

**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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0515	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	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

O módulo de Empresa e iniciativa emprendedora pertence ao ciclo de grao superior de Dirección de servizos de restauración, dentro da familia profesional de Hostalaría e Turismo.

O título de técnico superior en dirección de servizos en restauración vén regulado no Decreto 88/2011 de 29 abril. Trátase dun ciclo superior de 2000 horas lectivas que se desenvolve ao amparo da Lei Orgánica 2/2006 da Educación.

A competencia xeral do título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As persoas que obteñan este título exercerán as súas actividades no sector de servizos de hostalería, principalmente, desenvolta en hoteis no sector de servizos de hostalería, baixo a dependencia da dirección ou xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente. Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito de comercio de viños e outras bebidas, xa en venda directa ou nunha distribuidora ou asesoría.

As posibles cualificacións profesionais derivadas do perfil do título relaciónanse coa dirección, a comercialización de produtos, a organización de eventos e servizos de restauración, a comercialización de produtos, a organización de eventos e servizos de restauración e das unidades de produción, sendo as ocupacións máis destacadas a de dirección de alimentos e bebidas, supervisor/a de restauración moderan, maître, xefe/a de sala, encargado/a de bar-cafetería, catadora, distribuidor de viños, entre outras.

### 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. A oferta 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 colectividade: 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			
					51500			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Iniciativa emprendedora	Fomento do espírito emprendedor a través da creación de ideas de negocio	9	15	X			
2	Creación dunha empresa.	Estudio A empresa. O sector. Clientes. Competencia. Dafo. Organización. Responsabilidade social corporativa. Plan productivo. Plan de marketing.	22	40		X		
3	Formas xurídicas	A elección da forma xurídica segundo os pros e os contras, e trámites de creación e apertura do negocio e trámites	6	10			X	
4	Xestión económica e financeira	Contabilidade e financiamento. Obrigas fiscais da súa empresa. Principais documentos de xestión.	16	35				X
			Total:	53				

**4. Por cada unidade didáctica**

**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora	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 comúns ao perfil dun emprendedor	1	A aventura de emprender	4,0
1.2 Coñecer as cualidades que debe ter unha persoa emprendedora			
2.1 Coñecer as diferentes fontes para obter ideas de negocio	2	A nosa idea de negocio	5,0
2.2 Elexir razoadamente a idea a desenvolver no plan de empresa			
2.3 Coñecer as diferentes fontes para obter ideas de negocio			
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>

**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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.	• PE.1 - Exame	N	5
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.	• TO.1 - Selfie emprendedor	N	10
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.	• LC.1 - Test emprendedor	N	10
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.	• PE.2 - Exame	S	15
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.	• LC.2 - Test emprendedor	N	10
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.	• PE.3 - Exame	N	10
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.	• TO.2 - Plan de empresa	S	30
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.	• TO.3 - Plan de empresa	N	10

**TOTAL**
**100**
**4.1.e) Contidos**

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

**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	
A aventura de emprender - Características do emprendedor e o intraemprendedor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación do módulo. - Avaliación Inicial. Presentación dun test do emprendedor para</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debate . Cumprimentación do test do emprendedor. Comentario de textos e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test do emprendedor, selfie emprendedor, retrato robot do emprendedor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula virtual, apuntamentos da profesora, actividades e casos prácticos elaborados pola profesora, recursos web, lexislación laboral,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Test emprendedor</li> </ul>	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	
	ser cuberto polo alumnado. Debate e posterior exposición, a partir do tema entregado pola profesora, das características e habilidades do emprendedor. Presentación de dinámicas.	debate sobre as características e habilidades propias do emprendedor. Realización de dinámicas • Análise dun perfil emprendedor real para exemplificar as características profesionais e persoais dun emprendedor tipo		artigos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.2 - Test emprendedor</li> <li>PE.2 - Exame</li> <li>TO.1 - Selfie emprendedor</li> </ul>	
A nosa idea de negocio - Proposta de ideas innovadoras e elección na idea a desenvolver no plan de empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das fontes de ideas de negocio, da importancia da innovación e do proxecto empresarial, introducindo dinámicas (torre de espaguetis, ganar dinero con una vaca, acertijos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización das actividades propostas e participación nas dinámicas</li> <li>Análise e valoración da idea de negocio</li> <li>Realización da primeira parte do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: apartados relativos a idea de negocio e presentación dos promotores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ordenadores con internet e aula virtual. Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exame</li> <li>PE.3 - Exame</li> <li>TO.2 - Plan de empresa</li> <li>TO.3 - Plan de empresa</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>9,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Creación dunha empresa.	22

