



# PROGRAMACIÓN

# DIDÁCTICA

**CURSO ACADÉMICO: 2022/2023**

**MÓDULO:** EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

**DEPARTAMENTO:** ECONOMÍA Y FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

**PROFESOR/A:** GUADALUPE MORÍÑIGO GOZALO.

**CICLOS MEDIOS:** SERVICIOS EN RESTAURACIÓN/ COCINA Y GASTRONOMÍA

**CURSO:** SEGUNDO



## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO</b>	<b>4</b>
<b>3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.</b>	<b>5</b>
<b>4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.</b>	<b>6</b>
<b>5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.</b>	<b>7</b>
<b>6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.</b>	<b>9</b>
<b>6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRES.</b>	<b>9</b>
<b>6.2. UNIDADES DE TRABAJO.</b>	<b>9</b>
<b>7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.</b>	<b>14</b>
<b>8. METODOLOGÍA.</b>	<b>15</b>
<b>9. EVALUACIÓN.</b>	<b>17</b>
<b>10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.</b>	<b>25</b>
<b>11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.</b>	<b>26</b>
<b>12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.</b>	<b>28</b>
<b>13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.</b>	<b>33</b>
<b>14. PLAN DE MEJORA</b>	



## 1. INTRODUCCIÓN.

La programación del presente módulo profesional, Empresa e Iniciativa Emprendedora (84h), pertenece a los:

- Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo 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. Y la Orden, de 9 de octubre de 2008, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y queda regulado por: Real Decreto 1690/2017, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. Y la Orden, de 9 de octubre de 2008, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Restauración.

Atendiendo al artículo 24 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en relación al módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora: Todos los ciclos formativos incluirán la formación necesaria para conocer los mecanismos de creación y gestión básica de las empresas, el autoempleo, el desarrollo de la responsabilidad social de las empresas. así como la innovación y la creatividad en los procesos y técnicas de su actividad laboral.

El objetivo fundamental de este módulo profesional es proporcionar a los alumnos/as un esquema claro y unas pautas que permitan su inserción en el mundo laboral, a través del autoempleo, mediante la creación de su propio negocio. El módulo pretende capacitar al alumno para elaborar un proyecto empresarial viable y suministrarle los recursos para gestionar una pequeña empresa de manera que pueda convertirla en su modo de vida.

Asimismo aún en los casos en que el alumno no tenga su propia empresa, éste dispondrá de un perfil profesional más completo, al añadir a su formación profesional específica la preparación necesaria para desarrollar tareas relativas a la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa en la que



podiera encontrarse como trabajador por cuenta ajena, además de fomentar la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable



## **2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.**

1. Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
2. 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.
3. Reconocer e identificar posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.**

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



#### 4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

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 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 básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.



## 5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

### 1. Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.
- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la cocina. - Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.
- \_ Objetivos de la empresa u organización
- \_ Estrategia empresarial.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso
- \_ Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.
- Definición de objetivos y estrategia a seguir la empresa organización simulada

### 2. La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una «pyme» de cocina.
- Análisis del entorno específico de una «pyme» de cocina.
- Relaciones de una «pyme» de cocina con su entorno.



- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una «pyme» de cocina con el conjunto de la sociedad.
  - Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

### **3. Creación y puesta en marcha de una empresa:**

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «pyme» de cocina. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Organismos e instituciones públicas o de asesoramiento y gestión administrativa.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada
  - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada
  - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
  - Organización planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada





#### 4. Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de cocina. Documentos relacionados con la compraventa.  
Documentos relacionados con el cobro y pago.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
- Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada
- Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
- Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.



## 6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

### 6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE

**Primera Evaluación: Unidades de trabajo: 0 (Unidad de presentación del módulo y realización de la evaluación inicial), 1, 2, 3, 4 y 5.**

- **11 semanas lectivas a razón de 4 horas a la semana = 44 horas primer trimestre.**

**Primera Evaluación: Bloque I. La empresa y el emprendedor.**

#### **Introducción y elaboración del plan de empresa. Parte I.**

UT 1. La iniciativa emprendedora.....	6
UT 2. El entorno de la empresa.....	9
UT 3.El mercado.....	8
UT 4. Las formas jurídicas.....	9
UT 5. El marketing .....	9

**Más 3 horas dedicadas a la presentación del módulo y realización de la evaluación inicial. A las horas asignadas a cada unidad, se incluye la realización de exámenes, pruebas objetivas y la elaboración del plan empresarial.**

