

**DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

*Programación del módulo profesional  
Socioeconómico de Empresa e Iniciativa Emprendedora*

**Ciclos Formativos de Grado Medio**

**Dpto. de F.O.L**

**Curso 2021/22**

**PROFESORAS:**

**EVA MARÍA ALCALÁ MELERO**

**MARÍA DEL CARMEN LLORENTE RODRÍGUEZ**

**IES SAN FERNANDO DE CONSTANTINA**



## **ÍNDICE**

1.- Introducción	4
2.- Competencias y Objetivos generales	10
3.- Resultados de Aprendizaje	11
4.- Criterios de Evaluación	13
5.- Contenidos básicos	20
6.- Organización y Secuenciación de Unidades de Aprendizaje	29
7.- Unidades de Aprendizaje	32
8.- Temporalización de las Unidades de Aprendizaje	49
9.- La Evaluación y Criterios de Calificación	50
10.- Actividades Complementarias y Extraescolares	55
11- ANEXO: Enseñanza telemática	55
12.- ANEXO:	

## **1.- Introducción.**

El módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora (2º del Título de Cocina y Gastronomía, 2º Atención a Personas en Situación de Dependencia y 2º del Título de Técnico en Instalaciones frigoríficas y Climatización, con 4 horas semanales, (nivel de competencia 2) y pretende dar la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía, según recoge la ORDEN de 9 de octubre de 2008.
- Atención a Personas en Situación de Dependencia, según Orden de 11 de marzo de 2013
- Técnico en Instalaciones Frigoríficas y de Climatización, según la ORDEN de 2 de noviembre de 2011

Las Competencias, en concreto del primero, según el *REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establecen en el Título de Técnico de Cocina y Gastronomía:( SIENDO SIMILAR EN LAS RESTANTES TITULACIONES):*

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.

Así mismo, según recoge la Orden anteriormente mencionada las líneas de actuación son las siguientes:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las industrias de restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector servicios relacionado con los procesos de cocina.
- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con una actividad propia de su sector cocina y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción

comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

### **1.1.- Identificación y datos básicos del MP.**

Toda la información básica del Módulo Profesional de Formación y Orientación Laboral se encuentra recogida en la siguiente tabla:

<b>Descripción</b>	
<b>Código</b>	0050/0219/0044/5418
<b>Módulo Profesional</b>	Empresa e Iniciativa Emprendedora
<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo/Servicios Socioculturales y a la Comunidad/ Instalación y Mantenimiento
<b>Título</b>	Técnico
<b>Grado</b>	Medio
<b>Curso</b>	Segundo
<b>Horas</b>	84 (LOE)
<b>Horas Semanales</b>	4(LOE)
<b>Asociado a UC:</b>	
<b>Transversal</b>	X
<b>Soporte</b>	
Síntesis: Éste Modulo trata fundamentalmente, nociones básicas del mundo empresarial y de la empresa en concreto, para dotar al alumnado de recursos que le faciliten a interpretar dicho entorno con éxito	

### **1.2.- Normativa aplicable.**

A nivel normativo, esta Programación didáctica está referenciada a los dos ámbitos normativos: tanto a la normativa Estatal como a la Normativa Autonómica. Además tiene en cuenta los cuatro temas fundamentales: Ordenación, Perfil Profesional, Título y Evaluación.

Indicar antes de nada que no existe normativa relacionada con el Perfil Profesional a nivel autonómico puesto que la vinculación del Título con el Perfil Profesional es competencia exclusivamente nacional a través del Instituto Nacional de las Cualificaciones, dependiente del Ministerio de Educación.

De la misma forma, no existe normativa de referencia a nivel estatal en el ámbito de la Evaluación, puesto que las competencias en esta materia recaen exclusivamente en la Consejería de Educación.

De forma sintetizada la normativa de referencia para esta Programación Didáctica se encuentra recogida en la siguiente tabla:

	Estatal	Autonómica
Orde na ci ón	<p><b>Ley Orgánica 2/2006</b>, de 3 de mayo, de Educación modificada por ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.</p> <p><b>Real Decreto 1147/2011</b>, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.</p>	<p><b>Ley 17/2007</b>, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.</p> <p><b>Decreto 327/2010</b>, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.</p>
Pe rfi l Pr of es io na l	<p><b>Ley Orgánica 5/2002</b> de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que pone en marcha del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.</p> <p><b>Real Decreto 1416/2005</b> de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.</p> <p><b>Real Decreto 295/2004</b>, de 20 de febrero, y modificada en el Real Decreto 109/2008, de 1 de febrero.</p>	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>
Tít ul o	<p><b>Real Decreto 1396/2007</b>, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p>	<p><b>Orden de 9 de octubre de 2008</b>, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.</p>
Ev al ua ci ón	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>	<p><b>Orden de 29 de septiembre de 2010</b>, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p>

### **1.3.- Características del Centro.**

El Centro presenta una oferta educativa tanto de la ESO, bachillerato, con formación de adultos y cuatro familias profesionales, que en estos momentos son:

- 1 Actividades Físicas y Deportivas, con el ciclo de:

Técnico en Guía en el Medio Natural y de Tiempo Libre

- 2 Hostelería y Turismo con el ciclo de:

Técnico en Cocina y Gastronomía

Y Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

- 3 Instalación y Mantenimiento con el ciclo de:

Técnico en Instalaciones Frigoríficas y de Climatización

- 4 Servicios Socioculturales y a la Comunidad con el ciclo de:

Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia

También el edificio es compartido con una Escuela de Idiomas, que al igual que adultos se imparte por las tardes.

En la localidad tenemos la Residencia Escolar “Gregorio Rodríguez Navarro” por lo que la mayoría del alumnado no sea de la localidad, sino en su mayoría de pueblos de un radio aproximado de 60 km. Los alumnos disfrutan por las tardes de horas de estudio vigiladas y apoyo de sus tutores.

Nuestro centro tiene aprobado el Plan de Compensatoria, por las especiales características de nuestro alumnado, como podemos deducir del párrafo anterior y también pertenece a la Red de Escuela Espacio de Paz. Y en el presente curso participa del Pacto contra la Violencia de Género

Este instituto es área de influencia para la ESO y Bachillerato de las localidades de San Nicolás del Puerto, Alanís y Las Navas de la Concepción.

El centro se distribuye en dos edificios separados por 1,5 km: Edificio de la Laguna y el de Cuesta Blanca.