**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 Valorar a influencia da contorna da empresa nela e a importancia do estudo de mercado	1	A empresa e a súa contorna	7,0
1.2 Localizar a empresa, indicando os criterios que se tiveron en conta			
1.3 Comprender a importancia da imaxe da empresa coas medidas en RSC			
2.1 Diseñar o plan de marketing da súa empresa e utilizar as súas ferramentas	2	Plan de márketing.	7,0
3.1 Determinar as fases do plan de produción da súa empresa	3	Plan de produción	6,0
3.2 Determinar os custos de produción da empresa			
4.1 Obrigas básicas con respecto aos recursos humanos da empresa	4	Recursos Humanos	2,0
4.2 Determinar unha estrutura organizativa e análise de posto de traballo			
<b>TOTAL</b>			<b>22</b>

**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 - Plan de empresa	N	3
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 - Plan de empresa	N	5
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.	• PE.1 - Exame	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.	• PE.2 - Exame	N	10
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.	• PE.3 - Exame	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.	• PE.4 - Exame	N	5
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.	• TO.3 - Plan de empresa	N	3
CA2.8 Identificáronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.	• PE.5 - Exame	N	4
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.	• PE.6 - Exame	S	5
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.	• TO.4 - Plan de empresa	N	5
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.	• TO.5 - Plan de empresa	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.	• TO.6 - Plan de empresa	S	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**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 restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.</p> <p>Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.</p> <p>Localización da empresa.</p> <p>A persoa empresarial. 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>



**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	
A empresa e a súa contorna - Entorno xeral e específico, e estudo do mercado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, dos elementos relativos á contorna da empresa. Exposición dos aspectos relacionados co mercado: concepto e clasificación, investigación de mercados, segmentación e posicionamento estratéxico</li> <li>Presentación das variables a ter en conta para a localización dunha empresa.</li> <li>Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, do concepto, condicionantes e elementos da cultura empresarial, do concepto de imaxe corporativa e dos ámbitos de actuación e fases na implementación da responsabilidade social na empresa, e do concepto de balance social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación e análise dos elementos da contorna xeral e específica dunha empresa do sector</li> <li>Realización do plan de empresa dos diferentes epígrafes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: apartados relativos á localización, contorna e RSE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: apartados relativos á localización, contorna e RSE</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exame</li> <li>PE.2 - Exame</li> <li>PE.3 - Exame</li> <li>PE.4 - Exame</li> <li>TO.1 - Plan de empresa</li> <li>TO.2 - Plan de empresa</li> <li>TO.3 - Plan de empresa</li> <li>TO.6 - Plan de empresa</li> </ul>	7,0
Plan de márketing. - Concepto de márketing mix e como aplicalo ao plan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos elementos clave da imaxe empresarial: logo, eslogan, ...</li> <li>Explicación das estratexias de marketing estratéxico e operativo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización das actividades propostas</li> <li>Redacción do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: plan de marketing</li> <li>Actividades resoltas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Exame</li> <li>PE.6 - Exame</li> <li>TO.4 - Plan de empresa</li> </ul>	7,0

**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	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Plan de empresa</li> </ul>	
Plan de produción - Descrición	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das fases de produción e a xestión do almacén</li> <li>Explicación dos costes dunha empresa e a determinación do umbral de rendabilidade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación sobre as fases de produción no sector</li> <li>Realización do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: plan de produción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Plan de empresa</li> <li>TO.6 - Plan de empresa</li> </ul>	6,0
Recursos Humanos - A organización dos traballadores na propia empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das teorías de liderago, as estruturas organizativas e a análise dos postos de traballo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar o número de traballadores na empresa, os seus costes e o do traballador autónomo, así como as funcións e cualificacións de cada un deles</li> <li>Redacción do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: Plan de RRHH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Plan de empresa</li> <li>TO.6 - Plan de empresa</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>22,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Formas xurídicas	6

**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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Distinguir as diferentes formas xurídicas da empresa en función dos requisitos legais de constitución	1	Formas xurídicas de empresa	4,0
1.2 Seleccionar a máis axeitada para un proxecto empresarial			
2.1 Recoñecer os trámites administrativos de constitución e posta en marcha dunha empresa	2	Trámites de constitución.	2,0
2.2 Identificar as fontes de asesoramento e información ao emprendemento, e analizar as axudas e subvencións para a creación dunha empresa			
<b>TOTAL</b>			<b>6</b>

**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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Analízase o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.	• PE.1 - Exame	N	10
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.	• PE.2 - Exame	S	20
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.	• PE.3 - Exame	N	5
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.	• PE.4 - Exame	S	10
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.	• LC.1 - Plantilla forma xurídica	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 forma xurídica	N	5
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.	• TO.1 - Plan de empresa	N	5
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.	• TO.2 - Plan de empresa	N	10
CA3.9 Inclúese no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.	• TO.3 - Plan de empresa	S	30