**Segunda Evaluación: Unidades de trabajo: 6, 7, 8, 9, 10 y 11.**

- **11 semanas lectivas a razón de 4 horas a la semana = 44\* horas.**

**Segunda Evaluación: Bloque II. La empresa y el emprendedor.**

#### **Elaboración del Plan de Empresa. Parte II.**

UT 6. Recursos Humanos.....	5
UT 7. El plan de producción.....	9
UT 8. Inversión y financiación.....	9



UT 9. El análisis contable y financiero.....	9
UT 10. Gestión contable, administrativa y fiscal.....	9
UT 11. Elaboración, exposición y presentación del Plan de Empresa.....	3

A las horas asignadas a cada unidad, se incluye la realización de exámenes, pruebas objetivas y la elaboración del plan empresarial.

## 6.2. UNIDADES DE TRABAJO

Unidad Introducción:

### BLOQUE I. LA EMPRESA Y EL EMPRENDEDOR: INTRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DEL PLAN DE EMPRESA. PARTE I.

#### Tema 1: La iniciativa emprendedora.

- Trabajador por cuenta propia/ ajena.
- Requisitos y teorías del empresario.
- El espíritu emprendedor.
- Características personales de los emprendedores.
- La idea de negocio.

#### Tema 2: El entorno de la empresa.

- Que es la empresa , elementos y tipos
- El entorno de la empresa.
- Entorno general de las empresas.
- El entorno específico del sector.
- Tipos de entorno: sencillo / cambiante.
- El análisis DAFO del entorno y la empresa.
- Localización del proyecto empresarial.
- La cultura empresarial e imagen corporativa.
- La responsabilidad social corporativa.

#### Tema 3: El mercado.

- El mercado.
- Tipos de mercado.
- La segmentación del mercado.
- Estudio del mercado.



#### **Tema 4: Formas Jurídicas.**

- Las formas jurídicas.
- Trámites para la constitución de una empresa.
- Gestión fiscal: IRPF, IVA, IS, calendario fiscal.

#### **Tema 5: El marketing.**

- El marketing.
- El marketing estratégico.
- Herramientas de marketing operativo.
- El producto.
- El precio.
- La promoción.
- La distribución.
- La atención al cliente.

### **BLOQUE II: LA EMPRESA Y EL EMPRENDEDOR: ELABORACIÓN DEL PLAN DE EMPRESA, PARTE II**

#### **Tema 6: Recursos Humanos.**

- La dirección y liderazgo.
- La motivación laboral.
- La organización de la empresa.
- Obligaciones de la empresa en materia laboral.

#### **Tema 7: El plan de producción.**

- El plan de producción.
- El aprovisionamiento.
- El análisis de costes.

#### **Tema 8: Inversión y la Financiación.**

- La inversión y los gastos iniciales.
- La financiación de la empresa.
- Fuentes de financiación propias.
- Fuentes de financiación ajenas.
- Ayudas y subvenciones públicas.
- Crowdfunding (financiación colectiva).



## **Tema 9: Análisis contable y financiero.**

- La contabilidad.
- El balance de situación.
- La cuenta de resultados.
- El plan de tesorería.
- El análisis de balances-

## **Tema 10: Gestión contable, administrativa y fiscal:**

- Gestión administrativa: proceso general, pedido, albarán, factura, formas de pago.
- Gestión contable: libros de contabilidad.

## **Tema 11: Elaboración, Presentación y Exposición del Plan de Empresa:**

- Elaboración según las pautas expuestas, secuenciando las unidades didácticas señaladas.
- Presentación con tratamiento informático.
- Exposición oral (ppt) según criterios señalados por el Departamento de FOL.



## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Abordaremos, entre otros, los principios de igualdad de derechos entre los sexos, el rechazo a todo tipo de discriminaciones, el fomento de los hábitos de comportamiento democrático, la educación para la salud, el fomento de valores cívicos...

Para conseguirlo hemos utilizaremos distintos métodos. Así, para la educación por la igualdad entre los sexos intentaremos corregir prejuicios mediante referencias constantes a las actividades que pueden ser realizadas por ambos sexos, haciendo especial hincapié en aquellas que tradicionalmente han “pertenecido” a los hombres.

