



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga.

Departamento de Prevención y F.O.L.

**Programación Didáctica de Empresa e Iniciativa Emprendedora.
2º CFGM Cocina y Gastronomía
Código 0050**

Profesora: M^a del Carmen Pérez Medialdea





Curso 2019-2020

<u>Programación didáctica de Empresa e Iniciativa Emprendedora</u>	<u>1</u>
<u>2º CFGM Cocina y Gastronomía</u>	<u>1</u>
<u>Código 0050</u>	<u>1</u>
1. <u>INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN</u>	<u>3</u>
2. <u>OBJETIVOS Y COMPETENCIAS</u>	<u>4</u>
2.1. <u>Objetivos generales.....</u>	<u>4</u>
2.2. <u>Competencias.....</u>	<u>5</u>
3. <u>RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS</u>	<u>7</u>
3.1. <u>RELACIÓN ENTRE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u>	<u>11</u>
4. <u>TEMPORALIZACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u>	<u>12</u>
5. <u>METODOLOGÍA.....</u>	<u>12</u>
5.1. <u>PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO Y ACTIVIDADES</u>	<u>15</u>
6. <u>EVALUACIÓN, MEDIOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</u>	<u>16</u>
6.1. <u>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS APRENDIZAJES DEL ALUMNADO.....</u>	<u>21</u>
6.2. <u>CONTENIDOS TRANSVERSALES.....</u>	<u>22</u>
6.3. <u>PERIODO DE RECUPERACIÓN O DE MEJORA DE LOS RESULTADOS</u>	<u>24</u>
7. <u>ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD</u>	<u>24</u>
7.1. <u>ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y ACTIVIDADES DE REFUERZO</u>	<u>24</u>
7.2. <u>ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.....</u>	<u>25</u>
8. <u>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES</u>	<u>32</u>
9. <u>MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS</u>	<u>32</u>
10. <u>REVISIÓN DE LA PROGRAMACIÓN</u>	<u>33</u>



1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

Este módulo profesional forma parte del ciclo formativo que está regulado por la ORDEN de 8 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, de conformidad con el Real Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, y del 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.

El ciclo tiene una duración de 2000 horas de las cuales 84 horas corresponden al módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, que se imparte en el segundo curso de los dos que componen el ciclo.

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

El I.E.S. Universidad Laboral de Málaga imparte Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional en tres niveles: Formación Profesional Básica, Grado Medio y Grado Superior, en turno de mañana y tarde, y está situado en una barriada de la ciudad de Málaga, muy bien comunicado. Es un centro que mantiene buenas relaciones con los servicios externos de la zona y con diversas instituciones, como el Ayuntamiento.

El alumnado que cursa el ciclo proviene mayoritariamente no sólo de la localidad en la que se encuentra ubicado el centro, sino de otras localidades, siendo su domicilio durante el curso, la residencia Andalucía o pisos de estudiante, pudiéndose definir como un entorno socioeconómico de nivel medio.

Los alumnos que acceden al ciclo deben estar en posesión del Título de Graduado en ESO, de un título de Formación Profesional Básica, o haber realizado una prueba de acceso en la que habrán tenido que demostrar tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional en cuestión.

La mayoría de los alumnos matriculados en el módulo no trabaja aunque algunos ya tienen experiencia laboral y 4 de ellos se encuentran realizando la FP dual.

En relación al módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, 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 que establece que 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 habilidad social de las empresas, así como la innovación y la creatividad en los s y técnicas de su actividad laboral, y que la concreción curricular de este módulo nal estará contextualizada a las características propias de cada familia profesional ctor productivo correspondiente al título.



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 pudiera 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.

CONTEXTUALIZACIÓN

.1 Ubicación del centro

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

2.2. Oferta educativa

El centro cuenta con las enseñanzas de secundaria obligatoria, Ciclos formativos de las Familias profesionales de Química , Mediación comunicativa, Agraria, Hostelería, Prevención de Riesgos Profesionales, Administrativa, FP Básica y Bachillerato.

2.3 Realidad socio-económica y cultural del entorno

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

Además el Centro escolariza un buen número de alumnado (aproximadamente el 40% del total) procedente de otras zonas educativas en las que también la realidad socio-económica es muy dispar y del que no se disponen de datos consolidados.