**TOTAL**
**100**
**4.3.e) Contidos**

Contidos
Formas xurídicas das empresas. Responsabilidade legal do empresariado. 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. Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración. Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

**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	
Formas xurídicas de empresa - Descrición das diferentes forma xurídicas da empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AExposición dos conceptos de empresa e as súas funcións e de tipos de empresa do sector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración dun cadro comparativo das diferentes formas xurídicas de empresa para ter a información sistematizada e analizada características</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadro comparativo das distintas formas</li> <li>• Plan de empresa: elección xustificada da forma xurídica e concreción dos detalles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>• Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - Plantilla forma xurídica</li> <li>• PE.1 - Exame</li> </ul>	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	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clasificación dos diferentes tipos de sociedades e análise das súas características principais.</li> </ul>	principais.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Realización do plan de empresa correspondente a esta unidade</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exame</li> <li>PE.3 - Exame</li> <li>PE.4 - Exame</li> <li>TO.3 - Plan de empresa</li> </ul>	
Trámites de constitución. - Diferentes trámites de constitución en función das diferentes formas xurídicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena e mediana empresa en función da súa forma xurídica.</li> <li>Elaboración da secuencia de trámites a realizar para a constitución e posta en marcha da empresa proxectada, e recompilación da documentación necesaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: trámites de constitución</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.2 - Plantilla forma xurídica</li> <li>TO.1 - Plan de empresa</li> <li>TO.2 - Plan de empresa</li> <li>TO.3 - Plan de empresa</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>6,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión económica e 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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar os conceptos básicos da contabilidade	1	Contabilidade básica: imaxe fiel, contas anuais e análise contable.	12,0
1.2 Coñecer as vías de financiamento duna empresa			
1.3 Realizar o plan financeiro da súa empresa e analizar a viabilidade económica			
2.1 Diferenciar a diferente documentación administrativa dunha empresa	2	Xestión administrativa, fiscal e fiscal	4,0
2.2 Coñecer as obrigas fiscais			
2.3 Valorar a necesidade de cumprimentar correctamente a documentación			
<b>TOTAL</b>			<b>16</b>

**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 exigibles	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 - Exame	S	30
CA4.2 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.	• PE.2 - Exame	S	20
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais)	• PE.3 - Exame	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.1 - Elaboración factura e albarán do seu negocio	S	10
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.	• TO.1 - Plan de Empresa	S	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de 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 restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

**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	
Contabilidade básica: imaxe fiel, contas anuais e análise contable. - Diferentes elementos y documentos contables dunha empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición dos conceptos básicos contables e as contas anuais.</li> <li>Exposición sobre as distintas fontes de financiamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actividade práctica de análise e valoración do estudo conxunto do balance, a conta de perdas e ganancias e o plan de tesourería, para deixar constancia da complementariedade entre eles</li> <li>Realizar o plan de empresa da parte correspondente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de empresa: plan de financiamento</li> <li>Resolución dos supostos prácticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exame</li> <li>PE.2 - Exame</li> <li>PE.3 - Exame</li> <li>TO.1 - Plan de Empresa</li> </ul>	12,0
Xestión administrativa, fiscal e fiscal - Documentación administrativa, fiscal e contable dentro dunha empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición do circuito de compra e dos principais documentos administrativos da compraventa (pedido, albarán e factura) e de pago (cheque, pagaré)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución casos prácticos</li> <li>Realización plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actividades resoltas</li> <li>Realización do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Documentación da unidade elaborada pola profesora e aula virtual</li> <li>Ordenadores con internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Elaboración factura e albarán do seu negocio</li> <li>PE.3 - Exame</li> </ul>	4,0

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	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das obrigas fiscais e cómo cumprir con elas</li> </ul>					
<b>TOTAL</b>						<b>16,0</b>

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

Os mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva son os establecidos como tales mínimos nos diferentes criterios de avaliación, en concreto:

- Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector profesional do título de técnico superior Dirección de servizos de restauración.
- Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito dos servizos de restauración 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.
- Descríbóronse 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



-Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Criterios de cualificación:

Criterios homoxeneizados polo departamento:

CRITERIOS DE HOMOXENEIZACIÓN EIE:

O módulo consta de catro resultados de aprendizaxe que terán o seguinte peso:

RA1: 15%

RA2: 40%

RA3: 10%

RA4:35 %

Para que o alumnado acade o aprobado deberá obter un mínimo de 5 puntos

En ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, dado que éstas teñen carácter eliminatorio.

Criterios propios:

En canto aos instrumentos e criterios de cualificación de cada avaliación, teremos en conta o seguinte:

- As probas escritas como exames ou casos prácticos. Os exames poderán incluír preguntas curtas, preguntas a desenvolver, preguntas tipo test (puntuando neste caso negativamente os erros) e/ou exercicios e casos prácticos. En cada exame figurará especificada a valoración das diferentes partes ou preguntas.