En La Laguna se encuentra las familias profesionales 1, 2 y 4. Las instalaciones en el mismo son: SUM, aula de informática, tenemos wifi libre del programa de Escuela Conectadas, Restaurante-Comedor y pantalla digital

El aula de informática se utilizará para los trabajos de investigación y elaboración de trabajos y documentación, especialmente.

El SUM se utilizará en las distintas Charlas y debates bien individualmente o que compartan con los otros ciclos: Nutrición, Primeros Auxilios, Salud Sexual, Servicio Orienta, CADE ...

El Restaurante-Comedor se utilizará en la realización de Actividades, bien grupales o individuales de celebración de los Días de la Violencia de Género, Paz, Constitución, Día de Andalucía,...

La pantalla digital se utilizará como: Pizarra, proyección de videos, exposiciones de los alumnos, apoyo de material audio-visual, búsqueda o apoyo de información,...

Todo ello se entiende de permitirlo en su uso pleno, por encontrarnos es especiales circunstancias socio-sanitarias, unido a la realización de una obra en el edificio de La Laguna

#### **1.4.- Características del Grupo.**

El perfil de los alumnos de los diferentes grupos suele ser diverso:

- La procedencia es muy variada, en su mayoría repartida entre los distintos pueblos de la comarca, destacando los de la campiña de Sevilla: Lora del Rio, Carmona, Villaverde...
- Alumnos de distintas edades (normalmente hay de 3 a 5 alumnos mayores de 30 años). Su madurez como el bagaje de información de los temas de EIE es muy dispar, sirviendo la experiencia de los alumnos más experimentados, como elemento clarificador y motivador para los alumnos.
- Alumnos con distintos niveles académicos.
- Alto porcentaje de alumnos con NEAE.
- El interés de la mayoría del grupo es encontrar un puesto de trabajo.
- Desinterés por la formación teórica y diferente a las específica de su opción profesional.
- En la evaluación inicial se suele poner de relieve el bajo nivel de:
  - Conocimientos laborales y sociales
  - Compresión y de expresión
  - Destrezas matemáticas y lógicas.

#### **1.5.- Características del Entorno Productivo**



El IES se encuentra en el Parque Natural de la Sierra Morena de Sevilla, es una comarca rural ganadera como resultado de la explotación de las Dehesas. Destaca por ser un entorno productivo muy básico: ganadero, puntualmente agrícola (aceite) y servicios públicos (Hospital, ayuntamientos,...), y con un repunte del turismo rural y gastronómico.

Destacar las siguientes empresas comarcales, por su relevancia en los distintos sectores:

- Hostelería y turismo:
  - En Cazalla de la Sierra: Granja Escuela el Remolino, La Cartuja, Hotel el Moro, restaurantes: Agustina y Vista Alegre.
  - En Constantina: Restaurante Cambio de Tercio y Asador los Navarro.
  - La Puebla de los Infantes: Restaurante Agredano y la venta de las Palomas.
  - Alanís: Restaurante Casa Adriano.Dichas empresas son de la comarca, debido a la conveniencia de realizar una formación práctica lo más completa posible, la FCT la suelen realizar en hoteles y restaurantes de la capital
  
- Respecto a la Atención a Personas en Situación de Dependencia, los siguiente organismos son los usuales de realizar la FCT:
  - Contamos con las Residencias de Ancianos de cada localidad
  - Ayudas a Domicilio en los ayuntamientos
  -
  
- Instalaciones frigoríficas y de calefacción:
  - Empresas de Constantina y Sevilla Capital: Instalaciones Sierra morena de Sevilla, S.L., Teclimel Instalaciones Proyectos y Obras S.L., J.J. Ruiz Jiménez, J3 Service 1999 S.L.,...son los lugares comunes de la FCT.
  
- Actividades Físico Deportivas: los alumnos, que provienen de diferentes zonas de la provincia; suelen realizarlas en su lugar de procedencia. Destacamos la infraestructura de este sector en la comarca:
  - Centro Ecuestre Hns. Partido González
  - Centro Ocupacional Sierra Norte (ASNADIS)
  - Piscina cubierta de Constantina
  - Ayuntamientos de la comarca en las escuelas deportivas.

Dentro de las actividades Extraescolares de este módulo tradicionalmente hacemos visitas con los alumnos a empresas, en su mayoría la hacemos en la provincia de Sevilla, por lo que comúnmente las anteriores las utilizamos como elemento didáctico.

## **2.- Competencias y Objetivos Generales.**

Las competencias están íntimamente relacionadas con la Cualificación Profesional puesto que forman parte de ella. Así, podemos entender la Cualificación Profesional como el conjunto de competencias profesionales (conocimientos y capacidades) que permiten dar respuesta a ocupaciones y puestos de trabajo con valor en mercado laboral, y que pueden adquirirse a través de formación o por experiencia laboral.

Para nuestro módulo la normativa nos indica que de todas las competencias del Título, las que han de ser alcanzadas a través de este módulo son:

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.

Constituyen los logros que se espera sean alcanzados por el alumnado y expresados en forma de competencias contextualizadas. En concreto, para nuestro módulo la normativa nos indica que de todos los Objetivos Generales del Título, los que han de ser alcanzados a través de este módulo son:

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.

En la tabla siguiente encontramos la relación entre cada objetivo general y las competencias de las que procede:

COMPETENCIAS	OBJETIVOS
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.	l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
<p>ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.</p> <p>o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.</p>	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.
ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.	n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

### **3.- Resultados de Aprendizaje.**

Los Resultados de Aprendizaje (RA) son un conjunto de competencias contextualizadas en el ámbito educativo y que supone la concreción de los Objetivos Generales identificados para un Módulo Profesional concreto.

Como los Resultados de Aprendizaje están redactados en términos de una habilidad o destreza unida al objeto sobre el que se ha de desempeñar esa habilidad o destreza (el ámbito competencial), más una serie de acciones en el contexto del aprendizaje (el ámbito educativo). Para nuestro Módulo Profesional, la normativa determina que los resultados de aprendizaje que tendrá que alcanzar el alumnado son los siguientes:

<b>RA</b>	<b>Ámbito Competencial</b>		<b>Ámbito Educativo</b>
	<b>Logro</b>	<b>Objeto</b>	<b>Acciones en el contexto aprendizaje</b>
1	Reconoce	Capacidades asociadas a la Iniciativa Emprendedora	Analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales
2	Define	Oportunidad de creación de una empresa pequeña	Valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos
3	Realiza	Las 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

Este conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas para nuestro módulo a través de los Objetivos Generales.

Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

<b>RA</b>	<b>%</b>
1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	10
2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	25
3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	20
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	45

Partiendo de los Resultados de Aprendizaje, el siguiente paso para elaborar nuestra programación será analizar los criterios de evaluación que nos propone la normativa.

#### **4.- Criterios de Evaluación.**

Los Criterios de Evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los Objetivos Generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del conocimiento de estas funciones, analizaremos los Criterios de Evaluación que nos indica la normativa para cada Resultado de aprendizaje:

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	10%	
Criterios de Evaluación	Ponderación	Instrumento 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.	15	Dinámicas de clase Actividad individual
b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.	15	
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.	10	
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.	5	
e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.	5	
f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	5	
g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.	5	
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	5	
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.	10	

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.	5	
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.	10	TRABAJO INDIVIDUAL: 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.	10	

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	25%	
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.	15	PRUEBA ESCRITA  TRABAJO DE INVESTIGACIÓN INDIVIDUALES Y POR PAREJAS
b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.	15	
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.	10	
d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina.	5	
e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.	15	
f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	5	
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.	5	
h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.	5	



i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina y restauración.	10	TRABAJO INDIVIDUAL: PLAN DE EMPRESA
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.	5	
k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	10	

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	20%	
a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	60	PRUEBA ESCRITA TRABAJO POR PAREJA
b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.	5	
c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	5	ACTIVIDADES INDIVIDUALES
d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».	5	
e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.	5	TRABAJO INIDIVIDUAL: PLAN DE EMPRESA
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.	5	
g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».	5	
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.	5	
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	5	

Resultado de Aprendizaje	Ponderación	
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	45%	
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.	15	
b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.	10	
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.	15	
d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.	15	PRUEBA ESCRITA
		ACTIVIDADES INDIVIDUALES Y POR PAREJA
e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.	5	
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.	20	ACTIVIDADES INDIVIDUALES Y PRUEBA PRÁCTICA
g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.	5	TRABAJO INDIVIDUAL: PLAN DE EMPRESA
h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.	5	
i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial	10	

## **5.- Contenidos básicos.**

La estructura de cada título está diseñada para que cada Resultado de Aprendizaje se desarrolle a través de un número determinado de Criterios de Evaluación. A estos elementos curriculares se le asocian unos Contenidos Básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada Módulo Profesional.

La estructura de los Contenidos Básicos es un conjunto de bloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Resultado de aprendizaje, un conjunto de subbloques de contenido (cada uno de ellos asociado a un Criterio de Evaluación), y un conjunto de elementos de contenido (que sirven para desarrollar los anteriores).

Para este módulo profesional, estos Contenidos Básicos y su asociación con los otros elementos curriculares son:

<b>R e s u l t a d o d e A p r e n d i z a j e</b>	<p>1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</p>		<b>B l o q u e d e c o n t e n i d o s</b>
<b>C r i t e r i o s d e E v a l u a c i ó n</b>	<p>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.</p> <p>b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.</p>	<p>- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).</p> <p>- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.</p> <p>- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.</p> <p>- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la cocina. Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.</p> <p>- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.</p> <p>- Proyecto de simulación empresarial en el aula.</p>	<b>C o n t e n i d o s B á s i c o s</b>

	<p>f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.</p> <p>g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.</p> <p>h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.</p> <p>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.</p> <p>j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.</p> <p>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.</p> <p>l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.</p>		
--	--	--	--

<b>R e s u l t a d o d e A p r e n d i</b>	<p>2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</p>		<b>B l o q u e d e c o n t e</b>
--	---	--	--

za je			n i d o s
Cr it er io s d e Ev al u ac ió n	<p>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.</p> <p>b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.</p> <p>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.</p> <p>d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina.</p> <p>e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.</p> <p>f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.</p> <p>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.</p> <p>h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones básicas de la empresa.</li> <li>- La empresa como sistema.</li> <li>- Análisis del entorno general de una «pyme» de cocina.</li> <li>- Análisis del entorno específico de una «pyme» de cocina.</li> <li>- Relaciones de una «pyme» de cocina con su entorno.</li> <li>- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.</li> <li>- Relaciones de una «pyme» de cocina con el conjunto de la sociedad.</li> <li>- Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.</li> <li>- Proyecto de simulación empresarial en el aula.</li> <li>- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.</li> </ul>	C o n t e n i d o s B á s i c o s

	<p>i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina y restauración.</p> <p>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.</p> <p>k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.</p>		
--	--	--	--

<b>R e s u l t a d o d e A p r e n d i z a j e</b>	<p>3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</p>		<b>B l o q u e d e c o n t e n i d o s</b>
--	---	--	--



<b>Cr it er io s d e Ev al u ac ió n</b>	<p>a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.</p> <p>c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».</p> <p>e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.</p> <p>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.</p> <p>g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.</li> <li>- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.</li> <li>- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.</li> <li>- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.</li> </ul> <p>Tipos de empresa y organizaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.</li> </ul>	<b>C o n t e n i d o s B á s i c o s</b>
	<p>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.</p>		

<b>R e s u l t a d o d e A p r e n d i z a j e</b>	<p>4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</p>		<b>B l o q u e d e c o n t e n i d o s</b>
--	---	--	--

<b>C r i t e r i o s d e E v a l u a c i ó n</b>	<p>a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.</p> <p>b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.</p> <p>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.</p> <p>d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.</p> <p>e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.</p> <p>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.</p> <p>g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.</p> <p>h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.</p> <p>i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.</li> <li>- Organismos e instituciones públicas o de asesoramiento y gestión administrativa.</li> <li>- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.</li> <li>- Proyecto de simulación empresarial en el aula.</li> <li>- Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.</li> <li>- Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.</li> </ul> <p>Función administrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de contabilidad y nociones básicas.</li> <li>- Análisis de la información contable.</li> <li>- Obligaciones fiscales de las empresas.</li> <li>- Gestión administrativa de una empresa de cocina. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.</li> <li>- Proyecto de simulación empresarial en el aula.</li> <li>- Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de cocina. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.</li> <li>- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.</li> </ul>	<b>C o n t e n i d o s B á s i c o s</b>
--	--	---	--

- Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.

- Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.</li> <li>- Proyecto de simulación empresarial en el aula.</li> <li>- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.</li> <li>- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.</li> </ul>	
--	--	---	--

### **6.1.- Organización y Secuenciación de Unidades de Aprendizaje.**

El primer paso para vertebrar la formación ha sido, a partir del Resultado de Aprendizaje (y su ponderación en función de su contribución a la adquisición de las competencias del módulo) se identifican las Unidades de Aprendizaje teniendo en cuenta los procesos de servicio que hay implícitos en cada Resultado de Aprendizaje a través de sus Criterios de Evaluación.

