo poco a poco los contenidos específicos de la unidad, buscando siempre la participación activa de los alumnos con sus intervenciones y preguntas. Además, resulta conveniente intercalar con las explicaciones, ejercicios y análisis de textos relacionados con los contenidos para facilitar la comprensión de los mismos y algunos apartados de las unidades se desarrollarán mediante la investigación y posterior exposición por parte de los alumnos para que puedan ir construyendo su propio conocimiento.
4. Al finalizar y durante el transcurso de cada unidad didáctica, se debe proponer a los alumnos la resolución de actividades de enseñanza-aprendizaje que refuercen los conocimientos adquiridos y/o aclaren dudas que aún puedan tener, en especial los alumnos realizarán trabajos de investigación y un plan de empresa, que tendrán que exponer y defender en el aula.
5. Finalmente, al estar este módulo muy vinculado al mundo laboral, es conveniente que el alumno/a realice distintas actividades complementarias y extraescolares, como visitas a empresas, charlas con expertos, etc. Para ello, será útil la coordinación con el tutor del Ciclo Formativo, o con todo el equipo educativo, y especialmente cuando se trate de visitas a aquellas empresas relacionadas con los estudios que está cursando y donde compruebe la aplicación práctica de los contenidos.

10- PROPUESTA DE ACTIVIDADES Y TAREAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Las actividades son los instrumentos, mediante las cuales se llevan a cabo de un modo ordenado las estrategias metodológicas, con el propósito de conseguir el aprendizaje progresivo de los alumnos/as.

La secuenciación de las actividades se realiza conforme a dos intenciones:

a) **Atender al proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno**, estableciendo actividades iniciales, de desarrollo y de síntesis.

b) **Atender a la diversidad de los alumnos**, contemplando actividades de refuerzo para alumnos con mayores dificultades en el aprendizaje y actividades de ampliación para aquellos alumnos cuyo ritmo de aprendizaje sea más rápido.

– **Actividades iniciales o para la detección de ideas previas:** Podemos proponer la realización de un debate, contestar un cuestionario previamente diseñado sobre los contenidos de un tema, lectura de un texto y posterior comentario, o una tormenta de ideas donde los alumnos pongan de manifiesto sus conocimientos previos sobre el tema, y detectar de esta forma los aciertos o los errores de los mismos.





- **Actividades de desarrollo:** Una vez detectadas las ideas previas de los alumnos, se hace necesario realizar actividades que complementen o corrijan las mismas, haciendo posible el conocimiento de conceptos, procedimientos, o actitudes nuevas, entre otras, podemos destacar la interpretación de cuestiones sobre el tema, la realización de ejercicios, esquemas, test, artículos de prensa, exposiciones de trabajos individuales o grupales, simulaciones .etc...
- **Actividades de recapitulación o de síntesis:** En las cuales contrastamos las nuevas ideas con las previas de los alumnos/as y aplicamos los nuevos aprendizajes. Por ejemplo, resumir las ideas básicas confrontándolas con las previas, síntesis del profesor, etc...
- **Actividades de ampliación:** si se aprecia la existencia de alumnos/as con un ritmo más acelerado de aprendizaje, les deberemos exigir que consigan los objetivos máximos expuestos en la programación, a través de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso, y que les permita desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento (actividades de proacción). Con ello conseguiremos que el alumno/a no pierda la motivación y se prepare mejor para continuar su itinerario formativo o académico.
- **Actividades de refuerzo:** si se aprecia alumnos/as con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento) se establecerán medidas de refuerzo. Según el momento en que se detecten, se reforzarán, repitiendo las explicaciones, mandando trabajos específicos adaptados a las circunstancias que concurran en el alumnado y en otros casos, se mandarán ejercicios más sencillos para una mejor comprensión.
- **Actividades extraescolares y complementarias:** son actividades destinadas a reforzar las competencias que se ha observado debemos reforzar en el grupo clase. Principalmente las soft skills, acabar con su timidez y hacer que hablen en público para ello haremos actividades como el villancico empresarial por las calles de Málaga, el reto de los 5 euros, el tanque de tiburones y las visitas al polo digital, cade, el imfe ya diferentes empresas malagueñas del sector.