La educación para la paz está asociada con la tolerancia, la no violencia, la cooperación, etc. Estos valores se trabajan especialmente en las unidades relativas a la negociación y a los convenios colectivos, en los que se explica que una actitud de respeto hacia la opinión de los demás y una aceptación de la opinión de la mayoría son fundamentales para vivir en una sociedad tolerante.

La educación para la salud es un tema especialmente importante en este módulo puesto que hay un bloque de contenidos dedicado a la salud laboral. En este bloque el alumnado comprenderá la importancia de la adopción de unas medidas de higiene y de prevención de riesgos y sus consecuencias positivas en la calidad de vida



## 8. METODOLOGÍA.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** relacionados:

- Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- 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.
- Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias profesionales**, personales y sociales relacionadas:

- Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los **objetivos del módulo** versarán sobre:

- 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 restauración.
- 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 la actividad de restauración 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.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «**aprender-haciendo**», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora, en su caso.





## 9. EVALUACIÓN.

La evaluación del aprendizaje del alumnado de los ciclos formativos será continua, se realizará por módulos profesionales y en ella los profesores considerarán el conjunto de los módulos correspondientes a cada ciclo formativo.

La evaluación en la Enseñanza Secundaria es parte integrante del proceso de enseñanza-aprendizaje. Su característica es la de ser continua, integradora e individualizada.

La finalidad esencial de la evaluación ha de ser ORIENTADORA, tanto del proceso de enseñanza, como del de aprendizaje. De ella deben partir las medidas correctoras que exijan ambos procesos.

En cuanto a lo que hemos de evaluar, debemos evaluar el grado de aprendizaje de nuestros alumnos en relación con los objetivos propuestos, es decir, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas. Esta evaluación continua es la que permitirá la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado al término de dicho proceso. La expresión de la evaluación final de la asignatura se realizará en términos de calificaciones, formulándose en cifras del 1 al 10 sin decimales, en la evaluación final de cada módulo.

Para los distintos momentos del proceso de evaluación se tendrán en cuenta las orientaciones siguientes:

En la **Evaluación Inicial** se deberá estudiar el nivel de acceso del alumnado en cuanto a actitudes, capacidades y conocimientos básicos de modo que el proceso de enseñanza-aprendizaje pueda adquirir el carácter de individualización que estos programas requieren, haciéndose explícitas las adaptaciones y apoyos necesarios que requiera el alumno.

Para la **Evaluación Continua** nos servirán de ayuda los siguientes datos: la asistencia, la participación, el grado de consecución de las capacidades reflejadas en los objetivos, el grado de asimilación de los contenidos, así como los coeficientes numéricos.



La **Evaluación Final** representará el resultado del seguimiento y la evaluación de todo el proceso formativo y dará lugar a las calificaciones de las tres áreas anteriormente indicadas.

### **Procedimiento de Evaluación**

Para comprobar el nivel de conocimientos, habilidades y actitudes alcanzado durante todo el periodo de aprendizaje, se hará mediante un sistema de evaluación que permita valorar el dominio de estos al inicio, durante y al final del proceso instructivo.

Se realizará la evaluación por competencias según los siguientes porcentajes:

**Competencias profesionales 90%**

Valoraremos la parte práctica y teórica, que están establecidos en la orden de cada título formativo, en el apartado de objetivos del módulo y dentro de criterios de evaluación. Estas competencias profesionales a su vez se valorarán según los siguientes criterios:

- **Pruebas objetivas: 40%** del peso final de la nota (exámenes, parciales..).
- **Actividades de aula o fuera de ella, supuestos prácticos, trabajos individuales, colectivos: 10%** del peso final de la nota.
- **Elaboración Plan de Empresa: 40%** del peso final de la nota, estructurado de la siguiente manera:
  - ✓ 20%: Debe contener todos los apartados del índice y contenidos que indique el profesor.
  - ✓ 10%: Entregas a tiempo y correctamente elaboradas sobre el plan de empresa (semanales, quincenales...según establezca el profesor)
  - ✓ 10%: Presentación y exposición obligatoria.

**IMPORTANTE!** Todos estos criterios deben ser valorados con al menos la mitad de su correspondiente porcentaje para poder optar a aprobar del **PLAN DE EMPRESA**.

**Competencias personales y sociales: 10%**

Competencias personales, 5%.

Se dividirán, a partes iguales, en:

- **Materiales**
- **Puntualidad**
- **Respeto a las instalaciones y utensilios**
- **Seguridad e higiene personal**

Competencias sociales, 5%.