Esta vertebración se ha realizado teniendo en cuenta la forma en que contribuye a alcanzar las Competencias Profesionales Personales y Sociales y los Objetivos Generales.

Todo esto, teniendo en cuenta tanto el ámbito general (Competencias y Objetivos Generales), la concreción curricular (Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación) y la Organización y Estructura de Aprendizaje (Unidades de Aprendizaje), se recoge en la siguiente tabla:

Ámbito General		Concreción Curricular			Estructura de Aprendizaje	
CPPS	OG	RA	%	CE	UA	Denominación
n	l	1	10	a b c d e f	6	La idea de Negocio

				g h i j k l	7	Plan de Empresa
ñ/o	n	2	25	a b c d e f g h i j k	4	La empresa: Sus elementos y el Entorno
					7	Plan de Empresa
ñ+o	m	3	20	a b c d e f g h i	1	Qué tipo de empresa me interesa
					7	Plan de Empresa
o	m	4	45	a	5	Cuánto cuesta mi idea y Con qué recursos cuento
				b		
				c	2	Qué impuestos pagamos + trámites
				d		
			e	3	Una de documentos	
			f	7	Plan de Empresa	
			g			
			h			
			i			

### **6.2.- Temporalización de Unidades de Aprendizaje.**

A continuación se ha establecido una temporalización y se ha asignado unas horas en función de la complejidad en la adquisición de las competencias que se trabajan en cada unidad. Además se ha considerado la ponderación de cada Resultado de Aprendizaje para poder determinar cuál es la contribución de cada unidad a alcanzar el resultado de aprendizaje.

Esto se recoge en la siguiente tabla:

Concreción Curricular			Estructura de Aprendizaje				
RA	%	CE	UA	Denominación	%	Horas	Temp
1	10	a b c d e f g h i j k l	6	La idea de Negocio	5	4	2º TRIMESTRE
			7	Plan de empresa	2	2	2º TRIMESTRE
2	25	a b c d e f g h i j k	4	La empresa: sus elementos y el Entorno	20	20	1º TRIMESTRE
			7	Plan de Empresa	2	2	2º TRIMESTRE
3	20	a b c d e f g h l	1	Qué tipo de Empresa me interesa	15	14	3º TRIMESTRE
			7	Plan de Empresa	2	2	2º TRIMESTRE
4	45	a b c d e f g h i	5	Cuánto cuesta mi idea y con qué recursos cuento	20	18	2º TRIMESTRE
			2	Qué impuestos tengo que pagar + trámites	10	8	1º TRIMESTRE
			3	Una de documentos	15	14	1º TRIMESTRE
			7	Plan de Empresa	9	8	2º TRIMESTRE

## 7.- Unidades de Aprendizaje.

<b>Unidad de Aprendizaje N° 1</b>		
<b>QUÉ EMPRESA ME INTERESA</b>		
<b>Temporalización:</b> 1ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 14	<b>Ponderación:</b> 15%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
(4.1 y 4.2 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo AGC Pyme)		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.
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.		
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Familiarizarse con conceptos elementales mercantiles de las distintas formas jurídicas</li> <li>- Conocer las distintas formas jurídicas básicas que operan en nuestra sociedad</li> <li>- Comprender mediante la confrontación las características de las mismas</li> <li>- Trabajar dichos conceptos en grupo a través de la creación de unos estatutos, reflexionando la importancia de todas sus fases así como reconociendo todos los personajes que intervienen</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>	<b>Aspectos del Saber</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.</li> <li>- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.</li> <li>- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.</li> <li>Tipos de empresa y organizaciones.</li> <li>- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.</li> </ul>	
<b>CONTENIDOS PROPUESTOS</b>		
1.- Introducción 2.- Criterios para elegir una forma jurídica determinada 3.- Empresario individual 4.- Sociedades de Responsabilidad limitada		



- 5.- Sociedad Anónima
- 6.-Las Sociedades Laborales
- 7.- Las Sociedades cooperativas
- 8.-Las comunidades de bienes y las sociedades civiles
- 9.- La franquicia

### Tareas y Actividades

Se fijan los conocimientos adquiridos sobre los diferentes tipos de empresas y criterios para la elección de la forma jurídica de nuestro negocio apoyándose en la realización de esquemas y resúmenes que expresen los elementos diferenciadores de los diferentes modelos.

Las actividades para favorecer la comprensión y asimilación de los conocimientos adquiridos son:

- Elaboración de cuadros comparativos analizando las ventajas e inconvenientes de cada una de las formas jurídicas estudiadas.

Ejercicios matemáticos sobre la Bolsa, para practicar los elementos básicos de la misma y el recurso matemático del porcentaje, para conseguir un dominio pleno del mismo.

- Trabajo en grupos para elegir/debatir los conceptos prioritarios del tema.
- Elaboración de unos estatutos por grupos, en la que trabajaran los distintos conceptos del tema, con exposiciones de cara al resto de la clase.

Actividad de repaso por parejas de todo el contenido de la unidad didáctica

### Contenidos transversales

- Tratamiento del concepto del capitalismo en contraposición a las distintas formas jurídicas de economía social: objetivos sociales y formas de relacionarse.
- El trabajo en equipo, la tolerancia y el ver los valores de los otros.
- La importancia en la sociedad de la creación de iniciativas emprendedoras como yacimientos de empleo y de riqueza. **n la sociedad de la creación de iniciativas emprendedoras como yacimientos de empleo y de riqueza**

### Criterios de Evaluación

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	60	TRABAJO EN PAREJAS PRUEBA ESCRITA ACTIVIDADES INDIVIDUALES
b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.	5	
c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	5	
d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».	5	

### Recursos

Pizarra Digital, Internet, apuntes, prensa, boceto de estatutos...

