



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

**Ciclo Formativo de Grado Medio en
Cocina y Gastronomía**

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

I.E.S. LEOPOLDO ALAS CLARIN

PROFESOR: MARIA LUISA GARCÍA RUBIO

Curso: 2020/2021

ÍNDICE:

1.- Presentación de la programación.....	3
1.1. Base normativa.....	4
2.- Competencias generales.....	5
3.- Competencias profesionales, personales y sociales.....	6
4.- Programación de Aula.....	7
4.1.- Contenidos y criterios de evaluación.....	10
5.- Secuenciación y distribución temporal de los contenidos.....	23
6.- Educación en valores e igualdad efectiva en derechos y oportunidades entre mujeres y hombres.....	24
7.- Contribución de la programación didáctica al desarrollo de los planes (plan TIC y plan lector y de expresión-comprensión oral).....	25
8.- Metodología didáctica.....	26
9.- Procedimientos de evaluación.....	28
9.1.- Evaluación inicial.....	29
9.2.- Evaluación formativa y continua.....	29
9.3.- Evaluación y final y sumativa.....	29
10.- Criterios de calificación... ..	30
10.1. Mínimos exigibles.....	32
11.- Evaluación por pérdida de evaluación continua.....	32
12.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo.....	33
12.1.- Programa de recuperación... ..	33
13.- Medias de atención a la diversidad... ..	35
13.1- Medidas Ordinarias Generales Grupales... ..	37
13.2- Medidas Ordinarias Singulares (sin alteración del currículo)	37
13.3- Medidas Específicas (modificación del currículo)... ..	38
14.- Actividades extra escolares y complementarias... ..	38
15.- Bibliografía.....	39

1.- PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al **Módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora (EIE)** y va dirigida al alumnado del **Título de Grado Medio en Cocina y Gastronomía**. Dicho **Título** y enseñanzas mínimas está establecido en el R.D. 1396/2007, de 29 de octubre y su **Currículo** por el Decreto 101/2008 de 23 de septiembre, perteneciente a la Familia Profesional de "**Hostelería y Turismo**".

En la presente programación se pretende alcanzar los principios que contempla la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación (LOE), entre los que se destacan el preparar al alumnado para la actividad profesional y contribuir a su desarrollo personal y social. También se tiene en cuenta otros aspectos de la LOE, como son el aprendizaje a lo largo de la vida, estimulando el deseo de seguir aprendiendo, así como la capacidad de aprender por sí mismos; así como aspectos referidos a la educación, la cual supone facilitar el desarrollo personal y la integración social, como indica la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). El nivel educativo determina, en gran manera, las metas y expectativas de la trayectoria vital, tanto en lo profesional como en lo personal, así como el conjunto de conocimientos, recursos y herramientas de aprendizaje que capacitan a una persona para cumplir con éxito sus objetivos.

Por otro lado, se tiene en cuenta igualmente el R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, donde el artículo 22, señala que los ciclos formativos incluirán como mínimo el módulo de **EIE**; además el artículo 24 señala igualmente que todos los ciclos formativos incluirán la formación necesaria para conocer los mecanismos de creación y gestión básica de las empresas, el autoempleo, el desarrollo de la responsabilidad social de las empresas, así como la innovación y la creatividad en los procesos y técnicas de su actividad laboral.

1.1.- Base normativa

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación.

- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, que señala que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones de formación profesional y los aspectos básicos del currículo.
- Ley Orgánica 5/2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que pone en marcha del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, desarrollada por R.D. 1128/2003 de 5 de septiembre, modificado por el R.D. 1416/2005 de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, la estructura de los nuevos títulos de formación profesional basado en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y otros aspectos de interés social, desarrollado por la Ley 51/2003 de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
- R.D. 777/1998 de 30 de abril, sobre determinados aspectos de la ordenación de la formación profesional en el ámbito del sistema educativo; aunque está derogado por el R.D. 1538/2006 de 15 de diciembre, siguen vigentes algunos anexos.
- R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía.
- Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, señala que los títulos de formación profesional deberán responder a los perfiles profesionales demandados por las necesidades del sistema productivo. El marco normativo descrito hace necesario que la ordenación de la formación profesional del sistema educativo responda a las necesidades de la sociedad del conocimiento, basada en la competitividad, la empleabilidad, la movilidad laboral, y en el fomento de la cohesión y la inserción social, adaptándose a los intereses y capacidades de las personas. Se trata de proporcionar a las personas la formación requerida por el sistema productivo y de acercar los títulos de formación profesional a la realidad del mercado laboral. Además, al incluir el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, se han tenido en cuenta las siguientes consideraciones:

- Ayudar al alumno a evolucionar hacia una mayor capacidad de adaptación a diferentes ámbitos, pudiendo ejercer su actividad con la competencia que se requiera en su entorno profesional, que se prevé cambiante y de una exigencia creciente.
- Para ejercer su profesión tienen que desarrollar destrezas y conocimientos relacionados con su ciclo formativo, pero también con las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, lo que exige una actualización permanente de sus capacidades, al tiempo que la implantación progresiva de sistemas y procesos de calidad que garantizan la eficacia y mejora de los servicios exigirá a este profesional mayores capacidades.
- Concienciar al alumno de la necesidad de prepararse ante la creciente demanda de una mayor calidad del servicio profesional por parte de la sociedad en general y de su sector productivo concreto.

2.- COMPETENCIAS GENERALES

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

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4.- PROGRAMACIÓN DE AULA

El módulo profesional de EIE contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda desarrollar la propia iniciativa emprendedora tanto en el ámbito empresarial y hacia el autoempleo como la como la actitud intraemprendedora hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena. Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar el módulo de EIE, según el Decreto 101/2008 del Currículo, versan sobre:

- El manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
 - La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores e intraemprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con la hostelería.

