

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	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 de adultos

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	PATRICIA FARTO RAMOS,SILVIA VÁZQUEZ BARREIRO (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo EIE impártese no ciclo de grao medio de cociña e gastronomía, pertence á familia profesional de hostalaría que se imparte no CIFP Paseo das Pontes.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite acadar os obxectivos xerais l) , n), o), p) do ciclo formativo, e as competencias j), k), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de cociña e restauración, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.

Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector de cociña e restauración.

Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.

A realización dun proxecto empresarial relacionado coa actividade que inclúa todas as facetas da posta en marcha dun negocio.

Ambito produtivo:

O concello e a súa bisbarra están especialmente vinculados co sector da hostalaría, experimentando un constante crecemento e profesionalización. A Coruña é unha cidade dedicada principalmente ao sector servizos e

aberta ao turismo, que ademais se vai incrementando nos últimos anos pola presenza de cruceiros.

Ofértaa hostaleira é abundante, con máis de 62 hoteis e con máis de 2000

establecementos de hostalería, entre restaurantes, cafeterías, bares e outros locais de lecer

nocturno, o que supón unha importante demanda no sector da hostalería dos perfís

profesionais do presente título, especialmente necesarios pola expansión das chamadas

empresas de restauración moderna, así como a consolidación das empresas dedicadas á

restauración para colectividadeas: comedores de empresas, colexios, residencias etc.

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 (%)	Resultados de aprendizaxe			
					MP0050_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	O espírito emprendedor : A idea de negocio	Presentación do módulo. Idea empresarial, emprendedor e empresario. Estructura dun plan de empresa.	9	15	X			
2	O contorno e o Plan de produción e marketing	A empresa. O sector. Clientes. Competencia. DAFO. Organización. Plan produtivo. Plan de marketing.	18	40		X		
3	A posta en marcha: formas xurídicas e financiación	Selección da forma xurídica tendo en conta as implicacións legais	12	10			X	X
4	Viabilidade: A fiscalidade e a xestión administrativa	Xestión empresarial. Obrigas fiscais da empresa. Principais documentos de xestión.	14	35				X
			Total:	53				

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O espírito emprendedor : A idea de negocio	9

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as características personais emprendedoras	1	O espírito emprendedor	4,0
1.2 Establecer unha idea emprendedora partindo da proposta de valor.			
2.1 Valorar o plan de empresa como instrumento para desenvolver unha idea emprendedora	2	A idea de negocio	5,0
TOTAL			9

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.	• TO.1 - Cuestións cultura emprendedora: Identificar as tendencias da sociedade actual	N	20
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.	• TO.2 - Investigación: Identificar ideas emprendedoras	N	5
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.	• TO.3 - Posta en común: Identificar ideas emprendedoras	N	5
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.	• LC.1 - Cuestións: Identificar ideas emprendedoras	S	10
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.	• TO.4 - Posta en común: Analizar as características personais emprendedoras	N	5
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.	• LC.2 - Posta en común: Identificar ideas emprendedoras	N	5
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.	• PE.1 - Traballo: a miña idea de negocio establecer unha idea emprendedora	S	25
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.	• PE.2 - Plan de empresa: Coñecer a estrutura dun plan de empresa. Valorar o plan de empresa como instrumento necesario para o emprendedor	N	25
TOTAL			100