Relación de las actividades tipo con los resultados de aprendizaje y las competencias.

Resultados de aprendizaje/ competencias	Actividades*
RA 1 (n, ñ)	Test de emprendimiento.
RA 2 (n, ñ, o)	Realización del método Canvas, D.A.F.O, realización de organigramas, análisis del mercado, etc..
RA 3 (ñ, o)	Realización de un plan de marketing, gestión de almacén, cálculo del punto muerto o umbral de rentabilidad, plan de empresa,





	plan de recursos humanos, etc..
RA 4 (ñ, o)	Elaboración y análisis de pequeños balances, del fondo de maniobra y de los principales ratios, etc..

*A lo largo del curso, los alumnos deberán elaborar, de forma individual o en grupo, un plan de empresa que facilitará la adquisición tanto de las competencias como de los resultados de aprendizaje.

*En todo caso, dentro de la metodología de trabajo del módulo se encuentra integrada la realización de **lecturas comprensivas** de materiales relacionados con los contenidos del módulo

11- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Los materiales y recursos didácticos esenciales que usaremos de forma continua son:

- Apuntes y documentación facilitada por el profesor así como el libro recomendado de la editorial "Tu libro de FP" Empresa e Iniciativa Emprendedora"
- Programas informáticos sobre nóminas, seguridad social, creación de empresas, etc.
- Legislación mercantil básica.
- La Constitución Española y el Estatuto de Autonomía de Andalucía
- Vídeos didácticos sobre prevención de riesgos laborales
- Diverso material sobre creación de empresas facilitado por la Confederación de Empresarios de Andalucía
- Libros de texto enviados como muestra por diferentes editoriales, tales como EDEBÉ, Mc Graw Hill, o Santillana, que también servirán de guía para conducir la práctica docente en el aula
- Legislación social básica. Editorial Aranzadi.
- Ley de prevención de riesgos laborales.
- Diversos manuales de derecho del trabajo, economía y organización de empresas.
- Manuales prácticos sobre nóminas y seguros sociales, casos de seguridad social y modalidades de contratación.
- Medios audiovisuales: uso de vídeos, imágenes, diapositivas o transparencias para su análisis en relación a algún tema concreto. Se utilizarán dependiendo de la disponibilidad que exista de dichos medios en cada momento.
- Medios informáticos: uso de las nuevas tecnologías, mediante el acceso a INTERNET para





buscar información de carácter empresarial, así como el manejo de sencillos programas informáticos de aplicación y gestión. Se utilizarán dependiendo de la disponibilidad que exista de dichos medios en cada momento.

- Correo electrónico de Centro dominio "unilabma" y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación
- Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma", tales como: "Classroom", Drive, Meet, etc.

**Respecto a los recursos online y los utilizados en modalidad de semipresencialidad, en caso de ser necesario, nos remitiremos al apartado 14 y 15 del anexo del presente documento.*

12- PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

12.1- Procedimientos e instrumentos de evaluación

Los procedimientos e instrumentos de evaluación son los recogidos en el apartado 5 de esta programación, referido al mapa de relaciones de elementos curriculares.

12.1.1- Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTÍNUA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	RA1	RA2	RA3	RA4
Observación sistemática del alumno	Observación del trabajo diario en el aula, participación, colaboración en el grupo-clase, motivación hacia la materia, elaboración de esquemas-resúmenes y de trabajos y tareas, etc.	X	X	X	X



**12.1.2 - Procedimientos e instrumentos de la Dimensión "pruebas programadas".**

PROCEDIMIENTOS DE UTILIZACIÓN PROGRAMADA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	RA1	RA2	RA3	RA4
Pruebas objetivas	Exámenes escritos y orales, tipo test. Supuestos prácticos, exposiciones orales, plan de empresa, etc.	X	X	X	X
Trabajo en grupo o individual	Trabajos de investigación individuales o colectivos desarrollados en clase,	X	X	X	X