- El manejo de la normativa laboral vigente que regula la gestión de las empresas y otras referencias normativas aplicables al sector de la hostelería.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pequeñas y medianas empresas (PYMES) del sector.
- El manejo y la cumplimentación de documentos diversos utilizados para la puesta en marcha de una empresa y para su posterior gestión y administración.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la hostelería y restauración, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, producción y recursos humanos, gestión comercial, control administrativo y financiero, etc., así como la justificación de su responsabilidad social y la aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y del marco normativo vigente; aplicando preferentemente herramientas pedagógicas basadas en experiencias prácticas y en interacción con agentes externos.
- La realización de dinámicas de grupo que permitan analizar la eficacia de estilos y técnicas de comunicación y de estilos de dirección y liderazgo, así como identificar factores motivacionales y proponer estrategias para mejorar el ambiente de trabajo en determinadas situaciones.
- La búsqueda de personas emprendedoras y que ejercen el liderazgo del sector de la hostelería para describir su perfil personal y profesional, sus competencias y capacidades y sus aportaciones e influencia en sus respectivas organizaciones.
- El conocimiento de la situación del sector de la hostelería, a través de visitas a centros de formación, a empresas pequeñas, medianas o grandes, y a centros de trabajo representativos del sector, con especial atención a aquellos que sean un referente en materia de calidad y carácter innovador.
- La consulta a profesionales, agentes económicos y sociales y organismos y entidades con competencias en la creación de empresas y promoción de la actividad empresarial (Ventanilla Única Empresarial, Cámaras de Comercio, Agencias de Desarrollo Local, Ciudad Tecnológica Valnalón, semilleros y centros de empresas, etc.), y su colaboración para participar en actividades organizadas por los centros educativos.
- El uso y la aplicación de las TIC para realizar búsquedas y análisis de información sobre la situación económica del sector de la hostelería, y sus perspectivas de futuro, y la consulta de páginas Web de organismos oficiales y

portales especializados para apoyar la toma de decisiones en el proceso de puesta en marcha de una empresa.

- La asistencia a jornadas técnicas, ferias y otros eventos y la participación en intercambios de ámbito nacional, comunitario e internacional que permitan conocer las novedades del sector de la hostelería.
- La organización de exposiciones, jornadas técnicas, jornadas de puertas abiertas y otras iniciativas del centro educativo dirigidas a la comunidad escolar, económica y social.

Estas competencias se adquirirán mediante el aprendizaje y asimilación de los contenidos, que se distribuyen en **unidades de trabajo**, y que estarán contrastadas en función de los criterios de evaluación que se fijan para cada una de ellas.

Las unidades programadas son **catorce**, las cuales se han distribuido de tal forma que se trabajen con el alumnado todos los contenidos del módulo de **EIE**.

En el siguiente cuadro se relacionan las unidades programadas:

Contenidos temáticos	
Unidad	1. El emprendedor
Unidad	2. La empresa y su entorno
Unidad	3. La idea emprendedora
Unidad	4. La forma jurídica de la empresa
Unidad	5. Plan de marketing
Unidad	6. Los recursos humanos en la empresa
Unidad	7. Producción y análisis de costes
Unidad	8. La contabilidad financiera
Unidad	9. Plan de inversiones y plan de financiación
Unidad	10. Análisis de viabilidad económico-financiera
Unidad	11. Trámites de constitución
Unidad	12. Gestión fiscal
Unidad	13. Gestión administrativa
Unidad	14. Proyecto de empresa

4.1.- Contenidos y criterios de evaluación.

Unidad 1. El emprendedor

Contenidos

- El espíritu emprendedor. El intraemprendedor
- Teorías sobre la figura del empresario
 - Teorías centradas en la persona
 - Teorías basadas en un enfoque sociocultural o institucional
- Cualidades del emprendedor
 - Cualidades personales
 - Habilidades sociales y de dirección
 - Otras capacidades
- El riesgo empresarial
- El potencial emprendedor

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el mundo empresarial, el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y el trabajo en equipo como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada por cuenta propia y por cuenta ajena.
- Se ha analizado el potencial emprendedor de cada alumno y sus posibilidades en su sector profesional.

- Se han analizado las actitudes e intereses de cada alumno en relación a las habilidades emprendedoras.
- Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

Unidad 2. La empresa y su entorno

Contenidos

- La empresa
 - La empresa: sistema abierto en equilibrio
 - La función económico-social de la empresa
 - Tipos de empresas: criterios de clasificación
- El entorno de la empresa
 - El macroentorno
 - El microentorno
 - La localización de la empresa
- Análisis del entorno mediante la matriz DAFO
- Objetivos, decisiones y estrategias empresariales
- La cultura y la imagen corporativa
 - Elementos de la cultura corporativa
 - La imagen corporativa
- Responsabilidad social corporativa (RSC)
 - Ámbitos de aplicación de la responsabilidad social corporativa
 - Indicadores de responsabilidad social corporativa
 - Modelos de balance social

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se ha analizado el concepto de cultura corporativa y sus características, además de su importancia como fuente de creación de empleo, desarrollo económico y bienestar social.

- Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- Se han identificado los elementos del entorno de una pyme y, en concreto, los del sector profesional del ciclo formativo.
- Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa, así como la ventaja competitiva.
- Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- Se ha elaborado un análisis DAFO referido a una pyme tipo del sector.
- Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social y medioambiental de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- Se ha elaborado el balance social de una empresa tipo del sector y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- Se han identificado prácticas empresariales en el sector de referencia del ciclo formativo que incorporan valores éticos y sociales.