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.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O espírito emprendedor - A proposta de valor. Identificar ao emprendedor, as súas características	<ul style="list-style-type: none"> Presentación do módulo e da programación. Avaliación inicial tics e coñecimentos mundo dos negocios e do emprendemento.. Xenerar espírito emprendedor, procurar exemplos de emprendedores afines a hostalería 	<ul style="list-style-type: none"> Resposta a unha serie de preguntas que serven para a avaliación inicial: resolver mediante lienzo Early adopter un problema del centro escolar Participar nas dinámicas e ter unha actitude positiva para desenvolver ideas e xerar espírito emprendedor 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación do módulo. Explicación da programación. Avaliación inicial, lienzo colaborativo grupo clase Early adopter Reflexión sobre as características persoais e as tendencias principais da sociedade 	<ul style="list-style-type: none"> Ordenador con cañón. formulario de avaliación inicial, I lienzo de proposta de valor, libro de texto Empresa e Iniciativa Emprendedora "tulbrodefp" Video de "Emprendedores" visionado en Internet Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Cuestions: Identificar ideas emprendedoras LC.2 - Posta en común: Identificar ideas emprendedoras TO.1 - Cuestions cultura emprendedora: Identificar as tendencias da sociedade actual TO.2 - Investigación: Identificar ideas emprendedoras TO.3 - Posta en común: Identificar ideas emprendedoras TO.4 - Posta en común: Analizar as características persoais emprendedoras 	4,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A idea de negocio - Creación dunha idea e descrición da estrutura dun plan de empresa	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dun esquema facendo fincapé na importancia do Plan, na sostibilidade e na proposta de valor. Dinamizar a elección de ideas. 	<ul style="list-style-type: none"> Primeir esbozo da idea de negocio en base a unha proposta de valor. Exposición e elección das ideas máis innovadoras e sostibles para 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema do Plan de empresa, idea de negocio no ámbito da hostalaría 	<ul style="list-style-type: none"> Power point, apuntes profesora, blogs e webs de hostalaría, RRSS, 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Traballo: a miña idea de negocio establecer unha idea emprendedora PE.2 - Plan de empresa: Coñecer a estrutura dun plan de empresa. Valorar o plan de empresa como instrumento necesario para o emprendedor 	5,0
TOTAL						9,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O contorno e o Plan de produción e marketing	18

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar o mercado do sector produtivo	1	O Entorno	5,0
1.2 Identificar e analizar os clientes, os provedores e a competencia			
2.1 Determinar o principal servizo ou produto, así como os recursos necesarios para a súa produción.	2	O proceso produtivo	3,0
2.2 Poñer en valor a sustentabilidade no proceso de produción dunha idea de negocio			
3.1 Identificar o produto/servizo	3	Plan de marketing	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.2 Determinar o prezo			
3.3 Coñecer as técnicas de promoción			
3.4 Identificar as canles de distribución			
3.5 Diseñar os obxectivos empresariais			
3.6 Recoñecer a importancia da responsabilidade social corporativa			
TOTAL			18

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.	• TO.1 - Tarefa de investigación e debate	N	1
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.	• TO.2 - Tarefa de investigación e debate	N	1
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.	• PE.1 - Examen	S	10
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.	• TO.3 - Tarefa de investigación e debate	N	1
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.	• PE.2 - Examen	S	30
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.	• TO.4 - Proxecto paseolidarios	N	2
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.	• TO.5 - Proxecto paseolidarios	N	1
CA2.8 Identifícaronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.	• TO.6 - Tarefa de investigación	N	2
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.	• PE.3 - Examen	S	10