En la zona de influencia, la composición familiar es la tradicional, que conviven con otras composiciones como parejas separadas, parejas de hecho, etc. Detectándose, de la lectura de los cuestionarios personales y las observaciones de los tutores, un aumento progresivo de situaciones de separación o divorcio matrimonial. Constituyendo por su número un factor de

influencia a considerar en el análisis de resultados tanto académicos como de convivencia en el primer ciclo de ESO.

2.4 Perfil del alumnado

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

2.5 .Características del grupo/ clase

El grupo cuenta con 22 alumnos de 2º curso, grupo homogéneo con un nivel bajo no habiéndose detectado alumnos con diagnóstico de NEE. Además, hay varios alumnos repetidores. Muchos de ellos provienen de la tarde.

La programación se intentará dar en su integridad y al máximo nivel que permita el grupo, adaptándose a las peculiaridades que presenten los alumnos.

2. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales y las competencias del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

2.1. Objetivos generales:

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración

y/o regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

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

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

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

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

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

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

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

2.2. Competencias

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.**
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.**
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.**

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

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

Atendiendo al Real Decreto 1147/2011, los objetivos se expresarán en términos de resultados de aprendizaje y los contenidos del currículo, que quedarán descritos de forma integrada en términos de procedimientos, conceptos y actitudes, se agruparán en bloques relacionados directamente con los siguientes resultados de aprendizaje:

RA: 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	CONTENIDOS
<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>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa emprendedora: <ul style="list-style-type: none"> – Innovación y desarrollo económico. <p>Principales características de la innovación en jardinería y floristería (materiales, tecnología, organización de la producción, entre otros).</p> <ul style="list-style-type: none"> – Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación. – La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme relacionada con jardinería y floristería. – La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de la jardinería y floristería. – El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. – Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la jardinería y la floristería. – Objetivos de la empresa u organización. <ul style="list-style-type: none"> ○ Estrategia empresarial. – Proyecto de simulación empresarial en el aula. <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <p>Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.</p>

<p>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>	
---	--

RA: 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	CONTENIDOS
<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> <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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La empresa y su entorno: <ul style="list-style-type: none"> – Funciones básicas de la empresa. – La empresa como sistema. – Análisis del entorno general de una pyme relacionada con la jardinería y la floristería. – Análisis del entorno específico de una pyme relacionada con la jardinería y la floristería. – Relaciones de una “pyme” de jardinería y la floristería con su entorno. – Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa. – Relaciones de una “pyme” de jardinería y floristería 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.

	<ul style="list-style-type: none"> · Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.
<p>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>	

RA: 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	CONTENIDOS
<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> <p>i) Se ha desarrollado el plan de producción de la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creación y puesta en marcha de una empresa: <ul style="list-style-type: none"> – Tipos de empresa y organizaciones. – La responsabilidad de los propietarios de la empresa. – 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 dedicada a la jardinería y a la floristería. – Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones. – Trámites administrativos para la constitución de una empresa. – Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme relacionada con jardinería y floristería. – Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de la viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. – Proyecto de simulación empresarial en el aula.

empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

- ·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.

RA: 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	CONTENIDOS
<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"> • Función administrativa: <ul style="list-style-type: none"> – Concepto de contabilidad y nociones básicas. – Análisis de la información contable. – Obligaciones fiscales de las empresas. – Gestión administrativa de una empresa de jardinería y floristería. – 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.

3.1. RELACIÓN ENTRE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE-

Competencias/Resultados de aprendizaje	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
p) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos utilizando los recursos existentes para el «aprendizaje a lo largo de la vida» y las tecnologías de la comunicación y de la información.	x		x	
q) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.			x	
r) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.			x	
s) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.			x	
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.		X	x	X
u) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.		X	x	
v) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.	x	X	X	X
w) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.			X	X

4. TEMPORALIZACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TEMPORALIZACIÓN. El módulo de EIE tendrá una carga horaria de 84 horas totales. Se impartirán 4 horas semanales durante los dos primeros trimestres del segundo curso.

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

5. METODOLOGÍA.

El desarrollo de los objetivos propuestos en el apartado anterior se consigue a través de los contenidos, entendiéndolos como conjuntos de formas culturales y valores sobre los que han de organizarse las actividades de enseñanza y aprendizaje del alumno. Así, se pone de manifiesto la estrecha relación entre objetivos y contenidos, dejando de ser éstos fines en sí mismos para convertirse en medios para conseguir los objetivos. De esta forma, y atendiendo a las disposiciones legales para su tratamiento en las programaciones didácticas, detallamos a continuación la secuencia de contenidos que trabajaremos en el módulo de “Empresa e Iniciativa Emprendedora”, organizados en Bloques de contenidos y en Unidades Didácticas, su distribución temporal y el análisis de los mismos

La metodología aplicada pretende ser eminentemente práctica, ya que los contenidos son principalmente procedimentales, será activa, participativa y motivadora. Procura ser creativa y personalizada atendiendo tanto a las necesidades del grupo como a cada uno de sus miembros, desarrollando actividades variadas, graduadas en dificultad y accesibles a todos los alumnos y alumnas. Intercala el trabajo individual con el trabajo en equipo, principalmente cooperativo.