Unidad 3. La idea emprendedora

Contenidos

- La idea emprendedora
- Técnicas para estimular la creación de ideas
 - La tormenta de ideas o brainstorming
 - El pensamiento lateral
 - El método Delphi
 - El listado de atributos
- La evaluación de la idea
- La investigación de mercado
 - Conceptos básicos
 - Contenido de la investigación de mercados
- El proceso de investigación de mercado
 - Fuentes de información
 - Tipos de investigación: cuantitativa y cualitativa

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se reconocen las ideas creativas e innovadoras y se distinguen del resto.
- Se han utilizado los diferentes métodos descritos para generar ideas creativas.
- Se ha valorado la importancia de la creatividad, la iniciativa, la formación, la investigación y la colaboración como requisitos para tener éxito en la actividad emprendedora.
- Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito sectorial del ciclo formativo, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.
- Se ha descrito el proceso de realización de una investigación de mercado y se ha llevado a cabo una en el ámbito del sector profesional del alumno.

Unidad 4. Plan de marketing

Contenidos

- El mercado
 - Variables que definen el mercado
 - Tipos de mercado
- El Plan de Marketing
 - El producto
 - El precio
 - La distribución
 - La promoción

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han definido y analizado las principales variables que intervienen en el mercado.
- Se han diferenciado y definido los aspectos determinantes del plan de marketing.
- Se han identificado y aplicado correctamente los distintos componentes del marketing mix.
- Se ha analizado y argumentado la viabilidad comercial del proyecto.
- Se ha elaborado un plan de marketing.
- Se ha entendido la franquicia como forma de desarrollo del espíritu emprendedor.
- Se ha valorado la importancia de la comercialización y el marketing dentro del desarrollo de un proyecto empresarial.

Unidad 5. La forma jurídica de la empresa

Contenidos

- La forma jurídica de la empresa
- La figura del autónomo: el autónomo y el autónomo económicamente dependiente
- Las sociedades
- Las sociedades personalistas
- Las sociedades de capital
 - La sociedad limitada
 - La sociedad limitada nueva empresa
 - La sociedad anónima
- La sociedad laboral y la cooperativa
- La organización de la prevención
- Protección jurídica

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- Se ha especificado el capital inicial mínimo que se exige para cada tipo de empresa.
- Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica y se ha estudiado cuál es la más conveniente para cada caso.
- Se han analizado las diferentes formas de organizar la prevención en la empresa y se ha elegido la más adecuada para la empresa que van a constituir.
- Se ha descrito cómo se protegerán las ideas, procesos, productos y marca de una empresa.

Unidad 6. Organización y recursos humanos

Contenidos

- La organización de la empresa
 - Fase de planificación y diseño
 - Fase de ejecución
 - Fase de control y evaluación
- Los modelos de organización
 - Modelos organizativos clásicos (lineal o jerárquico, funcional y divisional o de segmentación)
 - Nuevos modelos (estructura en trébol, en red o en estrella, *just-in-time*).
- La organización informal
- Análisis de los puestos de trabajo
 - Régimen de la Seguridad Social
 - Contrato de trabajo
- El coste por trabajador
- Selección y formación de personal. El plan de formación

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se ha reconocido la necesidad de organizar y distribuir el trabajo.
- Se han analizado las distintas formas de organizar una empresa.
- Se ha realizado el organigrama de diversas pymes.
- Se ha distribuido y organizado el trabajo de la propia empresa y se ha confeccionado su organigrama.
- Se han analizado los puestos de trabajo que requiere una empresa para funcionar y se ha aplicado al Proyecto de empresa.
- Se ha revisado el convenio colectivo del sector, especialmente en lo relativo a categorías, grupos profesionales y tablas salariales.
- Se han comparado las diferentes modalidades contractuales y se ha elegido la más adecuada para los socios trabajadores y para el personal de una pyme, según las circunstancias.
- Se ha calculado el coste de personal en una empresa tipo del sector, valorando las bonificaciones a la contratación que están reguladas en la normativa.

- Se han identificado las necesidades de formación del personal y, en concreto, el de los socios del proyecto de empresa.
- Se han estudiado los procesos y métodos de selección de personal más comunes.

Unidad 7. Producción y análisis de costes

Contenidos

- La función de producción
 - Transformar una idea en un producto real
 - La función de producción
 - Gestión de inventarios y función de producción
 - La calidad y la función de producción
- Análisis de costes
 - Concepto de coste
 - Clasificación de los costes
 - Determinación del coste total como suma del coste fijo y el coste variable
 - Fijación del precio de venta
 - Cálculo del umbral de rentabilidad o punto muerto

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han identificado y diferenciado las funciones del área de producción dentro de la empresa.
- Se han establecido diferencias entre la contabilidad analítica y financiera.
- Se han clasificado los diferentes tipos de costes.
- Se ha definido y calculado el punto muerto o umbral de rentabilidad de un producto.
- Se ha diseñado el plan de producción del proyecto empresarial.
- Se ha realizado un detallado análisis de costes para el proyecto empresarial.
- Se ha valorado la importancia en términos de ahorro de costes de un adecuado diseño del plan de producción de la empresa.

Unidad 8. La contabilidad financiera

Contenidos

- La contabilidad
 - La contabilidad como sistema de información
 - Tipos de contabilidad
 - Características de la contabilidad
- El Plan General Contable
 - Plan General de Contabilidad para pymes. Criterios específicos para microempresas
 - Los principios contables
 - Las cuentas anuales
- El patrimonio de la empresa y su representación
 - El patrimonio de la empresa
 - El balance
 - La estructura económica y financiera de la empresa
 - El cuadro de cuentas
 - Modelo de balance para pymes
 - La mecánica contable. Una aproximación al principio de partida doble
- La cuenta de pérdidas y ganancias

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable.
- Se han clasificado correctamente los distintos elementos en sus masas patrimoniales correspondientes.
- Se han elaborado balances de situación y cuentas de pérdidas y ganancias.
- Se han analizado las cuentas anuales de algunas empresas del sector obtenidas del Registro Mercantil.
- Se ha valorado la importancia de llevar una contabilidad, fiel reflejo del patrimonio de la empresa y de sus resultados.