- **Pruebas objetivas:** El sistema de calificación de cada prueba se hará constar en la misma, ya que puede variar según incluya preguntas tipo test, de desarrollo, casos prácticos, etc.
- **Trabajos y actividades en grupo o individuales:** El alumnado deberá presentar aquellos trabajos que con carácter obligatorio sean fijadas para cada una de las evaluaciones, algunos tendrán que ser expuestos y defendidos ante la clase para poder ser evaluados de manera positiva. Las actividades de clase tendrán un carácter obligatorio. El alumnado llevará éstas con el debido orden y presentación. Podrán ser solicitadas al alumnado tanto para su revisión en borrador antes de corregirlas como para su entrega en limpio una vez revisados los ejercicios en clase.

Dado el carácter dinámico del proceso de enseñanza y aprendizaje, para la evaluación de cada uno de los RA estos instrumentos se pondrán ver alterados (por ejemplo no utilizándolos todos sino uno o varios), en función de los contenidos, de las actividades, desarrollo de las clases, del progreso de los alumnos...

Necesariamente todas las pruebas objetivas deberán ser superadas con una nota igual o superior a 5, asimismo todas las actividades deberán ser entregadas en fecha y en forma indicadas, en caso contrario tendrán la penalización correspondiente.

12.2 - Criterios de calificación

La evaluación de los aprendizajes de los alumnos se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional. Los





criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso enseñanza-aprendizaje.

La evaluación debe ser continua, estando inmersa en el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno o alumna. Así entendida, sería otra de las dimensiones sobre las que se extiende el proceso educativo, gracias al carácter continuo de la evaluación, el aprendizaje puede retroalimentarse permanentemente con la información obtenida e introducir las mejoras y adaptaciones oportunas.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva, también deben ser objeto de evaluación el diseño y planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. Así, desde esta nueva concepción, evaluar es mucho más que calificar; significa enjuiciar, tomar decisiones sobre nuevas acciones a emprender y, en definitiva, transformar para mejorar. La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación.

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada, centrándose en las particularidades de cada alumno y en su evolución.
- Integradora, para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa, ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno.
- Orientadora, dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.
- Continua, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, contrastando los diversos momentos o fases:

Evaluación inicial de los conocimientos de partida del alumnado y de sus características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.

Evaluación continua de la evolución a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje.

Evaluación final de los resultados finales del proceso de aprendizaje.

Como concreción de lo expuesto, se llevarán a cabo actividades y trabajos en grupo (debates, informes, trabajos, exposiciones...) dentro y fuera del aula, que serán calificados de manera unitaria, evaluándose en su caso tanto la calidad de los trabajos o informes como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta también la integración de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.

También se programará la realización dentro y fuera del aula de trabajos y actividades individuales, tanto escritos como orales y la resolución de ejercicios y cuestionarios con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión con que van adquiriendo individualmente los conocimientos. De este modo





se podrán poner de manifiesto las deficiencias o errores en la comprensión de los conceptos y procesos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO DE E.I.E. PARA CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.
- j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.





k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina y restauración.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.





3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».
- e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
- f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».
- h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.
- i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.
- b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.





- d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
- h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.
- i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

12.2.1 - Criterios de calificación final

Con respecto a la calificación, ésta será de 1 a 10, debiendo obtener como mínimo un 5 para considerarse superada.

El alumnado será calificado con una nota inferior a 5 en el supuesto de falta de realización, o realización no conveniente de aquellas actividades que sean fijadas como obligatorias para cada una de las evaluaciones.

En particular es obligatoria la realización, entrega y posterior exposición ante la clase de un plan de empresa que se irá desarrollando al término de cada unidad didáctica y se expondrán antes de finalizar cada evaluación, si así lo considera conveniente el profesor que imparte la materia, o bien se hará una presentación oral del plan de empresa completo al final del curso.