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.	<ul style="list-style-type: none"> • TO.7 - O plan de marketing 	N	2
CA2.11 Descríbóronse 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.	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - O plan produtivo 	N	10
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.	<ul style="list-style-type: none"> • LC.2 - O plan de marketing 	S	30
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.</p> <p>Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.</p> <p>Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.</p> <p>Localización da empresa.</p> <p>A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.</p> <p>Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.</p> <p>Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.</p> <p>Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.</p> <p>Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O Entorno - Descrición actual do sector e perspectivas futuras. Análise das características dos clientes e a da competencia	<ul style="list-style-type: none"> Esquema das características do sector, do entorno, da localización, dos distintos tipos de clientes e as súas características e a das empresas competidoras e as súas características. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración/ defensa/debate planteaxamentos do Plan comercial e importancia do entorno. DAFO. 	<ul style="list-style-type: none"> Resultados investigación - tarefas preparatorias plan produción e marketing. Análise DAFO 	<ul style="list-style-type: none"> Pizarra convencional. Internet. Fontes de información. Portais sectoriais hostalaría. BLOGS e RSSS de empresas do sector 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - O plan de marketing PE.1 - Examen PE.2 - Examen TO.1 - Tarefa de investigación e debate TO.2 - Tarefa de investigación e debate TO.3 - Tarefa de investigación e debate TO.4 - Proxecto paseolidarios TO.6 - Tarefa de investigación 	5,0
O proceso produtivo	<ul style="list-style-type: none"> Preparar táboas e fichas que axuden ao alumnado a xestionar información que procuran 		<ul style="list-style-type: none"> Táboa competidores e provedores. Táboa recursos da empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación power point, Apuntes e supostos prácticos, ordenador con acceso a internet. Libro de texto. Aula virtual. Aula con ordenadores 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - O plan produtivo 	3,0
Plan de marketing - Descrición do noso produto, das técnicas de promoción e dos canles de distribución; determinación dos prezos	<ul style="list-style-type: none"> Cadro das técnicas de promoción. Esquema características do produto. Esquema das canles de distribución. Explicación determinación dos prezos. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercicios de determinación do prezo Defensa da primeira parte do plan elaborando unha táboa Canvas. Elaboración primeira parte do Plan de Empresa: Idea de negocio, Análise do entorno, Plan de produción e Plan de Marketing 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de empresa. 1ª parte.. Táboa Canvas 	<ul style="list-style-type: none"> Pizarra, libro de Texto, blogs marketing e emprendemento, RRSS empresas de hostalaría. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - O plan de marketing PE.3 - Examen TO.5 - Proxecto paseolidarios TO.7 - O plan de marketing 	10,0
TOTAL						18,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A posta en marcha: formas xurídicas e financiación	12

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
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.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as principais características das formas xurídicas	1	As formas xurídicas	5,0
2.1 Diferenciar os trámites para a constitución e a posta en marcha das empresas	2	Trámites de constitución e posta en marcha	2,0
3.1 Recoñecer as fontes de financiación como instrumento para sacar adiante as ideas de negocio	3	Fontes de financiación e axudas públicas	5,0
TOTAL			12

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresarial, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.	• PE.1 - Exame	N	10
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.	• TO.1 - Plantilla formas xurídicas	S	5
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.	• TO.2 - Taboa colaborativa formas xurídicas	N	5
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.	• PE.2 - Exame	S	10

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.	• LC.1 - As formas xurídicas	S	5
CA3.6 Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.	• LC.2 - Plantilla formas xurídicas	S	5
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.	• PE.3 - Exame	N	10
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.	• LC.3 - Plantilla subvenciones	N	10
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.	• LC.4 - Plantilla plan formas xuridicas e trámites	S	20
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.			
CA4.5.1 Seleccionáronse as fontes de financiación máis axeitadas para o proxecto empresarial	• PE.4 - Exame	N	20
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Formas xurídicas das empresas.</p> <p>Responsabilidade legal da persoa empresaria.</p> <p>A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.</p> <p>Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.</p> <p>Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.</p> <p>Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.</p> <p>Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.</p> <p>Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.</p> <p>Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.</p>

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As formas xurídicas - Análise das principais características das formas xurídicas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da teoría 	<ul style="list-style-type: none"> Atender ás explicacións, e elaboración dun cadro resumo coas distintas formas xurídicas de empresa en pequenos grupos de dous, segundo vai avanzando á explicación teórica. Elección da forma xurídica máis axeitada para o seu negocio 	<ul style="list-style-type: none"> Cadro resumo analizando as vantaxes e desvantaxes de cada forma xurídica empresarial 	<ul style="list-style-type: none"> Canon proxector, ordenadores 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - As formas xurídicas PE.1 - Exame PE.2 - Exame TO.1 - Plantilla formas xurídicas TO.2 - Taboa colaborativa formas xurídicas 	5,0
Trámites de constitución e posta en marcha - Análise dos principais trámites	<ul style="list-style-type: none"> Esquema dos diferentes trámites de constitución e posta en marcha 	<ul style="list-style-type: none"> Búsqueda e cumplimentación dos trámites 	<ul style="list-style-type: none"> Traballo escrito que se incorporará ao Plan de empresa 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos oficiais 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Plantilla formas xurídicas LC.3 - Plantilla subvenciones LC.4 - Plantilla plan formas xurídicas e trámites PE.3 - Exame 	2,0
Fontes de financiación e axudas públicas - Decidir as fontes coas que e posible financiar o proxecto empresarial					<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Exame 	5,0
TOTAL						12,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Viabilidade: A fiscalidade e a xestión administrativa	14