Unidad 9. Plan de inversiones y plan de financiación

Contenidos

- El plan de inversiones
 - Cómo seleccionar las inversiones
 - La amortización de las inversiones
 - El plan de inversiones
- Las fuentes de financiación
- Fuentes de financiación propias
 - Las aportaciones de socios e inversores
 - La autofinanciación
- Fuentes de financiación ajenas
 - Préstamos y créditos
 - Contratos y servicios financieros
 - El crédito de los proveedores
 - Emisión de deuda
 - Ayudas y subvenciones

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han descrito las inversiones necesarias para que su empresa funcione.
- Se han elaborado cuadros de amortización de inmovilizados.
- Se han analizado las diversas fuentes de financiación para una pyme.
- Se han comprendido términos financieros como capitalización y actualización.
- Se han realizado procesos de amortización de préstamos.
- Se han descrito correctamente los elementos de un préstamo y su funcionalidad.
- Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes subvenciones para la creación de empresas.
- Se ha elaborado el plan de inversiones y amortización del proyecto de empresa y el plan de financiación.

Unidad 10. Análisis de viabilidad económico-financiera

Contenidos

- La estructura financiera de la empresa
- Análisis económico-financiero
- El período medio de maduración
- El plan de tesorería

Criterios de evaluación

- Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:
- Se han comprendido las diferentes situaciones financieras en las que puede encontrarse una empresa.
- Se ha identificado la situación financiera de distintas empresas, analizando su balance.
- Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial, en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- Se ha llevado a cabo un estudio de la viabilidad económica y financiera de una «pyme» y, en concreto, de su proyecto de empresa.
- Se han elaborado los ratios de una empresa y se han interpretado los resultados.
- Se ha elaborado el balance previsional, la cuenta de resultados de previsión y el plan de tesorería de su futura empresa.
- Se ha reconocido la importancia de elaborar las herramientas contable-financieras mencionadas en el punto anterior para alguien que emprende un proyecto de empresa y se han incluido en el plan de empresa.

Unidad 11. Trámites de constitución

Contenidos

- Trámites de constitución de una sociedad
- Trámites en Hacienda
- Trámites laborales
- Otros trámites

- Simplificación de los trámites
 - La ventanilla única empresarial
 - Los puntos de asesoramiento e inicio de tramitación
 - Los viveros de empresa

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.
- Se ha distinguido dónde hay que realizar cada trámite.
- Se ha entrado en los diferentes portales de las Administraciones Públicas que posibilitan la gestión telemática de los trámites de constitución de una empresa.
- Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas en todos los ámbitos administrativos y para los diferentes colectivos sociales.
- Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a los trámites administrativos.
- Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

Unidad 12. Gestión fiscal

Contenido

- El sistema tributario
- Las relaciones jurídico-tributarias
- Obligaciones fiscales iniciales
 - El impuesto sobre actividades económicas (IAE)
 - El impuesto sobre transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados (ITP/AJD)
- Obligaciones fiscales periódicas
 - El impuesto sobre el valor añadido (IVA)
 - El impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF)
 - El impuesto sobre sociedades (IS)
 - Calendario fiscal

- Obligaciones tributarias eventuales
 - El impuesto sobre bienes inmuebles (IBI)
 - El impuesto sobre el incremento de valor de los terrenos de naturaleza urbana (IIVTN).
 - El impuesto sobre construcciones, instalaciones y obras (ICIO)
 - El impuesto sobre vehículos de tracción mecánica (IVTM)
 - El impuesto sobre transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados (ITP/AJD)

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han comprendido los fundamentos tributarios y se han identificado los distintos elementos de un impuesto.
- Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector.
- Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- Se ha elaborado el calendario fiscal de su futura empresa y se ha incluido en el proyecto.

Unidad 13. Gestión administrativa

Contenidos

- La gestión administrativa en la empresa
- El proceso de compraventa en la empresa
- Documentos relacionados con el proceso de compraventa
 - El pedido
 - El albarán
 - La factura
- Documentos relacionados con el proceso de pago y cobro
 - El recibo
 - Instrumentos de pago

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
- Se ha elegido de entre los diferentes medios de cobro y pago aquel que más se adecúa a las necesidades de la empresa.
- Se ha valorado la importancia de una correcta gestión y archivo de la documentación administrativa de la empresa y el ahorro de costes que ello conlleva.

Unidad 14. Guía para el proyecto de empresa

Contenidos

- El proyecto de empresa
 - Utilidad
 - Características
 - Fases
 - Gestión de la calidad en las empresas
- Índice del proyecto de empresa
 1. Presentación del proyecto y de sus promotores
 2. Estudio de mercado
 3. Plan de marketing
 4. Plan de recursos humanos
 5. Plan de producción
 6. Análisis de costes
 7. Plan de inversiones
 8. Plan de financiación
 9. Análisis económico-financiero
 10. Área jurídica
 11. Trámites de constitución y puesta en marcha y plan de acción
 12. Conclusiones y evaluación del proyecto

Criterios de evaluación

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se ha elaborado un proyecto de empresa con todos los puntos necesarios y de forma coherente, ordenada y sistemática.
- Se ha comprendido la utilidad y la necesidad de elaborar un proyecto de empresa.

