



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2018/2019	3	53	53

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA MARÍA LÓPEZ ULLOA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores productivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha gran trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hoteleira. Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centranse en despertar o espírito emprendedor do noso alumnado, pensando nunha boa idea de negocio e explicando as ferramentas necesarias para pola en marcha, os trámites, as axudas das que dispon, así como os riscos aos que se enfrentan e as vantaxes do autoemprego.



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	A empresa e o emprendedor	Factores clave na iniciativa emprendedora e na idea de negocio.	15	28
2	A empresa e o seu contorno	A oportunidade de creación dunha empresa	8	15
3	O funcionamento da empresa	Plan de marketing. Plan de produción. Organización dos recursos humanos	15	28
4	Formas xurídicas de empresa e trámites de constitución	Elección da forma xurídica e trámites para a constitución dunha empresa	5	10
5	A viabilidade da empresa	Análise da viabilidade económica e financeira da empresa	10	19



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A empresa e o emprendedor	15

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	SI
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno	8

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícanse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícanse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O funcionamento da empresa	15

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de marketing.

4.3.e) Contidos

Contidos
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de marketing.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Formas xurídicas de empresa e trámites de constitución	5

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Analízouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.4.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal da persoa empresaria.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A viabilidade da empresa	10

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Descríbense as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.5.e) Contidos

Contidos
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

CONTIDOS MÍNIMOS

Son contidos mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva os establecidos no apartado 4.c.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

As cualificacións do alumnado levaranse a cabo unha vez cada trimestre e nas datas que estableza xefatura de estudos

A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10.

Para aprobar o alumnado ten que obter unha cualificación igual ou superior a 5.

O 50% procederá das probas escritas e exercicios que se esixan. Nesta parte terán que acadar como mínimo un 4 para poder facer o cálculo de nota coa parte práctica.

O outro 50% procederá do plan de empresa, que os alumnos realizarán en grupos de 3 persoas ao longo do curso, así como dos demais traballos e tarefas que se propoñan o longo do curso, nos que terán que acadar como mínimo un 4 para poder ter en conta a cualificación desta parte.

Sendo a nota final a suma destas porcentaxes.

Se a cualificación dalgunha destas partes non chega ao 4, deberá activarse o procedemento de recuperación, que consistirá en repetir a parte que corresponda seguindo as indicacións da docente.

A nota final do módulo, será a media das avaliacións cando estean todas aprobadas. Se hai algunha suspenso, o módulo quedará suspenso.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os criterios de cualificación serán os mesmos que no epígrafe 4 c)

Actividades de recuperación

Levaranse a cabo durante os meses de marzo a xuño (logo da avaliación previa a FCT) do segundo curso en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co titor do ciclo. Estarán baseadas nos contidos mínimos.

Terán un carácter de síntese, incluíndo aquelas actividades que precisen reincidencia, a modo de recuperación. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non acadaron os mínimos exigibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do 21 de xuño.

Para poder superar o período extraordinario é preciso obter cualificación positiva tanto na proba escrita como no Plan de empresa.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Alumnos en situación PD (perda do dereito a avaliación continua) deberán realizar unha proba extraordinaria no mes de marzo e entregar os traballos e tarefas encomendadas polo profesor.

Esta proba estará formada por preguntas de desenvolvemento, de tipo test e supostos prácticos, de maneira que o alumno acredite ter alcanzados os obxectivos reflectidos nesta programación. Ademais deberá entregar o Plan de empresa e demais actividades que lle encomende a profesora. O peso da proba obxectiva será máximo 50% e os traballos outro 50%, necesitando alcanzar en cada parte a cualificación positiva para poder

superar o módulo.

A avaliación deste alumnado farase no mes de marzo de 2019 antes da reunión do equipo docente correspondente á segunda avaliación, de xeito que de superar o módulo podan acceder á FCT no terceiro trimestre.

Para poder superar o módulo é preciso obter cualificación positiva tanto na proba escrita como no Plan de empresa e nos traballos que se encomenden ao alumnado.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de Educación.

Así mesmo, nas reunións de equipo docente analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como a valoración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificárase debidamente facendoo constar na acta da reunión do equipo docente.

Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o establecido nos protocolos de calidade do centro.

Realizarase o alumnado a Enquisa de satisfacción do labor docente ao finalizar o primeiro trimestre. Os resultados desta enquisa son trasladados o Informe de satisfacción do labor docente e analizados polo equipo docente, que seguirá o descrito no documento de Non Conformidades, accións correctivas e preventivas cando non se acaden os valores aceptables nos resultados.

Ao final de curso cada docente realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido na que se incluírán tódalas propostas de mellora feitas durante o curso e que servirán como base para a elaboración das programacións do vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Esta programación didáctica está aberta ós diferentes tipos de modificacións que podan xurdir en función das necesidades específicas de apoio educativo que podan presentar os alumnos. De modo que, previa avaliación psicopedagóxica por parte do Departamento de Orientación poderanse realizar as adaptacións correspondentes que esixan as necesidades que presenten os nosos alumnos.

Ao comezo do curso se lle fará nunha enquisa ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de coñecementos sobre contidos xerais do módulo, a súa motivación, traxectoria, etc.

Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor/a na reunión do equipo docente de avaliación inicial.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

No proceso de ensinanza aprendizaxe poden xurdir dificultades, para subsanalas tomaremos as seguintes medidas:

A avaliación inicial, a través da cal coñeceremos o nivel de coñecementos dos nosos alumnos.

O diálogo profesor-alumno/a debe ser continuo a fin de posibilitar a adaptación de determinadas actividades ó nivel de coñecementos previos de cada alumno e alumna

Estableceranse secuencias de contidos que aseguren aprendizaxes básicos para todos e coñecementos de maior complexidade para algúns.

Deseñaranse actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.

Fomentase o traballo en grupo e a axuda recíproca compañeiros. Dentro da formación de grupos procurarase que estes sexan heteroxéneos para

facilitar a axuda mutua.

Consideraranse diferentes tempos para la realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.

Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas

Incluiranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que no seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.

Incluiranse actividades de recuperación para aqueles alumnos e alumnas que ó final da secuencia no acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito artéllanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para aquel alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dende o módulo de EIE traballaremos os seguintes valores:

Educación ética:

Fomentarase o respecto polas opinións de todos e a adopción dunha actitude aberta e crítica. O traballo en equipo permite traballar contidos de importancia como a honestidade, o compromiso a confianza. Trataremos de contraponer a empresarios que buscan o enriquecemento rápido fronte a empresarios que se preocupan pola solidariedade, a utilidade social da empresa e o benestar dos traballadores.

Educación para a non discriminación:

Consideraranse ós alumnos e as alumnas para evitar discriminacións entre eles, intentando eliminar os roles asignados tradicionalmente a un ou a outro sexo. Potenciarase a aceptación de tódalas persoas e fomentarase a importancia da no discriminación laboral por razón de sexo ou raza.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Ao finalizar o 2º trimestre celebrarase a IV xornada de emprendemento, que engloba charlas, mesas redondas con emprendedores e a entrega de premios aos mellores proxectos de empresa realizados entre os alumnos do CIFP Carlos Oroza

10. Outros apartados

10.1) Comunicación da programación ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda a súa disposición polas vías oficiais establecidas pola dirección do centro (aula virtual).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor.