

GUÍA DEL ALUMNO DE EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

MÓDULO PROFESIONAL: Empresa e Iniciativa Emprendedora.

DEPARTAMENTO DIDÁCTICO: Formación y Orientación Laboral

PROFESOR: Joaquín Fullea Marhuenda

HORA DE ATENCIÓN DEL PROFESOR: lunes, de 12,45 a 13,45, con cita previa.

La presente Guía tiene como objetivo informar al estudiante sobre los objetivos (resultados de aprendizaje), contenidos y criterios de evaluación del módulo profesional que va a cursar, así como de los criterios de evaluación, calificación y recuperación que se van a aplicar en dicho módulo profesional.

En cuanto a los resultados de aprendizaje, los contenidos y los criterios de evaluación, vienen recogidos en la normativa vigente de cada uno de los ciclos formativos que se imparten en el centro. Concretamente, para el ciclo formativo de Sistemas microinformáticos y redes, la normativa de aplicación es el [Real Decreto 1691/2007, de 14 de diciembre](#) y la [Orden de 7 de julio de 2009](#). Para el ciclo formativo de Instalaciones eléctricas y automáticas, la normativa de aplicación es el [Real Decreto 177/2008, de 8 de febrero](#) y la [Orden de 7 de julio de 2009](#). La información que se ofrece en cuanto a capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación es un extracto de dicha normativa, que puede ser consultada por el alumnado en el caso de que aparezca alguna duda.

El segundo apartado de la Guía ofrece información sobre la secuenciación de los contenidos a través de las distintas unidades didácticas en que se van a organizar, así como las evaluaciones en las que se impartirán conforme a la programación realizada por el profesor.

En lo que se refiere a la evaluación, calificación y recuperación, en el tercer apartado de la Guía se pueden consultar los criterios que seguirá el profesor a lo largo del curso para calificar cada una de las evaluaciones y la evaluación final, así como los criterios de ponderación que se aplicarán para obtener dicha nota. También se establecen los criterios que se aplicarán a las recuperaciones. El profesor, en el primer trimestre, pondrá a disposición del alumnado una hoja Excel para que él mismo pueda calcular su nota de cada una de sus evaluaciones y la nota final.

1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS BÁSICOS.

CAPACIDADES TERMINALES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</p>	<p>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”. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina. 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 de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.</p>
<p>2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</p>	<p>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”. 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 cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales. i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una “pyme”.</p>
<p>3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</p>	<p>a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa. 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 “pyme”. 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</p>

	<p>administrativos, ayudas y subvenciones.</p> <p>g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una “pyme”.</p>
<p>4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “pyme”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</p>	<p>a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.</p> <p>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.</p> <p>c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.</p> <p>d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.</p> <p>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” de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.</p> <p>f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.</p>

CONTENIDOS BÁSICOS

Iniciativa emprendedora:

Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de los sistemas microinformáticos y redes/instalaciones eléctricas y automáticas (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de informática/instalaciones eléctricas y automáticas.

La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la informática/instalaciones eléctricas y automáticas.

El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la informática/instalaciones eléctricas y automáticas.

La empresa y su entorno:

Funciones básicas de la empresa.

La empresa como sistema.

Análisis del entorno general de una pyme de informática/ instalaciones eléctricas y automáticas.

Análisis del entorno específico de una pyme de informática/ instalaciones eléctricas y automáticas.

Relaciones de una pyme de informática/ instalaciones eléctricas y automáticas con su entorno.

Relaciones de una pyme de informática/ instalaciones eléctricas y automáticas con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

Tipos de empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Elección de la forma jurídica.

Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de informática/ instalaciones eléctricas y automáticas.

Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

Análisis de la información contable.

Obligaciones fiscales de las empresas.

Gestión administrativa de una empresa de informática/ instalaciones eléctricas y automáticas.

2. SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS.

El módulo profesional de Empresa e Iniciativa Emprendedora (EIE) consta de 10 unidades didácticas, que serán distribuidas a lo largo de las dos evaluaciones que tiene el curso académico.