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.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar o ciclo de xestión administrativa nunha empresa do sector a través dos documentos administrativos e documentos de pagamento	1	O ciclo da xestión administrativa	4,0
2.1 Identificar as obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.	2	As Obrigas fiscais	4,0
3.1 Elaborar o plan de xestión e viabilidade	3	O Plan económico-financeiro	6,0
3.2 Poñer en valor as ferramentas de xestión económico-financeira para a supervivencia e viabilidade da empresa			
TOTAL			14

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
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.	• PE.1 - Caso práctico	S	40
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.	• PE.2 - Caso práctico	S	10
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)	• LC.1 - táboa colaborativa obrigas fiscais	N	10
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	• LC.2 - Plan de xestión administrativa	S	10
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.			
CA4.5.2 Analizouse a viabilidade do proxecto empresarial	• LC.3 - Plan de viabilidade	S	30

TOTAL
100
4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.</p> <p>Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.</p> <p>Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.</p> <p>Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.</p> <p>Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.</p> <p>Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.</p>

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O ciclo da xestión administrativa - Análise dos documentos administrativos e de pagamento	<ul style="list-style-type: none"> Esquema dos documentos 	<ul style="list-style-type: none"> Cumplimentación de documentos 	<ul style="list-style-type: none"> Factura e albarán 	<ul style="list-style-type: none"> Modelos de documentos administrativos e de pagamento. Canva. Excel. Aula Virtual 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Plan de xestión administrativa 	4,0
As Obrigas fiscais - Determinación dos tipos de impostos que afectan ás empresas	<ul style="list-style-type: none"> Esquema das características dos impostos 	<ul style="list-style-type: none"> Exercicios prácticos sinxelos. Táboa colaborativa de obrigas fiscais según tipo de empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> Taboa obrigas fiscais das empresas : trimestrais e anuais, modelos e prazos 	<ul style="list-style-type: none"> Lexislación fiscal. Web axencia Tributaria. Google drive. Libro de Texto 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - táboa colaborativa obrigas fiscais 	4,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O Plan económico-financieiro - Análise da información contable e da rendibilidade do proxecto empresarial	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das nocións básicas de contabilidade, do cálculo e do análise da rendibilidade. Proposta de exercicios. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercicios contables Elaboración/exposición do Plan económico financeiro 	<ul style="list-style-type: none"> Traballo escrito: Plan económico financeiro 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, plantillas profesora, casos prácticos e exercicios libro de texto. Aula Virtual.Plantillas de balance, presupostos de tesourería e ratios 	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Plan de viabilidade PE.1 - Caso práctico PE.2 - Caso práctico 	6,0
TOTAL						14,0

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

artindo da Orde de 12 de xuño de 2011 polo que se regula a avaliación na formación profesional e tendo en conta o Decreto 218/2008 que regula o título de ciclo medio de Cociña e Gastronomía os mínimos exigibles do módulo de EIE son os seguintes:

- Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector profesional do título de técnico superior en patronaxe e moda.
- Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito do téxtil, a confección e a pel, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de hostalaría en función da súa posible localización.
- Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- 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.
- Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
- Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
- Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
- Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Descríronse 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.
- 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

-Elabórese o plan financeiro e analízase a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Instrumentos e criterios de calificación.

Os instrumentos que se utilizarán para avaliar serán os seguintes.

-PROBAS ESCRITAS: Exámenes ou casos prácticos. Os exames poderán agrupar varias unidades didácticas, diferenciando por bloques a materia obxecto de avaliación de cada unidade, así como tamén a puntuación. Estes exames consistirán en probas combinadas de preguntas tipo test, tablas de clasificación, etc. As probas tamén poderán ser CASOS PRÁCTICOS, nestes casos o alumnado contará con material de apoio para a súa resolución.