Se apoya en materiales y recursos adecuados y actualizados y contextualizados. Se apoya en los recursos TIC de los que dispone el centro.

Para todo ello, se seguirá una metodología basada en el aprendizaje basado en proyectos con el objetivo de mantener a los estudiantes comprometidos y motivados.

Estas prácticas implican dejar de lado la enseñanza mecánica y memorística para enfocarse en un trabajo más retador y complejo; utilizar un enfoque interdisciplinario en lugar de uno por área o asignatura y estimular el trabajo cooperativo (Anderman & Midgley, 1998; Lumsden, 1994).

El aprendizaje por proyectos incorpora estos principios. Esta estrategia de enseñanza constituye un modelo de instrucción auténtico en el que los estudiantes planean, implementan y evalúan proyectos que tienen aplicación en el mundo real más allá del aula de clase (Blank, 1997; Dickinson, et al, 1998; Harwell, 1997). En ella se recomiendan actividades de enseñanza interdisciplinaria, de largo plazo y centradas en el estudiante, en lugar de lecciones cortas y aisladas (Challenge 2000 Multimedia Project, 1999). Las estrategias de instrucción basada en proyectos tienen sus raíces en la aproximación constructivista que evolucionó a partir de los trabajos de psicólogos y educadores tales como Lev Vygotsky, Jerome Bruner, Jean Piaget y John Dewey.

Es una estrategia educativa integral (holística), en lugar de ser un complemento. Un enfoque de enseñanza uniforme no ayuda a que todos los estudiantes alcancen estándares altos; mientras que uno basado en proyectos, construye sobre las fortalezas individuales de los estudiantes y les permite explorar sus áreas de interés dentro del marco de un currículo establecido.

El trabajo por proyectos es parte importante del proceso de aprendizaje. Este concepto se vuelve todavía más valioso en la sociedad actual en la que trabajamos con grupos de alumnos y alumnas que tienen diferentes estilos de aprendizaje, antecedentes étnicos y culturales y niveles de habilidad. Como estrategia educativa, planteamos el desarrollo de las inteligencias múltiples a través de las diferentes propuestas de trabajo del proyecto educativo.

El aprendizaje se debe basar en el saber-hacer y estará organizado en torno al desarrollo de un proyecto emprendedor simulado en el marco del **Proyecto INNICIA** de la Junta de Andalucía. Se pretende que el alumnado sea capaz de utilizar las herramientas necesarias de consulta y aprendizaje. Acostumbrarse a obtener información de manuales y medios de comunicación y también a realizar trabajos de campo desarrollando investigaciones para profundizar en los contenidos básicos.

La reflexión, el pensamiento crítico, la investigación y la curiosidad, junto con la aplicación del conocimiento se priorizarán frente a los aprendizajes basados en memorización. Para todo ello, he seleccionado diferentes métodos o estrategias:

1. Método expositivo o lección magistral. Esta metodología se centra fundamentalmente en la exposición verbal por parte de la profesora de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Estará basada en un enfoque comprensivo y ecléctico, utilizando sólo lo que funcione en el aula. Se seguirá el enfoque constructivista procurando aprendizajes significativos. Se utilizará para comenzar las unidades didácticas para transmitir conocimientos básicos y activar procesos cognitivos en el estudiante, sin embargo, se evitará una clase unidireccional y se procurará favorecer la participación del alumnado, para que puedan expresar sus dudas y opiniones. Además, se recurrirá a presentaciones con recursos audiovisuales para motivar al alumnado y hacer la clase más atractiva. Las clases magistrales versarán sobre aspectos básicos de la unidad y pretenden ser el punto de partida de la investigación del alumnado para profundizar en los mismos.