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 2</b> <b>QUÉ IMPUESTOS PAGAMOS + TRÁMITES</b>		
<b>Temporalización:</b> 1ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 8	<b>Ponderación:</b> 10%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
(4.3 y 4.4 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo AGC Pyme)  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.		o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de los conceptos elementales de los impuestos: Base imponible, cuota, tipo.</li> <li>- En qué consiste básicamente cada impuesto</li> <li>- Proceso del IVA</li> <li>- Ventajas e inconvenientes para un pequeño empresario las distintas formas posibles de liquidar los impuestos</li> <li>- Conocimiento básico de los organismos implicados en la creación de una empresa y los distintos trámites que le corresponden a cada uno</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>	<b>Aspectos del Saber</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.</li> <li>- Organismos e instituciones públicas o de asesoramiento y gestión administrativa.</li> <li>- Obligaciones fiscales de las empresas</li> </ul>	
<b>CONTENIDOS PROPUESTOS</b>		
1.- Introducción administrativa 2.- Obligaciones fiscales 3.- El impuesto sobre la renta de las personas físicas 4.- El impuesto de sociedades 5.- El impuesto sobre actividades económicas 6.- El impuesto sobre el valor añadido 7.- Los trámites de las empresas		
<b>Tareas y Actividades</b>		

Es un momento ideal para hacer comprender a los alumnos y alumnas la importancia de los impuestos en nuestra economía, su poder de redistribución de la renta y fomento de la igualdad y lo injusto que es para todos el fraude tributario.

Se realizarán actividades de comprensión de cada uno de los impuestos. Un caso del régimen de estimación objetiva propio de su actividad. IVA análisis sobre proceso teórico. Problemática real. Impuestos menores, retenciones.

A través de ejemplos se acercará los conceptos elementales y fundamentales de cada impuesto.

- Elaboración de cuadros comparativos analizando los diferentes trámites de constitución y puesta en marcha diferenciando el tipo de empresa y la forma jurídica elegida.
- Debate sobre la necesidad de los trámites y la utilidad de la ventanilla única.
- Conocerán a los profesionales en persona que llevan el CADE en la comarca: su trabajo e interés social.
- Actividad de repaso por parejas de todo el contenido de la unidad didáctica

#### Contenidos Transversales

- \* Reflexión sobre lo importante que es en la sociedad la distribución de la renta, el papel del Estado en ello y el uso adecuado de los fondos públicos.
- \* La relación entre la paz social y los impuestos. Los presupuestos del Estado y su adecuado reparto entre los españoles.

#### Criterios de Evaluación

Criterios de Evaluación	%	IE
d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.	15	PRUEBA ESCRITA
e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.	5	ACTIVIDADES INDIVIDUALES Y POR PAREJA

#### Recursos

Pizarra Digital, Internet, apuntes, web aeat,...

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 3</b>		
<b>UNA DE DOCUMENTOS</b>		
<b>Temporalización:</b> 1ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 14	<b>Ponderación:</b> 15%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
(4.3 y 4.4 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo AGC Pyme)  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.		o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer documentos básicos como una factura, cheque o la letra de cambio</li> <li>- Cálculos básicos matemáticos (el porcentaje)</li> <li>- Nociones básicas de la letra y su uso diario</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>	<b>Aspectos del Saber</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestión administrativa de una empresa de cocina. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago</li> </ul>	Gestión administrativa de una empresa de cocina. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago	
<b>CONTENIDOS PROPUESTOS</b>		
1.- Ciclo de la compraventa 2.- El albarán 3.- La factura 4.- El recibo 5.- El cheque 6.- La letra de cambio 7.- El pagaré		
<b>Tareas y Actividades</b>		
Por un lado se explicarán las nociones teóricas imprescindibles para la comprensión de la necesidad y la función práctica de cada uno de los documentos. En todo momento se basará en supuestos prácticos reales.		

Se realizarán una serie de actividades, algunas relacionadas con su sector económico, otras como consumidor y otras generales que consistirán en la redacción de los documentos oportunos en el proceso de la compra-venta.

Se les pedirá la corrección y orden de los documentos como simulación de la práctica comercial.

Dichos casos prácticos sobre el aplazamiento de los pagos, a su vez favorecerán la comprensión teórica de las letras y su papel en nuestro entorno económico.

### Contenidos Transversales

En éste tema se suelen dar casos de alumnos/as que lo comprenden a la primera y otros a los que especialmente les cuesta, se intenta potenciar y afianzar el respeto a la expresión de todos los compañeros,... unido también a la colaboración en la realización de las tareas que se prestan unos a otros.

### Criterios de Evaluación

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.

%

20

IE

ACTIVIDADES  
INDIVIDUALES Y  
PRUEBA  
PRÁCTICA

### Recursos

Documentos comerciales ....

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 4</b>		
LA EMPRESA: SUS ELEMENTOS Y SU ENTORNO		
<b>Temporalización:</b> 1ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 20	<b>Ponderación:</b> 20%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
(4.5 ,4.6 y 4.7 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo AGC Pyme)  n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.		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.
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer las funciones básicas de la empresa, sus características.</li> <li>- Análisis de las variables macroeconómicas: concepto, repercusiones en las empresas, particulares y sociedad.</li> <li>- Estudio concienzudo DAFO concreto de cada ciclo</li> <li>- Mercado: Su tipología.</li> <li>- Características de la clientela y de la competencia.</li> <li>- La información: su uso y su utilidad</li> <li>- Conceptos básicos: Producto, precio, distribución y promoción</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>	<b>Aspectos del Saber</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis del entorno general de una «pyme» de cocina.</li> <li>- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.</li> <li>- Relaciones de una «pyme» de cocina con el conjunto de la sociedad.</li> <li>- Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones básicas de la empresa.</li> <li>- La empresa como sistema.</li> <li>- Análisis del entorno específico de una «pyme» de cocina.</li> <li>- Relaciones de una «pyme» de cocina con su entorno.</li> </ul>	
<b>CONTENIDOS PROPUESTOS</b>		
1.- Introducción 2.- Áreas, departamentos o funciones de la empresa 3.- Características de la empresa como sistema 4.- Los organigramas 5.- Entorno general de la empresa o macroentorno		

<p>6.- Análisis DAFO</p> <p>7.- El mercado</p> <p>8.- Estructura de mercado</p> <p>9.- Nuestros Clientes</p> <p>10.- La competencia</p> <p>11.-Fuentes de información</p> <p>12.- El producto</p> <p>13.- El precio</p> <p>14.- Formas de promoción</p> <p>15.- Distribución</p>		
<b>Tareas y Actividades</b>		
<p>En gran medida será expositivo por parte del profesor, ejemplarizando siempre con casos de cada ciclo formativo.</p> <p>Se aprovecha esta unidad para inculcar en el alumno la importancia de la responsabilidad social de las empresas para con su entorno, así como la necesidad de implantar en el seno de las empresas valores éticos y sociales.</p> <p>Para favorecer la asimilación de los contenidos de esta unidad se realizarán las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Realización de casos prácticos sobre estructura funcional de empresas del sector donde se enmarca el ciclo formativo, con su respectivo organigrama.</li> <li>▪ Basándose en empresas conocidas, realizar ejercicio de investigación sobre la identidad a la empresa: su imagen corporativa.</li> <li>▪ Realizarán un supuesto del análisis DAFO de una empresa encuadrada dentro del sector de su ciclo formativo.</li> <li>▪ Realizarán un trabajo en grupo sobre una encuesta. Trabajarán dicho recurso informativo sobre un tema de su interés. Se realizará una exposición al resto del grupo</li> </ul>		
<b>Contenidos transversales</b>		
<p>Al realizar el trabajo en grupo se trabajará el tema de la tolerancia y el respeto a los demás. Un tema fundamental es el de la globalización y como todos los ciudadanos del planeta estamos conectados.</p> <p>Otro tema, no menos importante que el anterior, es de ser clientes responsables, solidarios y por supuesto, informados.</p>		
<b>Criterios de Evaluación</b>	<b>%</b>	<b>IE</b>
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.	15	
b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.	15	PRUEBA ESCRITA
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.	10	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN INDIVIDUALES Y POR PAREJAS