-LISTAS DE CONTROL: Aplicadas sobre traballos individuais o equipo. Será o instrumento utilizado para avaliar as entregas do Plan de Empresa. Consistirán en tablas de indicadores con varios niveles de logro ou ben tablas de indicadores binarias de si ou non.

-TABLAS DE OBSERVACIÓN: Co fin de avaliar os comportamentos observables nas tarefas realizadas na aula polo grupo clase: dinámicas, debates, procuras de información, etc. Poder nunha tabla de indicadores con tres niveles de desempeño ou binarias de si/non, segundo a tarefa.

Mínimos exigibles para superar o instrumento de avaliación: o alumnado para aprobar o instrumento necesita acadar o 50% da puntuación establecida para dito instrumento. A modo de exemplo, se a proba ou tarefa se valora en 5 puntos o mínimo a acadar será 2,5 puntos, se se valora ata 10 puntos, o mínimo será 5 puntos, etc.

Con independencia do anterior, para acadar a avaliación positiva:

- Para superar a unidade didáctica. Require obter un mínimo de un 50% da puntuación no conxunto dos instrumentos cos que se evalúa a devandita unidade.

- Para superar o módulo de EIE: Ter aprobadas todas as unidades didácticas.

En todo caso, a nota de cada avaliación parcial reflicte só a nota das unidades didácticas avaliadas no trimestre que corresponda. A cualificación de cada avaliación será un valor numérico sin decimales entre 1 e 10. A nota se calcula ponderando cada unidade calificada nesa avaliación parcial. Pero en ningún cas, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, aínda sí é indicativo das unidades que xa están superadas. A nota da avaliación final se calculará aplicando a puntuación obtida en cada unidade a porcentaxe que teña a devandita unidade no conxunto do módulo. O módulo aprobarase cando se teña un mínimo de 5 en cada unha das unidades didácticas.

A puntuación que conteña decimais, redondearase ao número enteiro superior en caso de que o dígito sexa superior a 5.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o curso o alumnado terá oportunidade de recuperar as unidades suspensas con probas similares ás que lle impediron acadar o aprobado da devandita unidade.

Así, se o que está suspenso e as probas escritas, terá unha nova oportunidade de facer un novo exame ao rematar cada avaliación. Se o que ten pendente de superar e algunha parte do plan de empresa, se lle darán indicacións a través da aula virtual cos aspectos do plan que ten que corrixir dándolle un novo prazo para a entrega das partes non superadas ao término de cada avaliación.

Cada instrumento de avaliación terá o mesmo peso expresado no apartado 4 desta programación para cada unidade.

Se aínda así, o alumnado non conseguise aprobar, ao término da terceira avaliación, se lle entregará un informe individualizado coas unidades pendentes de aprobar, don de se lle explicará que partes non ten superadas. De novo, se se trata de aspectos teóricos, o instrumento será un exame, e se é unha parte do plan, o instrumento será a proba de cotexo . Os pesos de cada instrumento serán os expresados no apartado 4 desta programación para cada unidade.

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

ALUMNOS CON PERDA DO DEREITO Á AVALIACIÓN CONTINUA: Aqueles alumnos que perdan o dereito a avaliación continua farán unha proba extraordinaria no mes de xuño que incluírá unha proba escrita que combina unha parte teórica e unha práctica sobre unha idea de negocio á que se lle aplica de xeito práctico os contidos do módulo: DAFO, PLAN DE MARKETING, PLAN DE VIABILIDADE, FORMA XURÍDICA E TRÁMITES, etc., respetando os pesos establecidos nesta programación para cada unidade.

O alumnado deberá obter, polo menos unha puntuación mínima de 5 puntos na proba escrita para superar o módulo.

E recomendable preparar o módulo coa axuda do libro de Texto: INICIATIVA EMPRENDORA da editorial "Tulibrodefp", e contar cunha idea de negocio a que se lle vaian aplicando todos os conceptos teóricos establecidos en cada unha das unidades didácticas.