Los alumnos podrán realizar una recuperación en fecha anterior a la evaluación parcial previa a la realización de la F.C.T (segunda evaluación).

Los alumnos deberán trabajar en grupo para realizar muchas de las tareas de manera colectiva, por lo que se hace imprescindible la asistencia a clase, tanto para realizar el trabajo en equipo como para enriquecerse con las aportaciones de los otros alumnos. En consecuencia, **aquellos alumnos que presenten faltas de asistencia es obvio que no podrán hacer de forma conveniente tales trabajos en grupo ni su posterior exposición y defensa y, en consecuencia, deberán realizar una prueba escrita de las unidades en cuestión.**

Para aquellos alumnos que hayan participado en el PRANA o en el PMC, la calificación final será la obtenida al final de estos respectivos programas, salvo que tal calificación sea inferior a la obtenida al final del proceso normal de evaluación, en cuyo caso se mantendrá la nota inicial antes del PRANA o PMC, en su caso.

En el supuesto de que la participación en el PRANA afecte sólo a algunos de los Resultados de Aprendizaje (los no superados a lo largo del proceso de evaluación ordinaria) y no a todos ellos, la





nota final se hará calculando la media ponderada de los resultados superados a lo largo del curso y aquéllos recuperados en el PRANA.

12.2.2 - Criterios de calificación por resultados de aprendizajes y trimestres

BLOQUE DE CONTENIDO R.A.	TÍTULO	UNIDADES DIDÁCTICAS DEL BLOQUE	EVAL. EN LA QUE SE IMPARTE	% RESPECTO DE LA NOTA DE EVAL.	% RESPECTO DE LA NOTA FINAL
BL: 1 RA 1	INICIATIVA EMPREDEDORA	1	1ª	16,66%	10,00%
BL: 2 RA 2	LA EMPRESA Y SU ENTORNO	2 y 3	1ª	33,34%	20,00%
BL: 3 RA3	CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA	4, 5 y 6	1ª	50,00%	30,00%
BL: 3 RA3	CREACION Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA	7	2ª	25,00%	10,00%
BL: 4 RA4	FUNCIÓN ADMINISTRATIVA	8, 9 y 10	2ª	75,00%	30,00%

12.2.3 - Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales

NO PROCEDE.

12.2.4 –Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Aquellos alumnos que no hayan superado el módulo en evaluación parcial tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades que se realicen hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase y realizarán una prueba en la evaluación final sobre los contenidos de la presente programación, teniendo que entregar aquellas actividades que no hayan realizado de forma satisfactoria a lo largo del curso.

Las clases del periodo de recuperación de aprendizajes no adquiridos estarán enfocadas





prioritariamente al alumnado que tenga el módulo no superado mediante evaluación parcial y se desarrollarán de la siguiente forma. La clase comenzará con un breve repaso de los contenidos que se verá seguido de un periodo en el que los alumnos podrán plantear sus dudas al grupo, dudas que en última instancia resolverá el profesor. A continuación se propondrán ejercicios relativos a la unidad de contenido para reforzarlos o ampliarlos. Si quedase tiempo se dedicaría a realizar las tareas propuestas y a resolver las dudas que relacionadas con ellas pudieran surgir.

Aquellos alumnos que tienen la materia suspensa del curso anterior. Se les establecerán las pautas establecidas para que puedan recuperar dicha materia de acuerdo al documento establecido. Tendrán que realizar una serie de tareas y actividades propuestas por el docente, y la realización de una prueba objetiva y todos los instrumentos utilizados deberán de ser superados satisfactoriamente por el alumnado, con una calificación igual o superior a 5.

