

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

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	2023/2024	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ELENA MARIA DE TORRES DE DIOS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Cociñeiro/a.
- Xefe/a de partida.
- Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

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	Iniciativa emprendedora e idea de negocio	Espíritu emprendedor. A idea de negocio. innovación e creatividade. O plan de empresa	6	20
2	A empresa e o seu contorno	O contorno xeral e específico da empresa. Análise DAFO. Responsabilidade social corporativa. Plan de produción. Plan de marketing	24	20
3	Formas xurídicas da empresa	Análise das diferentes formas xurídicas de empresa. Trámites de constitución e posta en marcha. Axudas e subvencións	7	20
4	Viabilidade económico- financeira	Fontes de financiamento. Obrigas fiscais e contables. Principais documentos de xestión administrativa e comercial	16	40

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio	6

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

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 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse 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 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

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.

Contidos
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	24

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 Identifícaronse 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 Identifícaronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.

Criterios de avaliación

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 Descríronse 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.

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 márketing.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Formas xurídicas da empresa	7

4.3.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.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse 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.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal da persoa empresaria.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.

Contidos
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. Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración. Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Viabilidade económico- financeira	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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

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

Criterios de avaliación
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.

4.4.e) Contidos

Contidos
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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva son os establecidos como tales en cada UD, e para obter unha avaliación positiva no módulo será imprescindible obter alomenos un 50% da nota establecida para cada un dos criterios de avaliación que se sinalan como mínimos. Para poder superar o módulo de EIE será necesario superar cada unha das unidades didácticas que as conforman.

INSTRUMENTOS de avaliación. Para avaliar os coñecementos acadados por cada alumno/a no módulo utilizaranse:

-EXAME/PROBA ESCRITA: máximo do 60%. En cada avaliación realizarase, polo menos unha proba escrita, que tratará sobre contidos referentes a ese periodo que incluíra preguntas a desenvolver, de resposta curta ou tipo test (podendo puntuar negativamente en caso de erro), e/ou exercicios e casos prácticos. Será preciso acadar unha avaliación positiva no exame para poder superar o módulo. En cada exame figurará especificada a valoración das diferentes partes.

En caso de realizar máis dun exame por avaliación, para obter a cualificación neste apartado farase un cálculo coa media acadada en cada proba, sempre que se alcance unha cualificación de 4 puntos, e a media entre eles acade un 5. Se soamente existise unha proba escrita na avaliación, o alumno debe acadar 5 sobre 10 nesa proba, no caso contrario o alumno ou alumna deberá repetir a proba.

Para a puntuación definitiva de cada avaliación procederase de maneira que se o primeiro decimal é igual ou superior a 5, pasarase ao número enteiro superior, sempre que se acade un mínimo de 4 puntos en cada proba.

- Elaborar satisfactoriamente o PLAN DE EMPRESA: 40%. O devandito traballo constará de diversos apartados en que se desenvolverán os contidos das unidades didácticas. Este traballo poderá ser realizado individualmente ou en grupos de tres ou catro alumnos. Se avaliará mediante unha taboa de observacións ou unha lista de cotexo que o alumno coñecerá previamente, que terá unha nota de 0 a 10 sendo o 0 o mínimo e o 10 o máximo.

O plan de empresa será elaborado de forma paralela ao tratamento dos contidos de cada unidade, sus actividades deberán presentarse nos prazos establecidos. Ao termo de cada avaliación, entregárase a parte do PE correspondente ás materias impartidas na mesma. A entrega do traballo a final de curso e a súa adecuación aos obxectivos fixados para o mesmo, considéranse requisito imprescindible para poder aprobar o módulo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

- Os exames ponderarán un 60% na nota de cada avaliación.

En ningún caso se aprobará o módulo sen ter realizado e calificado positivamente os exames.

- O 40% restante corresponderá ao Plan de empresa, su entrega será imprescindible para superar o módulo.

A presentación do plan de empresa debe de estar coidada e ordenada e debe conter todos os apartados solicitados pola docente.