2. Aprendizaje cooperativo. Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula en el cual los alumnos y alumnas son los responsables de su aprendizaje y el de sus compañeros que, además, potencia el aprendizaje de los contenidos curriculares y de actitudes, valores y normas, y facilita la integración y la interacción del alumnado, contribuyendo a la convivencia. Más que un método en sí mismo, es un enfoque global de enseñanza en sí mismo, una filosofía en la que prioriza la colaboración frente a la competición, con el fin de desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa; y como tal, será un leitmotiv a lo largo de todo el curso.

3. Dinámicas de grupo. Procedimiento o medio de trabajo sistematizado en el que organiza y se desarrolla la actividad de un grupo. Se proponen como estrategia para facilitar y mejorar la acción del grupo-clase, la asunción de roles y el aprendizaje significativo de habilidades sociales y comunicativas. Procuraré que sean variadas, teniendo en cuenta que se adaptan a las características del grupo y los objetivos que con ellas se pretenden alcanzar. Principalmente me ayudarán a desarrollar las habilidades emprendedoras de los alumnos y alumnas. (Gimnasia Emprendedora)

4. Estudio de casos. Con este método se busca la adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados. El análisis profundo de ejemplos tomados de la realidad engarza la teoría y la práctica en un proceso reflexivo que se convierte, a su vez, en aprendizaje significativo.

5. Trabajo basado en proyectos. Los estudiantes llevan a cabo un proyecto de creación de empresa u organización mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades, y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de habilidades y conocimientos adquiridos y del uso efectivo de recursos. Se basa en el aprendizaje con la finalidad de resolver problemas complejos a partir de soluciones abiertas o abordar temas difíciles que permitan la generación de conocimiento nuevo y el desarrollo de nuevas habilidades por parte

de los estudiantes. Es por tanto, un método a aplicar en aquellos contenidos que queremos que el alumnado afiance en un mayor grado. Pretendo que el proyecto sea interdisciplinar, por ello me he coordinado con el resto del equipo docente para el desarrollo del mismo.

6. Resolución de ejercicios y problemas. Se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación disponible y la interpretación de los resultados. Serán actividades graduadas en dificultad y accesibles a todo el alumnado. Se utilizará el complemento de una lección magistral para ejercitar y poner en práctica los conocimientos adquiridos, para ir obteniendo destreza en la materia. Algunos ejercicios se harán en el aula y otros deberán realizarse en casa, en cuyo caso se proveerá al alumnado del resultado correcto y se dedicará tiempo en clase para resolver dudas concretas.

7. Metodología “Lean StartUp”. Se trata de trasladar al ámbito educativo la metodología actual de creación de ideas emprendedoras creada por Eric Ries basado en un sistema simplificado de generación y validación de ideas innovadoras.

El tiempo de dedicación depende de la unidad didáctica. Normalmente se comenzará con clases expositivas donde se intentará aportar una visión global del tema tratado y de los conceptos básicos, utilizando para ello mapas conceptuales y recursos audiovisuales. Se pretende que estas clases expositivas generen necesidades de conocimiento y profundización a los que se llegará mediante el trabajo grupal cooperativo de corte indagatorio. Las investigaciones serán seguidas y guiadas por la profesora. Se desarrollarán dinámicas que procuren la mejora de habilidades emprendedoras a través de lo que he denominado “Gimnasia emprendedora”, (se ha previsto el desarrollo de una sesión por trimestre de este tipo de actividad). Todo el aprendizaje se verá reflejado en el eje coordinador del módulo: “Proyecto Emprendedor” que aportará una visión práctica a las enseñanzas-aprendizajes.

5.1. PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO Y ACTIVIDADES.

La primera sesión del curso comienza con la presentación del módulo, explicando su finalidad, unidades didácticas que lo componen, metodología que se va a seguir y proceso de evaluación a aplicar. En la misma, se presentará el curso en la Plataforma Moodle del módulo donde el alumnado puede encontrar toda la documentación del mismo, así como acceder en línea a los resultados de la evaluación continua.

Partiendo de los contenidos básicos relacionados en el currículo y buscando la consecución de los objetivos generales del Ciclo y la obtención de los resultados de aprendizaje se secuencian diez unidades didácticas:

UNIDAD DIDÁCTICA		RA	TRIMESTRE
1	LA INICIATIVA EMPRENDEDORA	1	1T
2	EL MERCADO	1	1T
3	EL ENTORNO DE LA EMPRESA	2	1T
4	EL MARKETING	2	1T
5	RECURSOS HUMANOS	1	1T
6	FORMAS JURÍDICAS	3	2T
7	EL PLAN DE PRODUCCIÓN	3	2T
8	INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN	4	2T
9	ANÁLISIS CONTABLE Y FINANCIERO	2	2T
10	GESTIÓN CONTABLE, ADMINISTRATIVA Y FISCAL	4	2T