d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina.	5	
e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.	15	
f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	5	
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 incurrían estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.	5	
h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.	5	
<b>Recursos</b>		
Pizarra Digital, Internet, apuntes, noticias de prensa, l...		
<b>Observaciones</b>		



<b>Unidad de Aprendizaje Nº 5</b>		
CUÁNTO CUESTA MI IDEA Y CON QUÉ RECURSOS CUENTO		
<b>Temporalización:</b> 2ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 18	<b>Ponderación:</b> 15%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
(4.3, 4.4, 4.6 y 4.7 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo AGC Pyme) 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.		o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento pleno de los conceptos de gastos e inversión por un lado y financiación</li> <li>- Conocimiento básico de las distintas fuentes de financiación y la utilidad para cualquier ciudadano</li> <li>- Vocabulario básico relacionado con los préstamos</li> <li>- Conocimiento básico de las cuentas anuales: balance y cuenta de resultados</li> <li>- La rentabilidad como caso ejemplarizante del porcentaje, recurso matemático</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>		<b>Aspectos del Saber</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización</li> <li>-Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme.</li> <li>- Análisis de la información contable</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una pyme u organización</li> <li>-Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones</li> <li>- Concepto de contabilidad y nociones básicas</li> </ul>
<b>CONTENIDOS PROPUESTOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Introducción</li> <li>2.- Financiación proveniente de los Recursos propios</li> <li>3.- Financiación mediante alquiler</li> <li>4.- Financiación mediante dinero prestado</li> <li>5.- Financiación Basada en las ayudas de la Administración Pública</li> <li>6.- Fuentes de Financiación para el día a día</li> <li>7.- ¿Será rentable mi futuro negocio?</li> </ol>		
<b>Tareas y Actividades</b>		
Se insistirá a través de ejemplos en la diferenciación de Inversión y gasto. Su importancia en la empresa intentando acercar los conceptos más complejos: gastos de constitución, como una asimilación completa de los más cotidianos y conocidos. Al igual Gastos e Ingresos.		

La clasificación de los ingresos y gastos la hemos realizado de esta manera para facilitar la comprensión de la Cuenta de Resultados y el Balance en la siguiente unidad.(Lluvia de ideas)

A través de una pequeña estructura de Balance se le acercará dicho concepto que para “el ciudadano de a pie” podría parecer inalcanzable. Y así mismo los alumnos y alumnas se ejercitarán en la clasificación y en la estructura del patrimonio de una sociedad. (Resolución de ejercicios prácticos)

Al igual se practicará en ejercicios prácticos de elaboración de la cuenta de Pérdidas y Ganancias, lo más reales posibles aunque lógicamente breves para que la imagen del conjunto y la dificultad no distraiga a los alumnos/as de la comprensión general de dichos estados contables.

Taller sobre las ayudas y subvenciones oficiales a cargo del CADE de la comarca.

Todo ello tendrá como colofón en la última unidad con el Plan de Empresa.

### Contenidos Transversales

La importancia que tiene para la distribución de la riqueza los distintos tipos de subvenciones, así como las distintas también fuentes de financiación y su repercusión económica.

Los temas tratados en esta unidad didáctica son esenciales en la construcción de ciudadanos responsables y sociales en una sociedad democrática.

### Criterios de Evaluación

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.	15	Ejercicios prácticos individuales
b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.	10	Prueba escrita
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.	15	Caso práctico

### Recursos

Apuntes, estados contables, información contable, charlas CADE (subvenciones y otras ayudas)

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 6</b>		
LA IDEA DE NEGOCIO		
<b>Temporalización:</b> 2ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 4	<b>Ponderación:</b> 5%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
(4.2 y 4.7 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo AGC Pyme)  l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.		n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajar los conceptos de creatividad e innovación</li> <li>- Yacimientos de ideas</li> <li>- Conocer las características de las buenas ideas de negocios</li> <li>- Características de los emprendedores</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>		<b>Aspectos del Saber</b>
Iniciativa emprendedora:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).</li> <li>- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.</li> <li>- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.</li> <li>- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la cocina. Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.</li> </ul>		
<b>CONTENIDOS PROPUESTOS</b>		

- 1.- El trabajo por cuenta propia. Introducción.
  - a. La cultura emprendedora.
  - b. La actuación de los trabajadores emprendedores en las empresas.
- 2.- Qué significa ser empresario.
- 3.- La idea: creatividad e innovación.
  - a. Búsqueda de ideas de negocio.
  - b. Innovación y desarrollo económico.
  - c. Tipos de innovación.
- 4.-Análisis y valoración de la idea de negocio.

### Tareas y Actividades

Se sugiere aprovechar los contenidos de esta unidad para despertar en el alumno el interés por una cultura emprendedora, haciendo atractiva la idea del autoempleo como salida profesional elegida y no como última alternativa al trabajo por cuenta ajena.

Las actividades que se proponen:

- Realización de dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores (ventajas e inconvenientes del autoempleo) y ajustar la necesidad de los mismos al sector en que se enmarca el ciclo formativo
- Actividades on line donde puedan practicar y analizar su perfil de emprendedor
- Dicha idea de negocio será la que se trasladará a la siguiente unidad, donde se realizará a través de un programa informático de la Consejería de Innovación (CADE)

### Contenidos Transversales

- Respeto y reflexión de las características personales de cada uno... enfrentadas a las utópicas que debe tener un emprendedor, la importancia de realizar nuestro propio análisis DAFO.
- Se fomentará el respeto a los distintos puntos de vista y se fomentará a través del conocimiento al sentimiento de solidaridad

### Criterios de Evaluación

Criterios de Evaluación	%	IE
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.	15	Dinámicas de clase Actividad individual
b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.	15	
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.	10	
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.	5	

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.	5	
f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	5	
g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.	5	
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	5	
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.	10	
j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.	5	
<b>Recursos</b>		
Web atractivas al respecto,apuntes,...		