12.2.5- Programa de mejora de las competencias (PMC)

El alumnado que desee participar en el Programa de Mejora de las Competencias tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

A este alumnado se le plantearán una serie de actividades y/o tareas en función del grado de adquisición de los objetivos propios del módulo. Estas tareas supondrán la realización de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso que el realizado a lo largo del curso y que les permita desarrollar sus capacidades investigadoras y de razonamiento (actividades de pro-acción). Igualmente, se les podrá realizar una prueba objetiva donde se pueda corroborar la adquisición de aquellos conocimientos que no hubiera adquirido suficientemente a lo largo del curso, prueba que podrá ser diferente y con un mayor nivel de dificultad que la de aquellos alumnos que participen en el PRANA.

13- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

13.1- La forma de atención a la diversidad del alumnado.

Este apartado tiene una especial importancia, ya que, existe una gran variedad de alumnos/as, encontrándonos por tanto ante un grupo heterogéneo al que hay que dar respuesta desde el curriculum. Hay que tener en cuenta que cada persona es distinta, con diferentes intereses, motivaciones y capacidades, dando lugar a una amplia diversidad. Para dar respuesta a estas cuestiones propongo las siguientes actividades:

–**Actividades de ampliación:** si se aprecia la existencia de alumnos/as con un ritmo más





acelerado de aprendizaje, les deberemos exigir que consigan los objetivos máximos expuestos en la programación, a través de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso, y que les permita desarrollar sus capacidades investigativas y de razonamiento (actividades de pro acción). Con ello conseguiremos que el alumno/a no pierda la motivación y se prepare mejor para continuar su itinerario formativo o académico.

–**Actividades de refuerzo:** si se aprecia alumnos/as con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento) se establecerán medidas de refuerzo. Según el momento en que se detecten, se reforzarán, repitiendo las explicaciones, mandando trabajos específicos adaptados a las circunstancias que concurren en el alumnado y en otros casos, se mandarán ejercicios más sencillos para una mejor comprensión.

Alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo

En el caso de alumnos con **NEAE** (necesidades específicas de apoyo educativo), se realizarán adaptaciones no significativas del curriculum, para así facilitar su aprendizaje. Podemos definir las adaptaciones no significativas como aquellas modificaciones en los elementos de acceso al curriculum que permitan al alumno desarrollar las capacidades enunciadas como objetivos generales del módulo profesional y de la posibilidad de que en la programación del módulo se contengan estrategias que hagan posible adecuar el curriculum a las necesidades formativas de los alumnos.

Este tipo de adaptaciones suponen que el alumno será atendido en su contexto habitual de aula, es decir afectan a la metodología, actividades, y técnicas de evaluación, pero no a los objetivos educativos que siguen siendo los mismos que tenga el grupo en el que se encuentre el alumno. Por tanto, teniendo en cuenta el objetivo finalista de los módulos profesionales, sólo se pueden hacer adaptaciones no significativas, ya que el alumno debe adquirir los contenidos mínimos con respecto a los resultados de aprendizaje del módulo, sin perjuicio de realizar las adaptaciones necesarias en la metodología a utilizar, las actividades a realizar y las técnicas de evaluación a aplicar.

En concreto, para conseguir que estos alumnos alcancen los resultados de aprendizaje que actúan como objetivos del módulo profesional, se intentará tomar las siguientes medidas, en la medida de lo posible:

a) Respecto a la metodología:

- Realizar una exposición ordenada en clase, incluyendo un esquema-guion del tema expuesto en la pizarra.
- Comprobar la comprensión de los mensajes.
- Destacar las ideas y conceptos más importantes.
- Facilitar, en caso de que sea necesario, esquemas y/o resúmenes de los contenidos teóricos.
- Adaptar los tiempos para la entrega de actividades, trabajos y prácticas.
- Adaptar el nivel de partida de actividades y prácticas al nivel del alumnado.
- Adaptar el diseño de las actividades al ritmo de aprendizaje del alumnado.





b) Respecto a la evaluación:

- Dar prioridad a la idea expuesta frente a la forma de expresión.
- Favorecer la entrega de trabajos y actividades escritas a ordenador.
- Valorar el proceso de aprendizaje a la hora de determinar el grado de consecución de un resultado de aprendizaje.
- Adaptar los tiempos de pruebas escritas a las necesidades del alumnado.

c) Respecto a las agrupaciones del alumnado:

- Favorecer el trabajo cooperativo y colaborativo, cuando sea posible.