5.- SECUENCIACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

La distribución por trimestre de las unidades de trabajo son las siguientes:

- **Primer trimestre:** unidades 1 al 7 (ambas inclusive)
- **Segundo trimestre:** unidades 7 al 14 (ambas inclusive)

En función de las horas (88 h.) de que se disponen y de los objetivos que se quieren lograr, se propone la distribución temporal siguiente:

CONTENIDOS	HORAS LECTIVAS
Unidad 1.El emprendedor	6
Unidad 2.La empresa y su entorno	7
Unidad 3.La idea emprendedora	6
Unidad 4.La forma jurídica de la empresa	7
Unidad 5.Plan de marketing	7
Unidad 6.Los recursos humanos en la empresa	5
Unidad 7.Producción y análisis de costes	5
Unidad 8.La contabilidad financiera	7
Unidad 9.Plan de inversiones y plan de financiación	5
Unidad 10. Análisis de viabilidad económico-financiera	7
Unidad 11. Trámites de constitución	7
Unidad 12. Gestión fiscal	5
Unidad 13. Gestión administrativa	6
Unidad 14. Proyecto de empresa	8
	88 horas

En la presente programación, se pretende ser realista por lo cual se utilizarán unas **10 horas** para actividades complementarias y para la realización de exámenes. En cualquier caso, la temporalización propuesta estará siempre en función de la capacidad de aprendizaje y comprensión del alumnado.

6.- EDUCACIÓN EN VALORES E IGUALDAD EFECTIVA EN DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE MUJERES Y HOMBRES

Durante el curso, el docente garantizará que, de manera transversal, las clases se desarrollen respetando en todo momento los siguientes principios en relación con la educación en valores y la igualdad efectiva en derechos y oportunidades entre mujeres y hombres:

1. Utilización de los principios democráticos, de respeto y de legalidad.
2. Uso del diálogo y renuncia a la violencia como forma de resolución de conflictos.
3. Respeto a todo el alumnado, profesorado y demás miembros de la comunidad educativa.
4. Respeto al alumnado de diferentes culturas, países o religiones, etc.
5. Utilización de un lenguaje no sexista y discriminatorio.
6. Erradicación de cualquier manifestación de violencia incluida la violencia de género.
7. Eliminación de los estereotipos de género.

7.- CONTRIBUCIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA AL DESARROLLO DE LOS PLANES (PLAN TIC Y PLAN LECTOR Y DE EXPRESIÓN-COMPREENSIÓN ORAL):

Plan TIC

El objetivo principal del plan es desarrollar el uso de las nuevas tecnologías dentro del aula, potenciando el **tratamiento de la información y competencia digital**. Se mejorará la habilidad para buscar y seleccionar información, así como procesar y transformar dicha información en conocimiento.

La realidad social exige al sistema educativo un continuo proceso de adaptación y esto resulta esencial en lo que respecta al uso de medios audiovisuales e informáticos. En muchos casos, el alumnado ha nacido en la era de la digitalización por lo que, en ocasiones, les resulta los contenidos mucho más accesibles y atractivos si se les presentan en este tipo de formato.

De este modo, se fomentará que los aprendizajes perduren en el tiempo, dotando al alumnado de las estrategias necesarias para enfrentarse a una sociedad en la que las nuevas tecnologías cada vez cobran mayor relevancia.

Para el alumnado:

- Manejo de Internet como instrumento en la búsqueda individual de información de todo tipo (legal, profesional, etc.) y su actualización como medio para la realización de trámites y gestiones.
- Uso de los programas informáticos como instrumentos de trabajo, potenciando el trabajo en equipo.

Para el profesorado:

- Utilización de las herramientas del aula TIC (ordenadores en red, proyector) como instrumentos pedagógicos.

Plan lector y de expresión-comprensión oral:

El desarrollo del Plan Lector está relacionado con la consecución de los objetivos del área de lengua, pero éste plantea una visión más amplia puesto que pretende establecer como eje vertebrador la **lectura y la comprensión lectora** dentro de cada una de las áreas de conocimiento, incluido los Ciclos Formativos. Al respecto se propone para la consecución de sus objetivos:

- Acudir con los alumnos a la biblioteca del centro para el manejo y lectura de prensa, revistas, libros y textos legales.
- Recomendar la lectura particular de libros y manuales como ampliación de los contenidos.
- Adquisición de vocabulario de carácter legal o técnico relacionado con el módulo.
- Manejo de diccionarios/ enciclopedias en el aula.
- Incidir en los exámenes y trabajos la importancia de la ortografía

8.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que se utilizarán en el módulo de **EIE** y que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y empleo, analizando las ofertas y demandas del mercado laboral para mejorar su empleabilidad.
- Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
- Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

- Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- Reconocer los diferentes recursos y estrategias de aprendizaje a lo largo de la vida, relacionándolos con los diferentes aspectos de su competencia profesional para mantener actualizados sus conocimientos.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.
- Reconocer sus derechos y deberes como agente activo de la sociedad para el ejercicio de una ciudadanía democrática.

La base metodológica del módulo tiene una orientación fundamentalmente **práctica y participativa**, orientada no tanto a la adquisición teórica de conocimientos como a su puesta en **práctica**.

En el desarrollo de cada unidad se seguirá el esquema siguiente:

1º. Al **inicio de cada unidad de trabajo**, se hará una introducción de los contenidos, preferiblemente vinculada a ejemplos de la vida real y un "caso práctico inicial" que plantee una situación relacionada con el ejercicio profesional y que esté vinculada al contenido de dicha unidad. Será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va resolviendo a lo largo del tema.

2º. Posteriormente, se pasará a **explicar los contenidos, intercalando actividades de adiestramiento y de aplicación**, tanto individuales como de grupo sobre el sector profesional, que fomenten la expresión de opiniones, inquietudes y aportaciones del alumnado, buscando en todo momento despertar su interés por la unidad de trabajo, así como su participación.