_ Para aprobar a avaliación é necesario alcanzar un mínimo de 5 puntos sobre 10. En ningún caso o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais.

_ Cando se teña o coñecemento de que o/a alumno/a copiou o exame, ou ben se dubide da orixinalidade do plan de empresa, ou ben un alumno non poida demostrar que é o que fixo o plan de empresa, suspenderá dita proba e terá que presentarse ó exame final de recuperación, así como a presentación dun plan de empresa propio.

Para poder aprobar o módulo é preciso obter, como mínimo, un 4 sobre 10 tanto nos exames teórico/prácticos como na elaboración das actividades e nas fases do plan de empresa correspondentes a cada avaliación.

A CUALIFICACIÓN FINAL: No suposto que todas elas estean aprobadas (nota de cada avaliación igual ou superior a 5 sobre 10) a nota final do módulo será a media ponderada das notas correspondentes avaliacións, en función do peso das unidades didácticas que formaron parte de cada avaliación.

O alumno que non asista de forma xustificada a unha ou a varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta.

Motivos para repetir un exame:

-Hospitalización do interesado.

-Falecemento ou hospitalización dalgún familiar de 1º ou 2º grao.

-Asistencia a consulta de médico especialista que non poida ser cambiada.

-Outras causas de forza maior debidamente xustificadas e libremente apreciadas pola profesora: enfermidade, accidente, baixa laboral...

Todos estos motivos deberán estar documentalmente xustificados e o exame repetirase sempre que o alumnado se reincorpore dunha data previa á celebración da avaliación correspondente.

Con independencia do dito, o alumnado poderase presentar á recuperación da avaliación trimestral.

As persoas que durante a celebración dun exame sexan sorprendidas utilizando calquera medio fraudulento para copiar serán cualificadas na avaliación correspondente como suspensas, e deberán examinarse deses parte no exame final de xuño.

Aquelas persoas que cheguen tarde á realización dunha proba sen motivo xustifico non terán dereito a facela, tendo a posibilidade de presentarse á recuperación trimestral correspondente. En caso de ter un motivo xustifico poderase presentar sempre e cando, non tivese abandonado a aula nengún dos estudantes presentados á proba.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

1. Actividades de recuperación/reforzo/apoio: Os alumnos serán avaliados parcialmente en cada trimestre.

Se algún alumno/a non supera unha ou varias avaliacións parciais se lle fará unha proba de recuperación despois da avaliación correspondente coa que se fará media co outro trimestre. A superación dunha avaliación posterior non comprende as anteriores agás que expresamente se indique o contrario polo profesor.

Para recuperar as partes non superadas, o alumnos deben:

- Realizar unha proba escrita sobre os contidos non superados
- Elaborar o plan de empresa nas partes non superadas

Para a cualificación positiva na proba de recuperación o alumno/a debe obter un mínimo de 5 puntos sobre 10 en cada unha das partes non superadas.

Os alumnos que non teñan todas avaliacións superadas e aqueles que teñan perdido o dereito de avaliación continua, deberán realizar unha proba final extraordinaria sobre todo o contido do módulo e entregar o plan de empresa correspondente, debendo acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10 en cada unha das partes.

Se o problema estriba na dificultade de comprensión efectuaranse exercicios de reforzo naquelas unidades que o requiran. Así, para cada unidade didáctica, vanse programar actividades de recuperación, tales como:

- * Realización de casos prácticos.

- * Traballos individualizados.
- * As actividades de recuperación determinaranse a partir do informe de avaliación individualizado.
- * Todo elo de acordo cos contidos mínimos de ditas unidades didácticas.

2. O alumnado de 2º curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período.

Para este fin, se lle asignarán actividades de recuperación, con indicación expresa da data en que serán avaliados. Durante este período repasaranse os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foron superados mediante a realización dunha proba final obxectiva e/ou traballo (plan de empresa).