Se dividirán, a partes iguales, en:

- **Participación e iniciativa**
- **Comunicación y relación social.**

La información para la evaluación nos vendrá dada por diferentes fuentes:

- La observación de la participación de los alumnos cuando se llevan a cabo las actividades en el aula: debates, exposiciones, juegos, role playing, resolución de casos.....
- El registro de los trabajos, ejercicios o apuntes ya sean individuales o en grupo.
- La resolución de cuestionarios o controles cuando se consideren necesario para obtener información, no sólo sobre el progreso de los alumnos sino también sobre la organización del propio proceso de enseñanza aprendizaje.
- El proyecto empresarial que cada alumno debe realizar, valorándose en el mismo la consecución de los resultados de aprendizaje que en cada una de sus fases deben alcanzarse

El alumno del grado medio puede tener que afrontar, como trabajo típico de mando intermedio la calificación del rendimiento de otros. Es conveniente, entonces, cultivar igualmente la competencia en la heteroevaluación mediante más actividades de calificación entre iguales. Así mismo, en tanto en cuanto puede mantener como meta la continuación de estudios a nivel universitario, conviene centrar su atención, igualmente, en las competencias de tipo intelectual y para el aprendizaje.

## 9. 1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Para los siguientes resultados de aprendizaje se aplican los siguientes criterios de evaluación

### **9.1. 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” relacionado 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 realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.



### **9.1.2. 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

### **9.1.3. 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

**9.1.4. 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.
- 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 fabricación mecánica, 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



**9.1.5. Para el proyecto de empresa deberá completar y desarrollar los puntos que a continuación se relacionan. Valorándose el resultado conjunto, teniendo en cuenta el orden y presentación, la viabilidad de la idea y los resultados esperados.**

- a) Datos básicos del proyecto. Identificación de la empresa, ubicación, fechas de comienzo, forma jurídica elegida
- b) Promotor del proyecto, datos personales y profesionales, currículum. Todos estos datos serán simulados y no deberán corresponder a los reales del alumnado.
- c) Descripción del producto o servicio (La idea). Características, ventajas competitivas necesidades que cubre, elementos innovadores, características diferenciadoras, nicho de mercado que ocupa.
- d) Áreas, departamentos de la empresa, organigrama, definición de funciones y responsabilidades.
- e) Estudio del entorno general de la empresa. Factores económicos, socioculturales, políticos, legales, tecnológicos, medioambientales, internacionales.
- f) Estudio del entorno específico. Competencia, productos sustitutivos, Proveedores, clientes.
- g) Análisis D.A.F.O.
- h) Imagen corporativa, diseño de logotipo y logomarca, manual de identidad corporativa.
- i) Balance social.
- j) Plan de prevención
- k) Estudio de mercado, tamaño, mercado potencial, cuota, estructura, mercado meta.
- l) Marketing estratégico. Elección de la estrategia a seguir
- m) Marketing mix. Diseño y valoración de las siguientes herramientas
  - Producto.
  - Precio.
  - Publicidad-Promociones.
  - Distribución.
- n) Capital, Inversiones, gastos de primer establecimiento.
- ñ) Financiación propia.
- o) Financiación ajena. Mediante préstamo, mediante alquiler, otras formas del día a día.
- p) Subvenciones
- q) Balance previsional inicial y a un año en tres escenarios. Fondo de maniobra.
- r) Cuenta de resultados en tres escenarios de ventas. Ratios
- s) Previsión de tesorería.



- t) Documentos. Pedido, albarán, recibo, factura, letra de cambio, pagaré
- u) Forma jurídica, ventajas inconvenientes, tramitación.
- v) Elaboración de la documentación relativa a la tramitación de: Alta fiscal, IAE, Licencias municipales, Altas en la Seguridad Social, TC1, TC2. Evaluación de riesgos laborales
- x) Elaboración de un Lienzo de modelo de negocio. (Business Canvas Model)

## 9. 2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para comprobar el grado de conocimientos, habilidades y actitudes alcanzado por los alumnos, se llevarán a cabo diferentes procedimientos complementarios de evaluación:

- A través de ejercicios (individuales y en equipo): la observación de la participación de los alumnos cuando se llevan a cabo las actividades en el aula: debates, exposiciones, juegos, dinámicas de grupo (role playing, resolución de casos).
- El registro de los trabajos, ejercicios o apuntes ya sean individuales o en grupo; con preguntas cortas, a desarrollar o tipo test, así como casos prácticos sencillos.
- La resolución de cuestionarios o controles cuando se considere necesario para obtener información, no sólo sobre el progreso de los alumnos sino también sobre la organización del propio proceso de enseñanza aprendizaje.
- La elaboración de un **proyecto empresarial** en el que se alcancen todos los resultados de aprendizaje relacionados anteriormente, conforme a los criterios de evaluación relacionados en el punto anterior

## 9. 3. CALIFICACIÓN

Cada profesor, dependiendo de las características particulares de los alumnos/as del grupo, así como del ciclo y del bloque temático a tratar, elegirá la ponderación más adecuada de los instrumentos de evaluación.