3º. Al **finalizar cada unidad de trabajo**, se propondrá a los alumnos la resolución de **actividades de enseñanza-aprendizaje así como casos de práctica profesional y solución de un test de autoevaluación** que faciliten la mejor comprensión del tema propuesto (debates, discusiones, aplicaciones o prácticas). También se proponen **textos periodísticos** relacionados con la materia, a fin de mostrar al alumnado que lo aprendido no es algo separado de la realidad y, además,

con el objetivo de que se acostumbre al lenguaje periodístico y motivarle a la lectura y desarrollar actividades de exposición en público. Asimismo se propone el visionado y análisis de determinadas películas o escenas de las mismas con el objeto de observar escenarios y situaciones relacionados con los temas tratados en la unidad.

En todo momento, los alumnos recibirán el apoyo necesario por parte del profesor/ra para una mejor consecución de los objetivos propuestos.

9.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se puede entender como un proceso continuo de recogida de información y de análisis, que nos permite conocer qué aprendizaje se está consiguiendo, qué variables influyen en dicho aprendizaje y cuáles son los obstáculos y dificultades que afectan negativamente al aprendizaje. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados:

Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno y alumna, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje etc.

Carácter **personalizado**: que la evaluación tenga en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto y contribuyendo así a que se responsabilice y a que tome conciencia de sí misma.

Carácter **continuo**: que la evaluación proporcione información al profesor/a sobre la evolución del alumnado, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje se ajuste a las necesidades de los alumnos y alumnas.

La evaluación se desarrollará siguiendo los siguientes pasos:

9.1.- Evaluación inicial

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno se realizará por medio de un test de conocimientos individual por escrito, así como una charla-coloquio en grupo, para la valoración de la disposición del alumnado hacia los temas a tratar.

9.2.- Evaluación formativa y continua

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la realización de un conjunto de actividades que permitan conocer el nivel de adquisición de las capacidades por parte de los alumnos como son la:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados por grupos.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos del grupo.
- Elaboración de test de preguntas, por parte de los grupos, para la valoración de los progresos realizados en el proceso de aprendizaje, o de las dudas que se planteen.

9.3.- Evaluación final o sumativa

Se realizarán varias pruebas escritas que pueden comprender de tres partes.

1. Examen de preguntas tipo test.
2. Examen de preguntas cortas.
3. Casos prácticos sobre los contenidos teóricos.

Se realizará a la finalización de la Unidad de Trabajo o de varias U.T. para determinar si se ha conseguido, o no, las intenciones educativas que se han propuesto, valorando los resultados del aprendizaje en el grado del desarrollo perseguido. Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso y a la vista de su cuaderno, trabajos de grupos, respuestas a los test, etcétera.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test orales entre los propios integrantes de los distintos grupos.
- Realización por escrito de pruebas y/o ejercicios de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor o profesora.
- Realización de pruebas prácticas, llevados a cabo de forma individualizada en situaciones reales o ficticias.

No se examinará a ningún alumno ni alumna fuera de la fecha establecida para toda la clase, salvo causa debidamente justificada mediante la entrega de la documentación oportuna.

10.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación se exponen los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua. La calificación total máxima será de 10 puntos, repartiéndose entre los siguientes apartados a evaluar:

- **Conocimientos:** 6 puntos, que se atribuirán a los siguientes instrumentos de evaluación :
 - **Exámenes:** 4 puntos. Habrá una evaluación trimestral. El uso de "chuletas" o similares, invalida el resultado del examen presente y anteriores, obligando al alumno o alumna a realizar un examen de todo el módulo. Para poder ser evaluado positivamente, el alumno/a deberá obtener un 5 en el examen. El profesor/a se reserva el derecho

de realizar el examen en más de una sesión, con el fin de disponer del tiempo suficiente, distribuyendo el mismo, por ejemplo, en uno o varios exámenes teóricos y exámenes prácticos. Cada uno de estos exámenes aportara un valor del total de los 6 puntos.

- **Trabajos y actividades:** 4 punto. Si se diera el caso que en un trimestre el profesor/a no haya encargado ninguna actividad o trabajo, los exámenes valdrán 7 puntos.
- **Actitud y participación:** 2 punto. Los criterios a tener en cuenta son: no entorpecer las clases, ser respetuoso con el profesorado y compañeros; respetar el material y las instalaciones del centro, así como renunciar a la violencia como forma de relación e interacción, etc. . Se tendrán en cuenta en este apartado la participación en clase, la aportación de su trabajo o la opinión personal, cuando sea solicitada por el profesor o profesora.

Es necesario para superar el módulo realizar un plan de empresa. En la **primera evaluación** se evaluará la mitad del proyecto de empresa dentro del apartado de actividades. En la **segunda evaluación** se evaluará la segunda parte del proyecto de empresa, dentro del apartado antes mencionado. La no presentación del plan en tiempo y forma conllevará la suspensión del módulo.

Para los que hayan perdido el derecho a la evaluación continua, la evaluación consistirá en un examen de todo el módulo y la presentación de un plan de empresa, que supondrá el 100% de la calificación (50% examen y 50% plan de empresa).

En el caso de que el alumno no haya superado una evaluación trimestral, tendrá derecho, al menos a un examen de recuperación de conocimientos, por cada evaluación

trimestral suspendida, con el fin de alcanzar los objetivos didácticos que no han sido superados en el momento previsto.

Los alumnos que no superen las correspondientes recuperaciones, serán evaluados negativamente en la evaluación final y se incorporaran al programa de recuperación del módulo, establecido en la presente programación.