6. EVALUACIÓN, MEDIOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Dentro del marco legal de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, 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, se evaluará cada uno de los siguientes resultados de aprendizaje mediante las evidencias descritas en las siguientes tablas:

RA: 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	ESTANDAR EVALUABLE
<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 pequeña y mediana empresa relacionada con la jardinería y la floristería.</p> <p>e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la jardinería y la floristería.</p> <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>j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Conoce los requisitos y las distintas teorías sobre la figura del empresario.• Conoce los motivos y la motivación para crear una empresa• Define la figura del emprendedor• Autoevalúa su capacidad emprendedora.• Distingue entre dirección y liderazgo• Conoce las distintas teorías sobre liderazgo• Conoce los motivos laborales y las técnicas de motivación• Elabora un organigrama y un análisis de puestos.• Conoce las obligaciones laborales de la empresa

<p>i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la jardinería y la floristería, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.</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>	<ul style="list-style-type: none"> • Redacta ideas de negocio y su propuesta de valor.
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las características y el tipo de mercado al que se dirige la empresa • Realiza segmentaciones de mercado <p>Realización de una entrevista de problema dirigida al cliente objetivo y primeros seguidores</p>

RA: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	ESTANDAR EVALUABLE
<p>a) Se ha elaborado el balance social de una empresa</p> <p>b) 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>c) 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>d) 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>e) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme de jardinería y floristería.</p> <p>f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce los factores del entorno general y del entorno específico que afectan a la empresa. • Realiza un estudio de la competencia directa de la empresa. • Realiza un estudio D.A.F.O. del entorno y la empresa. • Decide la localización de la empresa. • Define la misión, visión y valores de la empresa • Se siente sensibilizado sobre la responsabilidad social corporativa de las empresas hacia el entorno

<p>Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial relacionada con la jardinería y la floristería, 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 relacionadas con la jardinería y la floristería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.</p> <p>i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de jardinería y floristería.</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>	
---	--

RA: 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	ESTANDAR EVALUABLE
<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 empresa.</p> <p>e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la jardinería y la floristería en la localidad de referencia.</p> <p>f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las características de las distintas formas jurídicas • Valora cuál es la forma jurídica más adecuada • Conoce los trámites en la creación de empresas, tanto de forma presencial como telemática • Elabora un plan de producción • Sabe valorar los criterios para seleccionar a los proveedores • Conoce la gestión de pedidos bajo demanda y mantenimiento de stock de seguridad • Clasifica los costes en fijos y variables. • Calcula el umbral de rentabilidad y el

<p>relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.</p> <p>h) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una empresa.</p> <p>i) 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> <p>j) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la g) política comercial a desarrollar a lo largo del curso.</p>	<p>precio de venta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcula las inversiones y gastos iniciales del proyecto • Conoce las distintas fuentes de financiación propias y ajenas • Valora que fuentes de financiación que necesitará el proyecto • Sabe localizar las posibles ayudas y subvenciones.
--	--

RA: 4 Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTANDAR EVALUABLE
<p>a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa 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 jardinería y la floristería.</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, etc.) para una pyme de jardinería y floristería, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.</p> <p>g) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.</p> <p>h) Se ha incluido la anterior documentación en el</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clasifica los elementos patrimoniales en activo, pasivo y patrimonio neto. • Representa gráficamente un balance ordenado por masas • Calcula la cuenta de resultados • Elabora un plan de tesorería • Calcula el fondo de maniobra y los ratios más importantes. • Conoce y elabora los distintos documentos relacionados con la compraventa. • Conoce los impuestos del IRPF, Impuesto de sociedades e IVA, que afectan a las empresas • Conoce el calendario fiscal de ingresos de impuestos en Hacienda. <p>Conoce los libros contables obligatorios contables según el tipo de empresas.</p>

<p>plan de empresa.</p> <p>i) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.</p> <p>Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.</p>	
--	--

La evaluación de los aprendizajes de los alumnos se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional. Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso enseñanza-aprendizaje.

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

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

Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

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

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

Evaluación continua de la evolución a lo largo del proceso enseñanza-aprendizaje.
Evaluación final de los resultados finales del proceso de aprendizaje.