13.2- Proceso de recuperación trimestral durante el curso.

NO PROCEDE

13.3- Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA)

Dentro de este programa, tanto aquellos alumnos que tengan un ritmo más acelerado de aprendizaje como aquéllos que tengan dificultades de aprendizaje que no hayan superado el módulo en evaluación parcial tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades que se realicen hasta la fecha de fiscalización del régimen ordinario de clase y realizarán una prueba en la evaluación final sobre los contenidos de la presente programación, teniendo que entregar aquellas actividades que no hayan realizado de forma satisfactoria a lo largo del curso. En cualquier caso, para aquellos alumnos con NEAE **se hará uso de las adaptaciones no significativas mencionadas en el apartado anterior, si fueran necesarias.**

Las clases del periodo de recuperación de aprendizajes no adquiridos estarán enfocadas prioritariamente al alumnado que tenga el módulo no superado mediante evaluación parcial y se desarrollarán de la siguiente forma. La clase comenzará con un breve repaso de los contenidos que se verá seguido de un periodo en el que los alumnos podrán plantear sus dudas al grupo, dudas que en última instancia resolverá el profesor. A continuación se propondrán ejercicios relativos a la unidad de contenido para reforzarlos o ampliarlos. Si quedase tiempo se dedicaría a realizar las tareas propuestas y a resolver las dudas que relacionadas con ellas pudieran surgir.

13.4- Programa de mejora de las competencias (PMC)

El alumnado que desee participar en el Programa de Mejora de las Competencias tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

A este alumnado se le plantearán una serie de actividades y/o tareas en función del grado de adquisición de los objetivos propios del módulo. Estas tareas supondrán la realización de un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso que el realizado a lo largo del curso y que les permita desarrollar sus capacidades investigadoras y de razonamiento





(actividades de pro-acción). Igualmente, se les podrá realizar una prueba objetiva donde se pueda corroborar la adquisición de aquellos conocimientos que no hubiera adquirido suficientemente a lo largo del curso, prueba que podrá ser diferente y con un mayor nivel de dificultad que la de aquellos alumnos que participen en el PRANA .

En cualquier caso, para aquellos alumnos con NEAE **se hará uso de las adaptaciones no significativas mencionadas anteriormente, si fueran necesarias.**

14. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

A lo largo del curso se llevará a cabo una auto-evaluación de la práctica docente, de modo que se pedirá al alumnado que realice una evaluación de la misma a través de un cuestionario. Este cuestionario tendrá como objetivo evaluar la acción docente con la única finalidad de mejorar las destrezas del profesor en el aula, por lo que en ningún caso este documento será utilizado como elemento de evaluación del alumno/a.

El cuestionario será anónimo y en el mismo se pedirá al alumnado que valore aspectos relacionados con tal práctica docente, como por ejemplo:

- Información facilitada sobre criterios de evaluación y calificación
- Metodología y recursos empleados en las exposiciones teóricas
- Metodología y recursos empleados en las actividades prácticas
- Calidad en la organización de las actividades complementarias
- Diseño y eficacia de las actividades de recuperación
- Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral
- Valoración general de las expectativas conseguidas o no
- Propuestas de mejora

En el ANEXO I de esta programación se recoge un modelo de cuestionario que los miembros de este departamento podrán usar, si lo consideran oportuno, siendo libres de utilizar cualquier otro que consideren conveniente en caso contrario.





ANEXO I

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE POR LOS ALUMNOS

MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

SEXO HOMBRE MUJER

EDAD

Este cuestionario tiene por finalidad evaluar la acción docente de vuestro profesor, con la única finalidad de mejorar sus destrezas en el aula. Por lo que en ningún caso este documento será utilizado como elemento de evaluación del alumno/a.