Para superalo, o alumnado debe acadar como mínimo 5 puntos en cada unha das partes que teña que recuperar (proba obxectiva e/ou traballo).

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

- Aquele alumnado que acade un número de faltas de asistencia igual ou superior ao 10% da duración total do módulo perderá o dereito a avaliación continua e terá unha proba final extraordinaria de avaliación no mes de xuño.

- A perda do dereito á avaliación continua supón que se pode seguir asistindo a clase pero que terá que realizar unha avaliación extraordinaria.

- A avaliación extraordinaria consistirá:

1. Na realización dunha proba escrita de carácter teórico-práctica sobre os contidos do módulo que constará de dúas partes:

Parte teórica: poderá incluír cuestións de diferente tipo (tipo test ou de resposta curta)

Parte práctica: consistirá en resolver diferentes supostos relacionados cos contidos do módulo

Para a cualificación positiva na proba final extraordinaria de avaliación o alumno/a debe obter un mínimo de 5 puntos sobre 10 na proba escrita.

O resultado desta proba suporá o 50% da cualificación final do módulo.

2. A entrega dun plan de empresa, que comprenda o análise dos principais elementos dun proxecto empresarial, debendo obter un mínimo de 5 puntos sobre 10

O peso do plan de empresa suporá o 40% da cualificación final do módulo.



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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Esta programación será obxecto de avaliación en si mesma coa finalidade de comprobar a eficacia e a validez desta proposta curricular, así como establecer modificacións de mellora de cara ao vindeiro curso. Para a elaboración desta programación partiuse dunha avaliación inicial: tendo en conta a información previa do alumnado ao que vai dirixida, o centro, o currículo do ciclo, o calendario escolar para este curso, os recursos e medios dispoñibles.

A avaliación levarase a cabo de xeito continuo e simultáneo respecto á súa posta en práctica o que permitirá a modificación da programación no momento en que se detecte a necesidade de axustarse á realidade da aula e do grupo. Con carácter mensual farase constar nas actas do departamento a valoración do seguimento da programación. O seguimento reflectirase na aplicación informática web de xestión das programacións

O seguimento da programación reflectirase na aplicación informática web de xestión das programacións

Ao final do curso farase unha avaliación sumativa na que se valore o axuste de todos os elementos curriculares propostos nesta programación e as conclusións desta avaliación final recolleranse nun documento que formará parte da memoria do ciclo.

O seguimento e a avaliación será realizada pola profesora do Módulo, e, nas súas conclusións terá en conta a valoración feita polo propio alumnado

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso levarase a cabo unha avaliación inicial, co obxectivo de saber cales son os coñecementos previos e dos alumnos e alumnas e poder axustar a intervención educativa ao grupo.

Para realizar esta avaliación inicial dos coñecementos previos do alumnado utilizaranse os seguintes instrumentos:

- Cuestionarios nos que o alumnado exprese os seus coñecementos e opinións e posterior posta en común e debate.

Esta avaliación inicial tamén levarase a cabo ao comezo de cada unidade didáctica, referida aos coñecementos e actitudes previas sobre os contidos concretos da unidade. Neste momento

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

Polo que se refire á atención á diversidade, non existe notificación de ningún alumno/a que vaia precisar medidas extraordinarias de atención.

De calquera xeito ao longo do curso iranse adoptando as medidas de reforzo que se consideren necesarias para os alumnos ou alumnas que o precisen.

Deste modo podemos describir as seguintes medidas de reforzo con carácter xeral:

-Propoñer diversas actividades diferenciadas en grao de dificultade e complexidade para traballar o mesmo contido, garantindo sempre a adquisición dos mínimos esixibles.

Para os alumnos que o precisen, repetición individualizada dalgunhas explicacións, elaboración de materiais específicos que faciliten a comprensión e consecución de pequenos logros como elementos de motivación.

- Adaptación aos ritmos e tempos tanto do grupo como individuais, axustando a temporalización das unidades de traballo.