Como concreción de lo expuesto, sugerimos que cuando se lleven a cabo actividades y trabajos en grupo (debates, informes, trabajos, exposiciones...) se calificarán los mismos evaluándose, en su caso, tanto la calidad de los trabajos o informes, como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta también la integración de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.

También 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.

6.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS APRENDIZAJES DEL ALUMNADO

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

Resultados de aprendizaje/ competencias	Actividades*
RA 1 (<i>p y v</i>)	Test de emprendimiento.
RA 2 (<i>t, u y v</i>)	Realización del método Canvas, D.A.F.O, realización de organigramas.
RA 3 (<i>p, q, r, s, t y v</i>)	Realización de un plan de marketing, gestión de almacén, cálculo del punto muerto o umbral de rentabilidad, plan de empresa, plan de recursos humanos, etc..
RA 4 (<i>t, u, w</i>)	Elaboración y análisis de pequeños balances, del fondo de maniobra y de los principales ratios, etc..

			RA 1	RA 2	RA3
PROCEDIMIENTOS DE UTILIZACIÓN PROGRAMADA	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN				
Pruebas objetivas	<ul style="list-style-type: none"> Exámenes escritos u orales, tipo test. Supuestos prácticos. 	60%	X	X	X
Trabajo en grupo o individual	<ul style="list-style-type: none"> Trabajo de investigación, exposiciones orales, actividades, 	40%	X	X	X

*Los alumnos realizarán en grupo un **plan de empresa** que contribuirá a alcanzar tanto las competencias como los resultados de aprendizaje.

- **Pruebas objetivas:** El sistema de calificación de cada prueba se hará constar en la misma, ya que puede variar según incluya preguntas tipo test, de desarrollo, casos prácticos, etc.

- **Trabajos en grupo o individuales:** El alumnado deberá presentar aquellos trabajos que con carácter obligatorio sean fijadas para cada una de las evaluaciones, algunos tendrán que ser expuestos y defendidos ante la clase para poder ser evaluados de manera positiva. Las actividades de clase tendrá un carácter obligatorio. El alumnado llevará estas con el debido orden y presentación. Podrán ser solicitada al alumnado tanto para su revisión en borrador antes de corregirlas como para su entrega en limpio una vez revisados los ejercicios en clase.

Los RA o unidades didácticas concretas que por cuestiones temporales de pérdida de sesiones, de adaptación al ritmo del grupo, de modificación de la duración de las evaluaciones o cualquier otro motivo, no pudiesen impartirse o evaluarse en la evaluación en la que han sido programadas, se impartiran y evaluaran en la siguiente realizándose el reajuste de las ponderaciones de forma que todas las unidades didácticas tengan el mismo peso.

Con respecto a la calificación, esta será de 1 a 10, debiendo obtener como mínimo un 5 en cada RA para superarla y poder hacer media en la nota final, después de cada evaluación se realizará una recuperación con los contenidos de la misma, para aquellos alumnos que no lo hayan superado.

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

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

Aquellos alumnos que no hayan superado el módulo en evaluación parcial tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase y realizarán una prueba en la evaluación final sobre los contenidos de la presente programación.



Igualmente, el alumnado será calificado con una nota inferior a 5 en el supuesto de falta de realización no conveniente de aquellas actividades que, con carácter obligatorio, sean fijadas para cada una de las evaluaciones. **En particular es obligatoria la realización, entrega y posterior exposición ante la clase de un plan de empresa** que se irá desarrollando al término de cada unidad didáctica y se expondrá antes de finalizar cada evaluación. En la primera evaluación se expondrá el plan de empresa con los contenidos de las 6 primeras unidades y en la segunda evaluación se presentará y defenderá el plan de empresa completo.

Aquellos alumnos que no vengan a clase habitualmente podrán realizar una prueba en la evaluación final sobre los contenidos de la presente programación, pudiendo obtener como máximo una calificación de 7, puesto que no se pueden evaluar ciertos procedimientos y actitudes desarrollados durante el curso.

