

# **ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EIE)**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:**

**COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: 2º**

REAL DECRETO 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 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

**Departamento/Profesores:**

**Departamento de Formación y Orientación Laboral**

**Justo López Rubio**

**TURNO VESPERTINO**

Curso 2019/ 2020  
IES HOTEL ESCUELA



## 1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

Esta adenda se realiza para los alumnos que tienen pendiente el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendora.

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación planteados para el tercer trimestre de mantienen.

- **Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una “PYME” relacionada con la cocina, la restauración, la hostelería o el turismo; o en otro tipo de empresa relacionada con el ciclo formativo correspondiente.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector correspondiente.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del ciclo formativo correspondiente, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

- **Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) 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.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una "PYME" o cualquier otra empresa del sector y actividad que corresponda.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas de la familia profesional, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una "PYME" o empresa de otro tamaño de la familia profesional.

- **Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa. Se ha contemplado la posibilidad de gestión de la empresa a través de una franquicia.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.
- e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
- f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una empresa.

- **Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “PYME”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) 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.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada el ámbito que corresponda del sector o familia profesional.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) 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” o empresa de otro tamaño del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS**

Las unidades de trabajo programadas para el tercer trimestre son:

**U.T. 1. El emprendedor.** 1. Concepto de emprendedor: 1.1 Concepto. 1.2 La innovación. 2. Tipos de emprendedores. 3. Características de los emprendedores. 4. El emprendedor en la sociedad y en el sistema económico: 4.1 El emprendedor en la sociedad. 4.2 El emprendedor en el sistema económico.

**U.T. 2. La idea y el empresario.** 1. La idea empresarial: 1.1 Delimitación de la idea: 1.2 Evaluación de la idea. 1.3 Las fuentes de ideas. 1.4 Técnicas para la generación de ideas. 1.5 El desarrollo y puesta en marcha de la idea. 2. El plan personal para emprender: 2.1 Análisis de uno mismo. 2.2 El proyecto emprendedor. 3. El empresario: 3.1 Características del empresario. 3.2 Tipos de empresa. 3.3 El riesgo empresarial. 3.4 La gestión de los riesgos empresariales. 3.5 La ética empresarial.

**U.T. 3. La empresa y su entorno.** 1. Concepto y ámbito de actuación de la empresa: 1.1 ¿Qué es una empresa? 1.2 Las funciones de la empresa. 1.3 Definición de la actividad empresarial. 2. El entorno de la empresa: 2.1 El microentorno. 2.2 El macroentorno. 3. Localización, ubicación y dimensión de la empresa: 3.1 Localización geográfica de la empresa. 3.2 Ubicación sectorial. 3.3 Dimensión de la empresa. 4. La organización de la empresa: 4.1 Tipos de

organización. 5. Dirección, liderazgo y motivación. 6. La comunicación en las empresas del sector: 6.1 Concepto. 6.2 Niveles de comunicación.

**U.T. 4. La responsabilidad social de la empresa.** 1. La cultura de empresa: 1.1 La misión de la empresa. 1.2 La visión de la empresa. 1.3 Los valores de la empresa 2. La imagen corporativa. 3. La responsabilidad social de la empresa: 3.1 Componentes de la responsabilidad social de la empresa. 3.2 Ámbitos de la responsabilidad social. 4. El balance social: 4.1 Elaboración del balance social. 4.2 Tareas para la elaboración del balance social. 4.3 Modelo del balance social.

**U.T. 5. Formas jurídicas de la empresa.** 1. Tipos de empresa según su forma jurídica: 1.1 El empresario individual. 1.2 Sociedades personalistas. 1.3 Sociedad Anónima. 1.4 Sociedad de responsabilidad limitada. 1.5 Sociedad de economía social. 2. La elección de la forma jurídica. 3. La franquicia: 3.1 Concepto. 3.2 Características. 3.3 Ventajas y desventajas.

**U.T. 6. La creación de la empresa.** 1. La puesta en marcha de la empresa: 1.1 La toma de decisiones para la puesta en marcha. 1.2 El plan de empresa. 1.3 Contenido del plan de empresa. 2. Las Administraciones Públicas en la creación de empresas. 3. Los trámites de puesta en marcha de la empresa: 3.1 Trámites relativos a la adopción de la personalidad jurídica. 3.2 Trámites generales de puesta en marcha. 3.3 Trámites específicos según el tipo de actividad. 3.4 El plan de prevención de riesgos laborales. 4. Apoyo administrativo externo a la creación de empresas. 5. La gestión de los Recursos Humanos: 5.1 Necesidades de personal. 5.2 Contratación laboral. 5.3 Nóminas. 5.4 Seguros Sociales. 5.5 El convenio colectivo del sector. 5.6 Cálculo del coste de personal.