Por favor, lee atentamente las cuestiones y contesta sinceramente y de modo objetivo a los diferentes ítems evitando cualquier tipo de prejuicios. Para cada afirmación selecciona (marcando con una X), una y solamente una, de las siguientes respuestas. Finalmente se plantean tres aspectos que ayudarán a tu profesor a mejorar su labor.

- | | |
|---|--|
| 1 | No necesita mejorar (actuación excelente). |
| 2 | Necesita alguna mejora (actuación buena en general). |
| 3 | Necesita mejorar (actuación media). |
| 4 | Necesita mejoras importantes (actuación pobre en general). |

GRACIAS POR TU COLABORACIÓN

CUESTIONES		1	2	3	4
1.	La explicación que el profesor ofrece acerca de los objetivos del curso.				
2.	El profesor despierta el interés cuando inicia una actividad nueva.				
3.	La descripción por parte del profesor del trabajo que espera que realice cada alumno.				
4.	La habilidad el profesor en hacer distinguir los temas genéricos de los específicos.				
5.	El profesor introduce gradualmente nuevos temas de forma que se puedan entender y seguir.				
6.	Explica el profesor con claridad los puntos difíciles del tema.				





7.	Las explicaciones orales del profesor son fáciles de entender.				
8.	La habilidad del profesor en formular preguntas fáciles de entender.				
9.	El profesor responde a las preguntas con claridad y concisión.				
10.	El profesor consigue que los estudiantes participen en las discusiones de clase.				
11.	El profesor inicia cada nuevo tema con una síntesis de los contenidos que se verán.				
12.	El profesor presenta conclusiones al final de cada clase.				
13.	El profesor explica los procedimientos de evaluación que va a utilizar.				
14.	El profesor me informa periódicamente de mi progreso.				
15.	El profesor selecciona materiales que me induzcan a razonar.				
16.	El profesor selecciona materiales y actividades que no sean difíciles.				
17.	El profesor ofrece una variedad de materiales y actividades.				
18.	El profesor utiliza diversas técnicas docentes.				
19.	El profesor demuestra creatividad en el uso de técnicas docentes.				
20.	El profesor es flexible ofreciendo opciones de trabajos.				
		1	2	3	4
21.	El profesor insiste en la necesidad de buscar información en fuentes fiables.				
22.	La disponibilidad del profesor para consultas y asesoramiento.				
23.	La habilidad del profesor para establecer con los alumnos/as un respeto mutuo.				
24.	El profesor consigue y mantiene un clima que anima activamente al aprendizaje.				
25.	La habilidad del profesor para despertar un interés activo por el contenido del curso.				
26.	El profesor relaciona los contenidos del módulo con otras disciplinas académicas y con situaciones del mundo laboral.				
27.	El profesor muestra diferentes puntos de vistas de una misma materia.				
28.	El profesor incorpora las nuevas tecnologías en las clases.				
29.	Las actividades son fáciles de hacer y entregar a través de la plataforma.				
30.	El enfoque del módulo está orientado a la práctica profesional.				
31.	El profesor utiliza metodologías variadas y participativas.				
32.	El profesor repite durante las clases las ideas esenciales.				
33.	El profesor domina la materia que enseña y parece estar al día de los últimos progresos.				
34.	El profesor consigue que los estudiantes se interesen por el módulo.				
35.	El profesor estimula a los alumnos a intervenir y participar en clase.				
37.	El profesor se apoya en materiales didácticos (vídeos, noticias de prensa...) en sus explicaciones.				
38.	Los ejercicios prácticos que el profesor propone son fáciles de realizar tras la explicación.				
39.	Los trabajos de investigación que propone el profesor son fáciles de realizar.				
40.	El profesor explica la forma de utilizar adecuadamente las nuevas tecnologías.				





PROPUESTAS	
1. Explica lo que más te ha gustado del módulo.	
2. ¿Qué es lo que más te ha costado?	
3. ¿Qué cambiarías de las clases?	
4. ¿Qué ha faltado en las clases?	

Málaga, 28 de Octubre de 2024

Fdo: Ana María García Ramírez