6.2. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Atendiendo al artículo 39 de la Ley 17/2007 de Educación de Andalucía, Las actividades de las enseñanzas del módulo de E.I.E tomarán en consideración como elementos transversales:

- ✓ Fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y libertades fundamentales. Valorando el papel de las administraciones públicas como garantes de los derechos y libertades de los ciudadanos, y la importancia del cumplimiento de las normas en materia fiscal y de seguridad social como elementos básicos de un Estado solidario
- ✓ Preparación del alumnado para asumir una vida responsable en sociedad libre y democrática Valorando las normas legales como un marco de convivencia estable y definido democráticamente Trabajando sobre dinámica de grupos y técnicas de resolución de conflictos
- ✓ Conocimiento y respeto de valores recogidos en la Constitución Española y Estatuto de Autonomía para Andalucía. Conociendo los textos legales y valorándolas como referente para el desarrollo legislativo y la transferencia de competencias a la Comunidad Autónoma de Andalucía
- ✓ Superación de desigualdades por razón de género. Reflexionando sobre la justificación de la existencia de normas de discriminación positiva a favor de la mujer y de otros



colectivos socialmente desfavorecidos, y analizando Las responsabilidades que se asignan tradicionalmente dentro del ámbito de la organización empresarial al sexo femenino

- ✓ Apreciación de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad. Analizando la importancia de las mujeres emprendedoras a lo largo de la historia y la lucha por el reconocimiento de la igualdad en materia laboral
- ✓ Práctica real y efectiva de la igualdad. Analizando la legislación laboral y reflexionando sobre las consecuencias del incumplimiento
- ✓ Hábitos de vida saludable y deportiva. Reflexionando sobre el factor humano en el origen de los accidentes y enfermedades laborales y adquiriendo comportamientos acordes a la legislación laboral
- ✓ Capacitación para decidir bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- ✓ Educación para el consumo Indagando sobre los derechos y obligaciones básicos de los vendedores y de los compradores en las operaciones típicas de compraventa o de prestación de servicios, Y analizando las características básicas de los documentos típicos de la compraventa y del pago (cheque, factura,...)
- ✓ Salud laboral Analizando las causas y las consecuencias de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales.
- ✓ Respeto al medioambiente. Valorando las consecuencias de las emisiones contaminantes que genera la actividad empresarial

Los contenidos de carácter transversal se incorporarán al currículo de acuerdo con el apartado c) del Proyecto Educativo.

6.3. PERIODO DE RECUPERACIÓN O DE MEJORA DE LOS RESULTADOS.

El alumnado que tenga el módulo no superado mediante evaluación parcial, o desee



mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

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

Al **alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos** se le planteará una tarea que estará en función del grado de adquisición de los objetivos propios del módulo, supondrá la realización un número adicional de ejercicios y supuestos prácticos, con un planteamiento más laborioso que el realizado en el periodo de parciales, y que les permita desarrollar sus capacidades investigadoras y de razonamiento (actividades de pro-acción).

7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

7.1. ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y ACTIVIDADES DE REFUERZO

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

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

– **Actividades de refuerzo:** si se aprecia alumnos/as con posibles dificultades de aprendizaje (ritmo más lento) se establecerán medidas de refuerzo. Según el momento en que se detecten, se reforzarán, repitiendo las explicaciones, mandando trabajos



específicos adaptados a las circunstancias que concurren en el alumnado y en otros casos, se mandarían ejercicios más sencillos para una mejor comprensión.

Para aquellos alumnos que se han incorporado tarde se proponen las siguientes medidas:

1. Se le indicará el material (manual recomendado) y actividades que deben realizar para facilitar su adaptación.

Se les realizarán aquellas pruebas objetivas que no pudieron hacer con el resto del grupo.

7.2. ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

En el caso de **alumnos con necesidades educativas específicas**, realizaré adaptaciones poco significativas del currículum, para así facilitar su aprendizaje. Podemos definir las adaptaciones poco significativas como aquellas modificaciones en los elementos de acceso al currículum que permitan al alumno desarrollar las capacidades enunciadas como objetivos generales del módulo profesional y de la posibilidad de que en la programación del módulo se contengan estrategias que hagan posible adecuar el currículum a las necesidades formativas de los alumnos. Este tipo de adaptaciones suponen que el alumno será atendido en su contexto habitual de aula, es decir afectan a la metodología, actividades, y técnicas de evaluación, pero no a los objetivos educativos que siguen siendo los mismos que tenga el grupo en el que se encuentre el alumno. Por tanto teniendo en cuenta el objetivo finalista de los módulos profesionales, solo se pueden hacer adaptaciones poco significativas, ya que el alumno debe adquirir los contenidos mínimos con respecto a los resultados de aprendizaje del módulo, sin perjuicio de realizar las adaptaciones en la metodología a tratar, las actividades y las técnicas de evaluación.

En este grupo hay dos alumnos con DIS Intelectual Leve. Ante esta situación adaptaré en algunas unidades didácticas la metodología, actividades y la temporalización, reforzando con el alumno los contenidos durante una hora semanal con el auxilio de un profesor de apoyo, así como las pruebas objetivas.