Cando a profesora considere necesario poderá ampliar o prazo de realización e entrega de tarefas para os alumnos que presenten dificultades

-Ter en conta os intereses do alumnado sen perder de vista a funcionalidade das aprendizaxes.

-Crear un ambiente de traballo cooperativo, de axuda mutua, e formar equipos de traballo que integren a alumnas/os con diversidade de intereses, motivacións e capacidades.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

O noso labor é formar persoas e profesionais competentes, polo que debemos axudar ao desenvolvemento dos alumnos en distintos ámbitos:

a) Desenvolvemento profesional: se trata de que cada alumno desenvolva de forma progresiva as capacidades xerais e específicas necesarias para afrontar de xeito coherente a súa opción profesional.

b) A identidade persoal: intentaremos contribuír ao seu desenvolvemento en distintos ámbitos: construción do autoconcepto e desenvolvemento da autoestima.

c) Desenvolvemento Social: traballaremos en equipo, debates, coloquio, traballando a prevención e resolución de conflitos e fomentando a participación na aula.

As principais ferramentas para lograr este desenvolvemento son as ensinanzas transversais e a educación moral e ética no ámbito laboral, traballadas sempre de forma integrada cos contidos do módulo nas distintas unidades didácticas.

Os alumnos e alumnas deben ser capaces de facer un xuízo crítico sobre a realidade social, construír de forma libre e racional o seu propio sistema de valores e actuar en consecuencia.

Polo tanto, os temas transversais teñen como finalidade contribuír a desenvolver nos alumnos as capacidades necesarias para inserirse como cidadáns, de modo activo e crítico, na sociedade na que viven



Dentro da dinámica xeral do proceso de ensino e aprendizaxe traballaranse os seguintes contidos relacionados coa educación en valores:

- A iniciativa individual e a responsabilidade.
- A igualdade de dereitos e oportunidades entre os sexos, o rexeitamento a todo tipo de discriminacións.
- A diversidade como un valor enriquecedor: no respecto ás ideas, opinións e ideoloxías dos compañeiros/as, a valoración das achegas dos compañeiros/as e o traballo en equipos, fomentando hábitos de comportamento democrático
- Educación para a saúde e a educación ambiental, especialmente dentro do tema da responsabilidade social empresarial

Actividades previstas durante o curso escolar sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenvolvemento da programación. A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades complementarias e extraescolares se propondrá:

* Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía.

* Cine Forum: visionado de películas como ferramenta de aprendizaxe. O alumnado deberá cubrir un cuestionario con varios temas de reflexión unha vez remata a película. Tamén dará lugar ao debate e a posta en común de ideas. É unha actividade adecuada para levar a cabo tras as sesións de avaliación de cada trimestre. Exemplos de películas que poderíamos proxectar:

- Piratas de Silicon Valley
- Catch me if you can
- Erin Brockovich
- Wall Street
- A rede social
- Up in the Air
- Forrest Gump
- Full Monty
- Risky business
- O segredo do meu éxito
- Start-up.com
- Mitoloxía para emprendedores (documental)

- * Actividades complementarias dirixidas ao fomento do espírito emprendedor
- * Charlas e xornadas sobre emprendemento organizadas polo centro ou por diferentes institucións como o IGAPE ou a Cámara de Comercio, en colaboración co departamento de orientación e formación profesional.
- * Participación do alumnado nos programas e concursos dirixidos ós alumnos de ciclos superiores que se convoquen durante o curso, como o programa IDEA dentro do Plan Eduemprende (consellería de Educación, Cultura e Ordenación Universitaria) e o programa COOPERATIVIZATE (consellería de Economía, Emprego e Industria). A participación nestas actividades dependerá da súa convocatoria e do interese dos alumnos.
- * Asistencia a feiras ou congresos de emprendemento que se celebren na cidade

10. Outros apartados

10.1) Comunicación da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante as primeiras semanas do curso escolar da programación didáctica:
Entregarase os alumn@s unha copia da programación (versión alumnado) ademais de colgala no drive.