Tanto los instrumentos como los criterios de evaluación se expondrán a los alumnos desde principio de curso.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.





- **COMPETENCIAS PROFESIONALES: 90%**

- **Pruebas Objetivas: 40%.**

Se realizarán una, dos o más pruebas por evaluación.

Si se realiza una prueba:

Calificación numérica del 0 al 10.

**Nota mínima 5 puntos.** La consecución de cinco puntos en las pruebas específicas no determina automáticamente la evaluación positiva del Módulo. Esos cinco puntos constituirían el 40% de la calificación global. A ella habría que agregarle el 60% de los restantes criterios.

Si se realizan dos o más pruebas:

En el caso de hacer dos o más pruebas, la calificación se obtendrá tras efectuar la media aritmética de las pruebas. **Siendo imprescindible una calificación mínima de 5 puntos en cada examen para poder realizar la media.**

**Nota mínima de la media aritmética de 5 puntos.** La consecución de cinco puntos en las pruebas específicas no determina automáticamente la evaluación positiva del Módulo. Esos cinco puntos constituirían el **40%** de la calificación global. A ella habría que agregarle el 60% de los restantes criterios.

Si durante la realización de una prueba escrita un alumno es sorprendido copiando o en posesión de material que pueda ser utilizado para dicho fin ( móvil, auricular, chuleta...) se le retirará la prueba, conllevando este hecho el suspenso de la correspondiente evaluación o curso académico hasta marzo/junio a criterio del profesor, a excepción del plan de empresa, en caso que estuviera aprobado.

El alumno que falte injustificadamente el día en que se realice una prueba escrita perderá todo derecho a realizarla. Sólo tendrá derecho a su realización siempre que presente un justificante médico o que a juicio del profesor sirva a tal efecto; realizándose dicha prueba cuando el profesor lo estime oportuno.

■ **Plan de empresa: 40%**

- 20%, Elaboración, que deberá contener todos los epígrafes del índice que indique el profesor
- 10% Entregas correctamente subidas a la plataforma así como elaboradas.
- 10% Presentación y exposición obligatoria supondrá el restante (2º trimestre)

Todos estos criterios deben ser cumplidos para poder optar a aprobar el plan de empresa.

- **Actividades de aula: 10%**, lo que supondrá una nota máxima de 1 punto a 0 puntos.

Para aplicar el porcentaje del **40% del plan de empresa**, éste se aplicará sobre la nota de calificación que se haya otorgado a la elaboración del proyecto de empresa, en el caso del **10% de las actividades de aula**, supondrá una nota máxima de 1 puntos a 0 puntos según el trabajo realizado durante los distintos trimestres.

Cada uno de los distintos bloques deben obtener una puntuación mínima de 5, ser aptos, para poder aprobar el módulo y hacer la media aritmética.

■ **COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES: 10%**

Dichas competencias, se valorarán siguiendo el siguiente parámetro, y la calificación final, se obtendrá una vez aplicado el porcentaje del 10%. Lo que supondrá una nota máxima de 1 puntos a 0 puntos.

La puntuación final se obtendrá de la siguiente manera:

**CALIFICACIÓN DE COLABORACIÓN, COMPORTAMIENTO Y PARTICIPACIÓN EN EL AULA.**

**(1-0,9 puntos)** = participa y colabora siempre en clase. Alumno/a receptivo/a. Muestra interés y se esfuerza. **(0,9)**. **(1)** Supera el 0,9, porque está siempre dispuesto a trabajar y a participar.

**(0,8-0,7 puntos)** = participa y colabora muy a menudo en clase. **(0,8)**. La diferencia con el 0,7 es que en el 0,7, es necesario más trabajo, el trabajo ha disminuido un poco con respecto a otras evaluaciones.

**(0,6-0,5)** = participa y colabora en clase a menudo aunque le falta más iniciativa, y trabajo. **(0,5)**, más atenta, más participación, más iniciativa y más trabajo.



(04, 0,3, 0,2, 0,1, 0) = necesario más atención y participación. Falta de respeto y no colaboración y participación en clase, se puntuará en función de los extremos de gravedad de la actitud adoptada.

Tras la aplicación de los porcentajes a las notas correspondientes no se tendrá en cuenta los decimales para redondear. Se tendrán en cuenta todos los decimales acumulados en las tres evaluaciones para la calificación final. Al alza si es superior a 5 o a la baja si es igual o inferior a 5.



## 10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Los alumnos que no obtengan una calificación positiva tendrán la oportunidad de presentarse a una prueba objetiva de recuperación por evaluación en el mismo o en el siguiente trimestre, según las circunstancias de calendario.

Es decir se realizará una recuperación por unidades de trabajo no superadas. En el supuesto de que, alguna de las pruebas realizadas durante la evaluación, no alcanzase el **mínimo de 5 puntos** para poder realizar la media aritmética, y en otra/s pruebas la nota mínima sea de aprobado o lo supere, se recuperará únicamente aquella prueba que no hubiera alcanzado mínimo 5 puntos, reservándose el aprobado en la prueba/s que así lo hayan obtenido. La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es la puntuación media de dicho examen de recuperación con el que previamente haya suspendido, alcanzando siempre la calificación de 5 aún si dicha media aritmética no resultara dicha nota de 5. Posteriormente se hará la media con la nota de otras pruebas objetivas correspondientes.

Si tras la recuperación, el alumno no superarse la prueba/s suspensa/s, deberá ir sólo con esa materia, a la prueba de calificación final. Y se examinará por trimestres en la prueba de calificación final, en su caso.

El alumnado que haya perdido la evaluación continua, será evaluado, mediante la realización de pruebas teórico-prácticas donde deberán superar los objetivos mínimos exigidos en la programación y sobre los contenidos impartidos en cada una de las evaluaciones parciales.

La puntuación máxima tanto parciales como finales, se obtendrá según el procedimiento anteriormente descrito para la nota de recuperación en el trimestre.



## 11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Tenemos a nuestra disposición un conjunto de métodos didácticos que nos ayudan no solo a enriquecer nuestras exposiciones, sino sobre todo a mejorar el proceso de aprendizaje de los estudiantes. Las tutorías, los seminarios, los ejercicios, casos, juegos de empresa o los juegos de roles, ayudan también a potenciar competencias como el saber-hacer, el trabajo en equipo, la comunicación, el liderazgo, la toma de decisiones o la creatividad.

Por no hablar del uso de técnicas como “la tormenta de ideas”, “Phillips 66” o “los paneles de expertos”, que ayudan a dinamizar el grupo. Se utilizarán los recursos digitales a través de **herramientas como G Suite**: classroom, gmail, documentos de google, drive además: genially, Educaplay, quizzi...

Además, las tecnologías nos aportan un nuevo abanico de medios para reforzar nuestras acciones de formación. A parte de la pizarra tradicional, tenemos medios audiovisuales como el televisor, el vídeo, la pizarra electrónica y el proyector de ordenador e Internet.

Los alumnos/as pueden utilizar como recurso el portátil para la elaboración del plan de empresa., especialmente en la búsqueda de información del mismo. Esto se hará bajo una especial supervisión del profesor/a, a fin de evitar que se dé otro uso.

Y es el uso combinado de todos estos medios lo que facilita el proceso de aprendizaje, tanto en la exposición y trabajo de los conocimientos, habilidades y actitudes de los alumnos, como las actividades de evaluación y autoevaluación y el trabajo colaborativo entre los participantes.

Además de las ventajas que aportan los contenidos multimedia (gráficos, animaciones, sonido, video, hipervínculos,...), nos ofrecen, también, un conjunto de herramientas y funcionalidades como los foros de debate, los sistemas de mensajería, las audio y videoconferencias o el trabajo colaborativo “en tiempo real” trabajando sobre documentos, archivos y materiales compartidos.

Como guía de referencia para la elaboración del proyecto empresarial, se seguirá el libro de texto de “**Tulibrodefp**”, si bien podrá utilizarse por parte de los alumnos cualquier otro manual de su elección, siempre que el mismo cumpla con los requisitos contenidos en esta programación.