<b>Unidad de Aprendizaje Nº 7</b>		
<b>PLAN DE EMPRESA</b>		
<b>Temporalización:</b> 2ºTRIMESTRE	<b>Duración:</b> 14	<b>Ponderación:</b> 20%
<b>Objetivos Generales</b>		<b>Competencias</b>
<p>(4.7 Capacidades Terminales y Criterios de Evaluación módulo Administración Gestión y Comercialización de la Pequeña Empresa)</p> <p>l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.</p> <p>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.</p> <p>n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.</p>		<p>n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.</p> <p>ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.</p> <p>o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.</p>
<b>Resultados de Aprendizaje</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</li> <li>2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</li> <li>3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</li> <li>4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</li> </ol>		
<b>Objetivos Específicos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar un plan de empresa como conjunción de todo lo aprendido en éste curso, de forma correcta.</li> <li>- Potenciar la creatividad y la participación de todos los miembros del grupo</li> <li>- El uso adecuado de los medios informáticos</li> </ul>		
<b>Aspectos del Saber Hacer/Estar</b>		<b>Aspectos del Saber</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de empresa: la idea de negocio en su propio ámbito</li> <li>- Proyecto de simulación empresarial en el aula. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.</li> </ul> </li>   <li>- Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.</li> <li>- Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.</li> <li>- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.</li> <li>- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada..</li> <li>- Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.</li> <li>- Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.</li> <li>- Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.</li> </ul>	
<b>Tareas y Actividades</b>	
<p>Se realizará un PLAN DE EMPRESA individual con un medio telemático en colaboración con la Consejería de Innovación, CADE de la comarca donde se simularán todos los aspectos tratados en el curso, y potenciando la visión del conjunto.</p>	
<b>Contenidos Transversales</b>	
<p>Se fomentará el respeto a los distintos puntos de vista y se fomentará a través del conocimiento al sentimiento de solidaridad</p> <p>Orden y concordancia de todos los apartados de dicho plan, ya que es solo una idea empresarial.</p>	
<b>Criterios de evaluación</b>	%   IE

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.	10	UN PROYECTO DE PLAN DE EMPRESA INDIVIDUAL
l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	10	
i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme».	10	
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.	5	
k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	10	
e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.	5	
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.	5	
g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».	5	
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.	5	
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.	5	
g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.	5	
h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.	5	
i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial	10	
<b>Recursos</b>		
PLATAFORMA ON LINE Y LOS SERVICIOS DEL CADE		
<b>Observaciones</b>		



### **8.-Temporalización de las unidades de aprendizaje-**

El Módulo completo tiene asignadas 92 horas para la totalidad del curso académico repartidas en 4 horas semanales.

Teniendo en cuenta la importancia de los contenidos, el grado de dificultad, y el calendario escolar para un curso académico, se distribuirán las unidades por agrupamiento en cada trimestre un bloque temático:

U.A		CURSO 2º
1	Qué tipo de empresa me interesa	x
2	Qué impuestos pagamos + trámites	x
3	Una de documentos	x
4	La empresa: sus elementos y su entorno	x
5	Cuánto cuesta mi idea y Con qué recursos cuento	x
6	La idea de negocio	x
7	Plan de Empresa	x

#### **ENSEÑANZA TELEMÁTICA**

En el caso hipotético que tengamos que estar confinados parte del curso, o el curso completo, o bien el grupo entero o parte del alumnado, CONSIDERAMOS que la temporalización tal como está configurada es la mejor opción para responder de manera eficiente con dicha enseñanza.

## **9- La evaluación y criterios de calificación**

Tomando como referencia el artículo 4 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, la evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo.

Se deberán considerar “Resultados de aprendizaje” y como medio de valoración de los alcanzados por los alumnos y alumnas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, y “Los criterios de evaluación” como referencia del nivel aceptable de esos resultados.

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 y favorecer la participación de cada alumno.
- **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.
- **Continúa**, entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, contrastando los diversos momentos o fases:
  - o 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.
  - o Evaluación continua de la evolución a lo largo del proceso enseñanza aprendizaje.
  - o Evaluación final de los resultados finales del proceso de aprendizaje como consecuencia del proceso evaluativo continuo.

Especial hincapié en ésta última fase, de la evaluación del propio Proceso de Enseñanza, que quedará también de manifiesto al final del mismo, al igual que el Proceso de Aprendizaje por parte del alumnado.

Como concreción de lo expuesto, cuando se lleven a cabo actividades y trabajos en grupo (debates, trabajos, exposiciones.....) se calificarán 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.

También es de gran importancia la realización 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. La evaluación de los aprendizajes del alumnado con necesidades educativas especiales que curse este nivel educativo, se realizará tomando como referencia los criterios de evaluación propuestos.

Para cada criterio de evaluación y dependiendo del instrumento de evaluación, se tendrá en cuenta:		
Pruebas Escritas		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conocimientos específicos</li> <li>-Nivel de profundización</li> <li>-Utilización del vocabulario y terminología específica</li> <li>- Compresión lectora, de abstracción y de relación</li> </ul>
Trabajo Individual	Escrito	<p>Además de lo anterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza, orden y claridad en la presentación del trabajo</li> <li>- Ortografía y expresión correcta</li> <li>- Nivel de cumplimentación y corrección de los apartados que se piden</li> <li>- Capacidad de sintexis</li> <li>- Actualidad y relevancia</li> <li>- El nivel de trabajo de investigación desarrollado</li> <li>- Creatividad e imaginación, madurez</li> <li>- Interés, dedicación y motivación</li> </ul>
	Oral	<p>Además de lo anterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Claridad y brevedad de los temas más importantes a destacar</li> <li>- No atenerse a la lectura del guión, ni hacer paradas ni repeticiones</li> <li>- Material preparado para la exposición</li> </ul>
Trabajo grupal		<p>Además de lo anterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participación</li> <li>- Reparto de funciones y tareas</li> <li>- Cooperación</li> </ul>

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

**La calificación** ha de tener una nota numérica. Los alumnos/as deben superar cada una de las unidades didácticas. La nota de cada trimestre (y la final) se obtendrá de la media ponderada de los mismos, siempre que la evolución haya sido positiva.

Teniendo en cuenta la Orden de evaluación y en el marco de la autonomía pedagógica, los Departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los criterios de calificación de los módulos.