Na proba escrita a puntuación que conteña decimais, redondearase ao número enteiro superior en caso de que o dígito sexa superior a 5.

O dereito á avaliación continua perderase cando se alcance un número de faltas non xustificadas do 10% das horas do módulo, que no caso de EIE será de 7 faltas.

Establécese, igualmente, un límite de faltas xustificadas do 10% das horas do módulo. Todas as faltas, aínda que se xustifiquen e que superen este límite, consideraranse como non xustificadas e irán ao tope de faltas non xustificadas para a perda do dereito á avaliación continua.

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

Para levar a cabo o seguimento da programación, o equipo docente, formado por todos os profesores que imparten clase no grupo, celebraremos, unha vez ao mes, unha xuntanza para analizar o grao de cumprimento das programacións. Para facer este seguimento utilizarase o modelo establecido polo sistema de xestión da calidade implantado no centro, no que se concretarán, tanto o grao de cumprimento da programación, como as modificacións levadas a cabo na mesma, coa xustificación do por qué destas modificacións, así como as propostas de mellora da mesma. Este documento servirá de base para a elaboración da programación do vindeiro curso.

A práctica docente avaliarase a través das enquisas do sistema de calidade

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

O procedemento para a realización da avaliación inicial consistirá nun cuestionario, a contestar polo alumno, no que se plasme o seu interese pola iniciativa empresarial, así como os seus coñecementos sobre os principais conceptos da materia que se vai impartir no módulo ao longo do curso: plan de empresa, formas xurídicas, publicidade, mercado, clientes, competencia, produción, financiamento e obrigas fiscais. Ademais todo o grupo clase participará na elaboración dun lienzo de proposta de valor para a procura de solucións a algún dos problemas do centro escolar

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

O profesor se observara dificultades ou atrancos nalgún alumno/a, tomará as medidas necesarias para intentar resolvelas,
Se tras a avaliación inicial se detectasen necesidades de apoio educativo, se seguirán as pautas que marque o servizo de orientación e o tutor/a do grupo,

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Atendendo aos obxectivos anuais que desenvolve o Plan funcional do centro:

- Fomentar o uso da lingua galega
- Promover a igualdade de xénero en todas as accións levadas a cabo no módulo
- Identificar aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas
- Fomentar o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando a comunicación



- Resaltar a importancia do benestar físico, psíquico, social e ambiental
- Fomentar a relación con outras persoas e a participación en actividades de grupo con actitudes solidarias e tolerantes, superando posibles prexuízos, recoñecendo e valorando críticamente as diferencias de tipo social e rexeitando claquera discriminación baseada en distincións de raza, sexo, clase social, crenzas e outras características individuais
- Concienciar ao alumnado da necesidade dun desenvolvemento sostible e dun consumo responsable e baseado na redución, reciclaxe e reutilización.
- Desenvolver un espírito crítico, analizando a información obtida a través dos medios audiovisuais, intentando fomentar unha actitude crítica e responsable fronte ao consumo e os mecanismos do mercado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Participación nos concursos de ideas emprendedoras que reúnan os requisitos solicitados
- Charla dun emprendedor relacionado coa familia profesional
- Mesa redonda Espacio COOP
- Todas aquelas actividades que se propoñan dende o departamento de FOL, e especificamente, pola coordinación de emprendemento.

10. Outros apartados

10.1) METODOLOXIA DE TRABALLO

PLATAFORMAS QUE SE EMPREGARÁN.

- Seguindo as instrucións marcadas pola Consellería de Educación, todo o material colgarase na Aula Virtual, tanto as unidades didácticas como as actividades que deba realizar o alumnado.

-
-

- Subiranse á aula virtual as tarefas que deban ser avaliadas a través de Listas de Control, fixándose o prazo de realización, e facendo unha corrección individualizada das mesmas.

A profesora atenderá as dúbidas dos alumnos/as a través dos foros específicos para cada unidade,-

Para levar a cabo as tarefas do Plan de Empresa e necesario que o alumnado conte na aula con equipos informáticos.