## 12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

### **PROGRAMA SERVICIO ANDALUCÍA ORIENTA. Charla informativa. Fecha: 2º trimestre.**

#### **Criterios de evaluación de la actividad:**

- Se ha valorado el papel que desempeña el SAE como organismo público.
- Se ha tenido conocimientos de cuáles son los servicios que pone a disposición y con los que pueden contar los emprendedores.
- Se ha valorado la charla informativa que el SAE pone a disposición de los alumnos del ciclo, realizada por un profesional del sector.

#### **¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?**

Los alumnos/as que no asistan a la charla informativa deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre el SAE. Se centrarán en la resolución de preguntas tales como:

- ¿Qué significan las siglas SAE?
- ¿Qué tipo de servicio/servicios ofrece este organismo?
- ¿Dónde está ubicado el SAE más próximo a tu centro de estudios?
- ¿Te parece útil?
- ¿Conoces a alguien de tu entorno que acudiera al SAE para buscar asesoramiento y apoyo?

#### **Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:**

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



## **CHARLA PROFESIONAL DEL SECTOR, emprendimiento. Fecha: Segundo trimestre.**

### **Criterios de evaluación de la actividad:**

- Se ha identificado el concepto de innovación y riesgo como elemento imprescindible en toda actividad emprendedora.
- Se han identificado los distintos pasos o proceso de creación de una empresa del sector.
- Se ha valorado la charla informativa realizada por un profesional del sector a disposición de los alumnos del ciclo.

### **¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?**

Los alumnos/as que no asistan a la charla informativa deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre el emprendimiento de una empresa del sector. Se centrarán en la resolución de preguntas tales como:

- ¿Qué motivos llevaron a crear la empresa?
- ¿Cómo surgió la idea?
- ¿Cómo fueron los comienzos? ¿Por qué?
- ¿Cuántos socios eran?
- ¿A qué tipo de mercado se dirige?
- ¿Cuál es su forma jurídica y por qué?
- ¿Cómo se dio a conocer?
- ¿Cuántos trabajadores tenía, son los mismos que actualmente? Dibuja su organigrama.
- ¿Le costó obtener beneficios? ¿Por qué?
- ¿Quién gestiona la documentación administrativa? ¿Por qué?
- ¿Disponía de recursos económicos suficientes para crear la empresa? ¿Cómo o de dónde obtuvo financiación?



**Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:**

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





### 13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Hay que tener en cuenta que estamos hablando de un módulo transversal; las distintas familias profesionales tienen módulos relacionados con contenidos de algunos bloques de FOL; esto afecta no sólo al ritmo en que ha de impartirse parte de la materia, sino también al enfoque de las clases y los criterios e instrumentos de evaluación. Ello hace que, además de la diversidad natural que puede producirse en un aula, exista una diversidad según el ciclo que se esté estudiando.

Para ello proponemos el siguiente enfoque:

- 1. Evaluación inicial.** En ella se tratará de comprobar si el alumnado conoce aquellos conceptos previos necesarios para poder seguir el transcurso de los temas que lo incluyen. En función de los resultados el profesor adaptará vocabulario, ejemplos, explicaciones o actividades de manera que se adapten a las distintas necesidades detectadas. Del mismo modo, en caso de que los conocimientos previos sean superiores, se modificará el proceso de enseñanza aprendizaje.
- 2. Establecer dos propuestas de actividades de síntesis del bloque.** Al final de cada bloque se propondrán dos tipos de trabajo de síntesis diferentes; uno más dirigido y descriptivo, y otro que requiera mayor autonomía por parte del alumnado y con carácter de aplicación de los conceptos aprendidos.

Además, en el desarrollo de la unidad, se pueden proponer dos tipos de actividades: la primera, común para todo el alumnado, y la segunda, diferente, según el grado de consecución de los objetivos propuestos, facilitando así la graduación de contenidos en orden creciente de dificultad.



## 14. PLAN DE MEJORA

Desde la especialidad de FOL, se propone como plan de mejora:

- ★ Tras el fomento de las Tecnologías de la Información y Comunicación en el aula, Tics, se propone que en los ciclos formativos se pueda utilizar **el móvil puntualmente para la realización de actividades en el aula**, ya que parte importante de los materiales y recursos didácticos utilizados para fomentar la motivación a mi alumnado, tal y como indico en el apartado 11, tiene lugar a través de distintas herramientas digitales educativas: como kahoots, educaplay, genially...