**U.T. 7. La contabilidad de la empresa.** 1. La contabilidad: concepto, funciones, características y clasificación. 2. El Plan General de Contabilidad: 2.1 Marco conceptual de la contabilidad. 2.2 El cuadro de cuentas. 2.3 Funcionamiento del PGC. 2.4 El Plan General Contable de las pymes. 3. El método contable: 3.1 Funcionamiento de las cuentas. 3.2 El ciclo contable. 3.3 Los asientos contables. 4. Las cuentas anuales: 4.1 Balance. 4.2 La cuenta de Pérdidas y Ganancias. 4.3 El estado de patrimonio neto. 4.4 El estado de los flujos de efectivo. 4.5 La Memoria. 5. El análisis de Balances: 5.1 Análisis de ratios económicos financieros. 5.2 El Fondo de Maniobra. 5.3 Análisis de la rentabilidad.

**U.T. 10. La gestión comercial de la empresa.** 1. La atención al cliente. 2. Técnicas básicas de venta y negociación. 3. Concepto de Mercado: 3.1 Oferta. 3.2 Demanda. 4. Elementos básicos de la comercialización. 5. Marketing y Merchandising. 6. El Marketing mix: Precio, producto, Comunicación y distribución.

**U.T. 11. La financiación de la empresa.** 1. La financiación. 2. Fuentes de financiación. Clasificación de las fuentes. 3. Definición de las fuentes de financiación. 4. El plan de inversiones y el plan económico-financiero de la empresa.

**U.T. 12. Proyecto empresarial (Plan de empresa).**

Cronograma de las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación. **ANEXO I.**

#### **4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo, google drive, google classroom, quizlet y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

#### **5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES**

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

#### **6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

En cuanto a los procedimientos de evaluación, consistirán en el análisis de las elaboraciones de los alumnos: ejercicios, actividades, trabajos y test de evaluación. La aplicación de estos procedimientos requiere instrumentos que permitan el registro de los datos de forma sistemática, y la adaptación del

proceso de enseñanza-aprendizaje en función de las necesidades y logros detectados.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Se calificarán todas las actividades y test devaluación online realizados con una nota numérica del 1 al 10. Se tendrán en cuenta todas las notas y si algún alumno presenta alguna dificultad en la entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa.

Los ejercicios, actividades, prácticas y trabajos, propuestos durante el trimestre, supondrán el 100% de la calificación del módulo.

## 7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

**7.1. Primera convocatoria extraordinaria:** Cada profesor cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. El profesor titular del módulo en el curso se ha responsabilizará del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

**En este caso los alumnos, dado que tienen aprobada la parte valorada mediante exámenes que supone un 60% de la nota, deben aprobar la parte relacionada con la entrega de actividades y Plan de Empresa, que supone un 40% de la nota.**

**7.2. Segunda convocatoria extraordinaria:** El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

## 8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Webgrafía: <http://www.ipyme.org/>
- Apuntes, actividades y ejercicios proporcionados por el profesor.
- Vídeos Antonio Guirao: Flipped EIE
- Mail de grupo, google drive, google classroom, formularios google y quizlet.
- Correo institucional [lopezrj@ieshotelescuola.es](mailto:lopezrj@ieshotelescuola.es) para resolver consultas, o en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas.

## 9. ANEXOS

- **ANEXO I:** Cronograma de las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación.





**ANEXO I**

<b>CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA</b> <b>GRUPO: 2COGV</b> <b>MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>		
<b>RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:</b>		
<p>Iniciativa emprendedora                      La empresa y su entorno                      La financiación de la empresa.                      Función Comercial.                      Formas jurídicas de la empresa.                      Trámites de puesta en marcha de la empresa.                      Proyecto de empresa.</p>		
<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
<p><b>Actividades a realizar:</b></p> <p><b>Actividad 1. Despidos y suspensiones de contrato basados en la situación actual (Cov-19).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ERTE, Despidos, ayudas a autónomos y PYMES etc.</li> </ul> <p><b>Actividad 2. Análisis del programa de TV la comida no se tira.</b></p> <p><b>Actividad 3. Idea de negocio, justificación, estudio de mercado, marketing, personal, forma jurídica.</b></p> <p><b>Entrega de dichas actividades 15 de mayo.</b></p>	<p>Correo electrónico</p>	<p>Identificar el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.</p> <p>Analizar el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.</p> <p>Analizar el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.</p> <p>Definir determinadas ideas de negocio del ámbito de las PYMES y en función de su perfil profesional, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa, valorando las posibilidades, los recursos existentes y el impacto sobre el entorno, e incorporando valores éticos.</p> <p>Diferenciar los diferentes segmentos del mercado</p>

		<p>según la demanda y los stocks.</p> <p>Describir, analizar y aplicar los distintos componentes básicos del marketing, a saber producto, precio, comunicación y distribución.</p> <p>Analizar las posibles fuentes de financiación a las que puede acudir la empresa para garantizar su funcionamiento.</p> <p>Identificar las necesidades de financiación.</p> <p>Diferenciar las características de cada fuente y compararlas entre sí para optar por la más apropiada, según sus necesidades, y ventajosa.</p> <p>Identificar las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una “PYME” o cualquier otro tipo de empresa del sector al que pertenece la familia profesional.</p> <p>Identificar las diferentes etapas que han de desarrollarse para confeccionar un proyecto empresarial.</p> <p><b>Calificación:</b> 40% de la calificación del módulo.</p>
--	--	---