De acuerdo con la Orden 29 de septiembre de 2010, la calificación del módulo:

- Se formulará en cifras de 1 a 10, sin decimales.
- Se considerarán positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco puntos y negativas las restantes.

**Cada unidad** su valoración numérica vendrá dada por lo siguiente:

**- Pruebas específicas.....Desde un 50 a un 70%**

**.Exámenes escritos** en sus distintas variantes sobre los contenidos de las diferentes unidades de trabajo: **50-70% de la nota**. Los exámenes serán tipo test y/o preguntas cortas y/o preguntas a desarrollar, así como supuestos prácticos en aquellas unidades en que se estime conveniente. En cada evaluación, el profesor podrá hacer los exámenes que considere oportuno según la naturaleza de la materia y las características del grupo.

**- Trabajos individuales y en grupo, actividades de clase, participación activa y positiva desde un 50 a un 30 %.**

-La realización de **trabajos, ejercicios, actividades y supuestos prácticos** que deberán presentarse en la forma y plazos establecidos: **el 50-30% de la nota, excepto en la Unidad Didáctica 7 que el 100% de la nota corresponde al trabajo de dicha unidad.**

Para aprobar la evaluación será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sumando todos los conceptos anteriores.

**Esta ponderación como se observa, varía de una unidad a otra, por lo que se les ira informando previamente, unidad a unidad de cómo será en cada caso particular así de las actividades a realizar.**

Respecto a la **calificación final del módulo** se obtendrá de la media ponderada de todas las unidades que haya dado tiempo impartir, teniendo la ponderación siguiente:

OBJETIVOS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	%	UNIDAD DIDÁCTICA	%	HORAS
L	n	1	10	6	5	4
				7	5	2
N	ñ/o	2	25	4	20	20
				7	5	2
M	ñ/o	3	20	1	10	14
				7	5	2
M	o	4	45	2	10	8
				3	15	14
				5	15	18
				7	5	8
<i>Nota: la U.D.7 será un compendio de toda la materia con un total de 10 horas y un 20% de la nota</i>						
		<b>TOTAL</b>	100		100	92

**Instrumentos y procedimientos de evaluación** Para comprobar si el alumno/a, de acuerdo con los criterios de evaluación señalados ha alcanzado los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizajes establecidos para el presente módulo se podrán utilizarán los siguientes instrumentos:

- Prácticas (realizadas en clase, en casa, tanto a nivel individual como grupal): ejercicios prácticos que el profesorado asigna al alumnado para realizar tanto en clase como en casa. Tendrán un carácter eminentemente procedimental.
- Pruebas teóricas (escritas u orales): aquellos ejercicios previstos o imprevistos que evalúan los conocimientos y aptitudes del alumnado. Podrán versar sobre cualquiera de las destrezas que implican el proceso de enseñanza-aprendizaje (ejercicios prácticos, de teoría, etc.), ajustados a la materia que se haya estudiado en el propio trimestre o trimestre anterior. Podrán ser de carácter conceptual y/o procedimental.
- Trabajo diario de clase: ejercicios, casos prácticos o actividades propuestos para realizar en clase. Se valorará su realización de forma activa, así como el grado de consecución y rendimiento en la realización de los mismos.

**NOTA RESPECTO AL PLAGIO:** En los casos que el profesorado compruebe que ha habido plagio, que no responde la autoría de una actividad al alumnado en concreto, esa prueba o actividad será anulada, sin posibilidades de recuperar, será una nota de

calificación negativa, sin otra repercusión en las demás pruebas o actividades que se realicen en esa evaluación.

#### MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

Para facilitar la recuperación a los alumnos, se realizará por Unidad de Aprendizaje, valorando al terminar cada unidad, que aspectos son los que necesitan un mayor refuerzo y atención, realizándose en dicho momento una prueba escrita de recuperación.

El alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos o que no haya podido superar la materia a finales de mayo, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clases en junio.

**Repetición de controles.** El alumno que no haya realizado el control (prueba escrita) en la fecha señalada sólo podrá efectuarlo en otro día en casos excepcionales y debidamente justificados a juicio del profesor.

#### ENSEÑANZA TELEMÁTICA

En el caso hipotético que tengamos que estar confinados parte del curso, o el curso completo, o bien el grupo entero o parte del alumnado, CONSIDERAMOS que los instrumentos de Calificación no varían, sino que su recogida simplemente se realizará por medios telemáticos, tal como queda recogido en el ANEXO de ENSEÑANZA TELEMÁTICA.

## **10.- Actividades Complementarias y Extraescolares**

Para el presente curso académico debido a los riesgos del Covid, quedan en suspenso las actividades que curso a curso forman parte de nuestra programación, si llegado el caso que a partir del segundo trimestre la situación se normaliza, se contemplaría la posibilidad de realizar algunas de ellas según las circunstancias del momento:

① Visitas a empresas del sector de la comarca o a nivel provincial, donde observarán in situ, la organización y estructura de la empresa. Normalmente se intenta acordar con el gerente de dichas empresas para que les instruya en cuestiones del mercado, expectativas en el futuro, ayudas,... Etc, todas ellas de índole de éste módulo, como el cursado el curso pasado de FOL.

Los gastos de dichas actividades correrán en parte con el presupuesto del departamento F.O.L. y por otra, de los alumnos/as.

② Participación en talleres ilustrativos con el servicio del CADE de la comarca, idea de negocio, ayudas y subvenciones, plan de empresa,...

③ Colaboración en la organización de actuaciones que intentan formar a los alumnos en consonancia con los temas transversales mencionados anteriormente:

- El alcohol y las drogas
- Violencia de Géneros
- La nutrición
- El ciberacoso y el bullying en el aula

⑤ Participación en las actividades de la celebración del día de la paz, de Andalucía,...

## **11.- ANEXO: ACLARACIONES METODOLÓGICAS EN LA ENSEÑANZA TELEMÁTICA**

Llegado el caso, se utilizará la Plataforma de Classroom Suite, con clases por videoconferencias a través del Meet, según la planificación realizada para cada grupo por el equipo educativo.

Los alumnos desde el comienzo del curso vendrán utilizando dicha plataforma donde encontrarán todo el material como las actividades de cada U.A. que se vayan realizando aunque estemos en el modo de Enseñanza Presencial.

Con ello intentamos paliar las dificultades telemáticas del alumnado de manera más directa y personal y por otro, conseguir una unidad en la metodología empleada en éste módulo sin que realmente pueda existir una variación por estar en el aula o en casa.