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

1. Al comenzar el curso se realizará una presentación general del módulo de E.I.E, explicando a los alumnos/as sus características, los contenidos, los resultados de aprendizaje que deben adquirir y la metodología y criterios de evaluación que se van a aplicar.
2. Al comenzar cada unidad didáctica, se realizará una actividad inicial y/o se comentará cuáles son sus contenidos básicos. Con ello se pretende que los alumnos/as adquieran



una visión general del tema y, paralelamente, se les puede sondear con preguntas básicas (de forma oral o escrita) para averiguar sus conocimientos o ideas preconcebidas sobre el mismo, y despertar su motivación.

3. Seguidamente, se irán exponiendo poco a poco los contenidos específicos de la unidad, pero buscando la participación activa de los alumnos con sus intervenciones y preguntas. Además, resulta conveniente intercalar con las explicaciones, ejercicios y análisis de textos relacionados con los contenidos para facilitar la comprensión de los mismos.

4. Al finalizar y durante el transcurso de cada unidad didáctica, se debe proponer a los alumnos la resolución de actividades de enseñanza-aprendizaje que refuercen los conocimientos adquiridos y/o aclaren dudas que aún puedan tener.

5. Finalmente, al estar este módulo muy vinculado al mundo laboral, es conveniente que el alumno/a realice distintas actividades complementarias y extraescolares, como visitas a empresas, charlas con expertos, etc. Para ello, será útil la coordinación con el tutor del Ciclo Formativo, o con todo el equipo educativo, y especialmente cuando se trate de visitas a aquellas empresas relacionadas con los estudios que está cursando y donde compruebe la aplicación práctica de los contenidos.

8. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A lo largo de todo el curso se tratará, en la medida de lo posible, y siempre en coordinación con el resto de departamentos implicados en el ciclo, llevar a cabo salidas y recibir visitas de diversos profesionales de la materia que aporten sus conocimientos y experiencias, así cuando se efectúe alguna visita planteada por otros departamentos se aprovechará para invitar a los alumnos/as a observar determinados aspectos relacionados con el módulo de E.I.E.

9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes y documentación facilitada por el profesor.

Programas informáticos sobre nóminas, seguridad social, creación de empresas, etc.

Legislación mercantil básica.

La Constitución Española y el Estatuto de Autonomía de Andalucía

Vídeos didácticos sobre prevención de riesgos laborales

Diverso material sobre creación de empresas facilitado por la Confederación de Empresarios de Andalucía



Libros de texto enviados como muestra por diferentes editoriales, tales como EDEBÉ, Mc Graw Hill, Tulibrodefp, o Santillana, que servirán de guía para conducir la práctica docente en el aula.

Legislación social básica. Editorial Aranzadi.

Ley de prevención de riesgos laborales.

Diversos manuales de derecho del trabajo, economía y organización de empresas.

Manuales prácticos sobre nóminas y seguros sociales, casos de seguridad social y modalidades de contratación.

Medios audiovisuales: uso de vídeos, imágenes, diapositivas o transparencias para su análisis en relación a algún tema concreto. Se utilizarán dependiendo de la disponibilidad que exista de dichos medios en cada momento.

Medios informáticos: uso de las nuevas tecnologías, mediante el acceso a INTERNET para buscar información de carácter empresarial, así como el manejo de sencillos programas informáticos de aplicación y gestión. Se utilizarán dependiendo de la disponibilidad que exista de dichos medios en cada momento.

10. REVISIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La profesora que suscribe estas líneas someterá su práctica docente a una continua observación y, si es necesario, procederá al cambio o adaptación de lo que estime oportuno. Para ello, utilizaré esencialmente tres caminos:

1. La confrontación de lo escrito en esta programación con lo realmente puesto en práctica en el aula.
2. El sondeo de opinión entre los propios alumnos/as.
3. La opinión de otros compañeros/as en las reuniones de departamento, al menos una vez al trimestre, revisando conjuntamente la marcha del proceso de enseñanza - aprendizaje y el cumplimiento de las programaciones (en relación a la coherencia entre el currículo y la programación Didáctica; y en relación a la adecuación y validez de los elementos curriculares).

La presente programación la publicará la Jefatura de Estudios en la página web del instituto y el profesor le dará publicidad en el aula al principio del curso.

Málaga, 19 de Octubre de 2019.



M^a del Carmen Pérez Medialdea