En el caso de que el alumnado no haya superado con calificación positiva una evaluación trimestral, si lo que ha suspendido es la parte de actitud, podrá recuperarla a lo largo de la siguiente evaluación trimestral, mejorando su comportamiento y participación. Si el suspenso en actitud se produce en la última evaluación, deberá enfrentarse al programa de recuperación establecido para el módulo, al ser calificado negativamente en la evaluación final.

10.1. Mínimos exigibles:

Los **mínimos exigibles**, que marcan el mínimo a alcanzar para poder ser evaluado positivamente en el módulo, son los siguientes:

- El emprendedor
- Análisis de la empresa y su entorno
- La idea emprendedora y su evaluación
- La investigación de mercado
- La forma jurídica de la empresa
- La organización de la Prevención de Riesgos Laborales
- El mercado y el plan de marketing
- Los recursos humanos en la empresa y su análisis de gestión y de viabilidad
- La función de producción y el análisis de costes
- La contabilidad financiera: contabilidad y el Plan General Contable
- El plan de inversión
- Las fuentes de financiación: propias y ajenas
- La estructura financiera de la empresa: análisis económico-financiero

- Trámites de constitución de una sociedad
- El sistema tributario y sus obligaciones
- La gestión administrativa de la empresa
- El proyecto de empresa

11.- EVALUACIÓN POR PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

El número de faltas injustificadas seguirá las marcadas por el Proyecto Educativo del Centro y el Proyecto Curricular del Ciclo, de tal forma que se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de horas asignadas.

Los alumnos que pierdan la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita a final de curso, que podrá comprender de dos partes:

- **Parte teórica** (compuesta de dos partes):
 1. Examen de preguntas tipo test.
 2. Examen de preguntas cortas.
- **Parte práctica** (compuesta de casos prácticos sobre los contenidos teóricos).

12.- ACTIVIDADES PARA LA RECUPERACIÓN Y PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS NO SUPERADOS

En el caso de que el alumno no supere el presente módulo de EIE en la evaluación ordinaria de marzo, deberá realizar un examen en la convocatoria extraordinaria de junio.

El examen podrá constar de dos partes:

- **Parte teórica:** preguntas tipo test y preguntas cortas.
- **Parte práctica:** uno o dos casos prácticos.

Para poder realizar la prueba extraordinaria, se proporcionará al alumnado un “plan de recuperación”, con el fin de alcanzar las competencias necesarias del módulo y lograr la superación del mismo.

12.1.- Programa de recuperación del módulo.

Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo de EIE en la evaluación final ordinaria del segundo curso del Ciclo Formativo, deberá realizar unas pruebas de recuperación, de acuerdo con la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, (BOPA de 8 de julio de 2009).

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir así como las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación.

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes del módulo de EIE, el profesor o profesora organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno/a con el fin de alcanzar los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y superar de esta forma las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

a) Se establecerá un programa de recuperación para el alumnado que en la **evaluación ordinaria de final de marzo** tenga pendiente el módulo de EIE y vaya a realizar el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT). Dicho programa incorporará las actividades de recuperación – sin posibilidades de docencia directa por parte del profesorado, pero con su orientación cuando venga a realizar la tutoría quincenal con el tutor de la FCT– y que el alumnado deberá realizar durante el tercer trimestre del año académico.

b) Por otro lado, en los casos que el alumnado de segundo curso no pueda realizar el módulo de FCT y que en que la evaluación ordinaria de final de marzo tenga pendiente el módulo de EIE, se establecerá igualmente para estos casos un programa de recuperación – con posibilidades de docencia directa por parte del profesorado.

c) Por último, el alumnado que no supere la evaluación final extraordinaria, se incorporará en el programa de recuperación y que deberá realizar, durante ese periodo, previo al inicio del período extraordinario de realización del módulo de FCT.

Actividades de recuperación:

Las actividades de recuperación versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles y necesarios para la superación del módulo.

Criterios de calificación evaluación extraordinaria de junio:

Para superar la evaluación extraordinaria de junio será necesario obtener al menos 5 puntos en la prueba o examen.

13.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus problemas personales y familiares, sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- La variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- El refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- La demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- La creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

En el supuesto de tener alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidades, psíquicas, sensoriales, motóricas, etcétera, se contará con la ayuda del "Departamento de Orientación".

Partiendo del desarrollo cognitivo y del grado de madurez que los alumnos tengan al inicio del curso, se atenderá a la posible diversidad.

La diversidad del alumnado del CF de Grado Medio puede presentar varios aspectos:

- a) Puede darse la presencia de alumnos y alumnas de edad media o incluso avanzada, frente al grupo mayoritario de 18-20 años de edad.
- b) Alumnado que han superado la prueba de acceso. Este tipo de alumnado puede presentar dificultades de integración en el grupo.
- c) Alumnos con necesidades educativas especiales:
 - Problemas de discapacidades físicas, psíquicas, sensoriales, trastornos de la personalidad o de la conducta

- Trastornos de la comunicación y/o déficit de competencia lingüística.
- Alumnado de distintas nacionalidades con defectuoso conocimiento del idioma o cultura española y con déficit académico.
- Sobredotación intelectual
- Retraso madurativo, especial desmotivación o desinterés.

El tratamiento de la diversidad atenderá a las siguientes fases:

13.1. Medidas Ordinarias Generales Grupales:

La prueba inicial permitirá conocer el punto de partida al comienzo del proceso educativo.

Con el fin de dar respuesta a las necesidades o déficits del alumnado, al inicio del curso se consultará al Departamento de Orientación por la trayectoria escolar del alumnado, para adoptar las medidas ordinarias generales y/o singulares, así como las medidas específicas y medidas extraordinarias adecuadas.