Aquel alumnado que non asista sen xustificación, a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta. Recuperará en marzo.

- O plan de empresa ou tarefas entregables serán avaliados con táboas de observacións ou listas de cotexo. Estes instrumentos consistirán en tablas de indicadores con varios niveis de desempeño ou binarias de si/non. Das partes do plan de empresa cómpre que estean feitas, ordeadas, actualizadas e entregadas no prazo marcado dado que será avaliado en ditos instrumentos de avaliación. Se algunha actividade non está entregada, a nota da mesma será 0.

Para obter a nota da avaliación, os criterios de cualificación serán:

- Proba escrita: 40%

- Plan de empresa e outras tarefas: 60%

Para superar o módulo de EIE é preciso obter unha nota igual ou superior a 5 nas dúas avaliacións

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.

O redondeo da nota levarase a cabo unha vez acadado o 5 de xeito que calquera nota cuxo decimal sexa superior a 5, pasará a ser o número enteiro inmediatamente posterior. En ningún caso se aplicará esta norma a calquera nota inferior a 5.

Compre destacar que as notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente. Mentre a primeira avaliación é parcial, na segunda avaliación publícase a nota final do módulo e non a cualificación obtida na segunda avaliación. No caso de non ter aprobadas todas as avaliacións, no boletín de notas da segunda avaliación, aparecerá suspensa ata que se recupere en xuño as unidades didácticas pendentes.

O plan de empresa elaborado polo alumnado debe conter todos os apartados solicitados pola docente e seguir as instrucións facilitadas no guión do plan de empresa.

Cando se teña coñecemento de que o/a alumno/a copiou nun exame, ou ben se dubide da orixinalidade das actividades realizadas por este/a, ou ben un/unha alumno/a non poida xustificar ou demostrar que é quen fixo as actividades, suspenderá dita proba e terá que presentarse a proba final de recuperación.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

O alumnado que non acadase algún dos contidos mínimos nas avaliacións correspondentes a través das probas escritas e o Plan de Empresa, terá dereito a un exame no mes de Marzo para recuperar ditos contidos. Tamén en marzo (antes da 2ª avaliación) avaliaranse os apartados do Plan de Empresa non entregados en prazo ou que houbera que repetir para acadar os mínimos esixibles.

O alumnado que suspenda o módulo en marzo terá dereito a actividades de recuperación fixadas no horario de acordo con Xefatura de Estudos, así como realizar unha proba no mes de xuño na que recuperar as partes non superadas.

A ponderación destes resultados será: plan de empresa o 60% e proba escrita o 40%.

A data da proba de avaliación de xuño será comunicada aos alumnos/as implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración na aula virtual do módulo.

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

Aqueles alumnos que perdan o dereito a avaliación continua farán unha proba extraordinaria nas datas fixadas pola xefatura de estudos que consistirá nunha proba escrita que poderá incluír parte teórica e práctica.  
O alumnado deberá obter, polo menos unha puntuación mínima de 5 puntos para superar o módulo.  
O dereito á avaliación continua perderase cando se alcance un número de faltas non xustificadas do 10% das horas do módulo.

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

O sistema de calidade que ten o centro (por ser un CIFP da Consellería) inclúe tanto o procedemento de seguimento da programación como da avaliación da práctica docente.

O seguimento da programación será realizado na plataforma de programación da Consellería, cunha periodicidade mensual. Nas reunións de equipo docente analizarase o nivel de cumprimento do programado así como valoración dos resultados obtidos. No caso de modificacións na programación xustificárase debidamente.

Desta avaliación deberanse extraer ideas e propostas de mellora que a final de curso formarán parte da Memoria Final do Módulo, servindo de base para a elaboración das programacións do vindeiro curso .

En canto a avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos ao alumnado. Os resultados desta enquisa son trasladados pola Coordinación de Calidade ao Informe de satisfacción do labor docente e analizados polo equipo docente

**8. Medidas de atención á diversidade****8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

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

Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor/ana reunión de avaliación inicial na que convocará a todo o equipo docente.



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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presenza na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberá poñelo en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro.

Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos.

Nesta atención á diversidade encadrarase toda áquela actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado.

O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas da globalidade do alumnado.

## 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 criticamente 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

- Participaremos nas actividades propostas pola área de Emprendemento.

### 10. Outros apartados

#### 10.1) aula virtual DE TRABALLO QUE SE SEGUIRÁ NO CASO DE ENSINO A DISTANCIA

Os apuntamentos e actividades estarán dispoñibles na aula virtual do centro.

Tamén as actividades e tarefas serán entregadas polo alumnado a través da aula virtual do módulo