En el desarrollo de la presente programación se potenciarán los ejercicios y actividades grupales (teniendo en cuenta la flexibilidad de los agrupamientos) que permitan potenciar la integración de los alumnos y alumnas con sus compañeros/as, la colaboración activa en las tareas comunes y el respeto y la tolerancia ante la diversidad.

Al inicio de cada unidad didáctica se valorará el punto de partida del alumnado con el fin de poder determinar las posibles dificultades de vocabulario así como de los conocimientos previos que pudieran poseer acerca de los temas a tratar.

13.2.- Medidas Ordinarias Singulares (sin alteración del Currículo):

Se utilizara distintos niveles didácticos que permitan establecer un ritmo y grado personal de aprendizaje, en torno a los aspectos centrales de una misma unidad. Para

ello, se realizarán actividades con diferentes grados de dificultad: básicas, de profundización y de ampliación.

Si resultara necesario se realizarán actividades de refuerzo con el fin de alcanzar los objetivos mínimos. Serán determinadas de acuerdo a las precisiones que establezcan los responsables del Departamento de Orientación y mediante la previsión de distintas pruebas de evaluación que tengan en cuenta las necesidades particulares del alumnado y la previsión de tareas de recuperación adaptadas y que faciliten aprendizajes más elementales.

13.3.- Medidas Específicas (modificación del currículo):

Ante la presencia de alumnos con necesidades educativas especiales en el módulo será necesario, en primer lugar, coordinarse con el Departamento de Orientación, al poseer los dictámenes específicos del alumnado. De tal forma que cuando algún alumno alcance el ciclo formativo, ya será conocido su historial académico. Por otro lado, también se tendrá en cuenta que las necesidades educativas especiales pueden ser permanentes o transitorias, circunstancia que será considerada por el profesor/a.

Al realizar las actividades de evaluación se tomará como punto de partida las capacidades iniciales y se medirá el progreso individualmente en función de los logros personales individuales. También se podrán utilizar pruebas diferentes de las generales en función de estas capacidades diferenciadas iniciales que faciliten la superación del módulo. Además, se diseñarán actividades y metodología específicas en colaboración con el Departamento de Orientación, promoviendo el uso de nuevas tecnologías para facilitar la integración del alumnado.

14.- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Tal y como se especifico en el apartado de "7. Metodología didáctica", con el desarrollo del módulo de EIE se pretende un acercamiento del alumnado al mundo laboral y a la iniciativa emprendedora relacionada con el sector de la Hostelería, y para ello se

realizarán algunas visitas a centros relacionados con la Hostelería o Restauración. Además se planificará varias charlas o coloquios con personas "empendedoras" y con algún organismo que ayude y fomente el emprendimiento; así como de un Técnico del Servicio de Empleo o Técnico de Desarrollo Local.

15.- BIBLIOGRAFÍA

- Ausubel, D., (2002): *Adquisición y retención del conocimiento*. Una perspectiva cognitiva. Barcelona. Paidós.
- Herrera, H., y Brown, D., (2006): *La guía del emprendedor*. Empresa Activa.
- Llorens, I y Mateos, C. (2009): *Pioneras*. Alianza Editorial.
- Monereo, C. et al. (1994): *Estrategias de enseñanza y aprendizaje*. Barcelona: Graó.
- Martín, E. y Coll, C. (2003): *Aprender contenidos, desarrollar capacidades. Intervenciones educativas y planificación de la enseñanza*. Barcelona. Edebé.
- Caldas, M^a Eugenia, et al., (2014): *Empresa e Iniciativa Emprendedora*. Editorial Edítex.

Otros documentos:

www.elerningpape.eu

www.isftic.mepsyd.es

www.juntadeandalucia.es/organismos/innovacióncienciayempresa.html

www.agenciaidea.es/conocon/index.html

www.rmc.es/

www.ico.es/web/contenidos/0/home/home.html

www.agenciatributaria.com/ws/portal/home.html

www.gabilos.com/index.html

www.hosteleriadigital.es/

www.empredeastur.es/

www.plandeemprededoresoviedo.es/

www.ceei.es

www.valnalon.com

www.ayudaemprende.com/

www.hosteleria.org/

ANEXO

PROGRAMACIÓN DE EIE CURSO 2020-21

Dada la situación provocada por la pandemia de Covid, se han tomado medidas preventivas en los centros educativos, en este curso de EIE, la medida que mas afecta a la programación del curso es la duración de las periodos lectivos, pasando a tener una duración de 45 minutos.

CONTENIDOS: PROGRAMACIÓN DE FOL CURSO 2020-21

Dada la nueva temporalización que se plantea este curso, los contenidos serán los mismos que el curso pasado pero no pudiendo profundizar en todos los temas y reduciendo el número de ejercicios a realizar en clase, pero respetando los mínimos del módulo y explicando todos los temas.

En caso de CONFINAMIENTO O SEMIPRESENCIALIDAD, los contenidos serán los mismos que en PRESENCIALIDAD.

METODOLOGÍA:

En caso de CONFINAMIENTO O SEPREENCIALIDAD, la relación con el alumnado se realizará a través de la plataforma **TEAMS** y el **Blog Laboralandia**.

El alumno desarrollara las capacidades de:

- búsqueda de información en la red.
- presentación correcta de trabajos online.
- adecuación de los mensajes y comunicación vía online.

En caso de que alguna alumna o alumno deba estar confinado, se le enviará individualmente su plan de estudio para ese periodo.

ACTIVIDADES EXTRAEXCOLARES:

Dadas las medidas anticovid tomadas desde la Consejería de Educación este curso, hasta el momento, no se permiten dichas actividades, por tanto y mientras la situación no mejores no se harán las actividades planificadas en la Programación.

En Oviedo a 7 de noviembre de 2020-11-09

Profesora: María Luisa García Rubio.