Durante la primera evaluación se impartirán las siguientes unidades didácticas:

1. La iniciativa emprendedora.

2. El entorno de la empresa.
3. El mercado.
4. El marketing.
5. Recursos humanos.

Durante la segunda evaluación, las unidades didácticas serán las siguientes:

6. Formas jurídicas.
7. El plan de producción.
8. Inversión y financiación.
9. Análisis contable y financiero.
10. Gestión contable, administrativa y fiscal.

3. EVALUACIÓN.

Los **procedimientos e instrumentos** que se utilizarán para la evaluación del módulo de EIE serán los siguientes:

1. Realización de **pruebas específicas**, escritas, sobre los contenidos de las distintas unidades didácticas.
2. Seguimiento y análisis de las **producciones del alumnado**, ya sean de carácter individual o de carácter grupal (como el proyecto de empresa).
3. La **observación** sistemática y participativa del grupo a través del seguimiento directo de las actividades que se realizan en el aula.
4. **Cuestionarios, debates o asambleas** al inicio de cada unidad didáctica, para analizar el punto de partida del alumnado sobre la materia y como proceso de motivación, introducción y de construcción del aprendizaje. Se pretenden evaluar contenidos conceptuales previos al inicio de la unidad y procedimentales, en relación con actitudes favorables al aprendizaje.

Criterios de ponderación

Conceptos. La calificación de los conceptos exigidos al alumnado se llevará a cabo mediante pruebas objetivas. Estas pruebas consistirán en test de respuestas alternativas y/o preguntas teóricas y/o ejercicios sobre los conceptos impartidos. Su objeto es medir si se han logrado a través de las actividades programadas y por medio de los procedimientos adecuados dichos conceptos. La forma de evaluar dichas pruebas se establecerá en el examen correspondiente. Influirá en la evaluación con una ponderación del **40%**.

Procedimientos. La calificación de los procedimientos se llevará a cabo mediante la realización y exposición del **Proyecto de Empresa**, de elaboración obligatoria, de tal forma que la no presentación en los plazos y formas establecidos dará lugar a una evaluación negativa del módulo, y, en su caso, con las actividades propuestas. La calificación influirá en la evaluación con una ponderación del **40%** de la nota (20% para el proyecto y 20% para actividades). Este proyecto se irá confeccionando a medida que se impartan las unidades didácticas y se aplicará lo aprendido en la elaboración del mismo. No obstante, los elementos evaluables que se señalan a continuación sirven para ponderar adecuadamente el parámetro del presente punto, así se valorarán los siguientes aspectos:

- La comprensión y asimilación de los conocimientos fundamentales.
- La obtención y utilización de información.
- La capacidad de iniciativa del alumno.
- La presentación de los trabajos propuestos y en los plazos establecidos.
- La cantidad y calidad de las tareas realizadas.
- La claridad y orden en la exposición.

La **presentación de los trabajos propuestos fuera de los plazos** establecidos previamente por el profesorado implicará la reducción de **medio punto** en la calificación de dicha actividad por cada clase de retraso en su entrega. La **presentación de actividades de carácter individual de forma duplicada** por parte de dos o más alumnos o alumnas implica la división de la nota de cada una de las cuestiones planteadas entre tantas veces como copias equivalentes existan de las mismas.

Durante el trimestre se realizarán varias pruebas de conceptos para la eliminación de materia debiendo el alumno/a alcanzar una nota mínima de 5 sobre 10 en cada una de ellas para eliminar la materia correspondiente. El alumno/a que por motivos justificados no realice alguna de estas pruebas tendrá derecho, solamente, a examinarse de los contenidos pendientes en el periodo de recuperación del trimestre siendo, en este caso, la calificación de dicha prueba la nota alcanzada y no 5 como correspondería en recuperación. Si el alumno/a no justifica la no presentación a la prueba tendrá derecho a presentarse a la recuperación de materia, a final de trimestre, pero en este caso su calificación será, como máximo 5.

Tanto en las pruebas objetivas como en los trabajos presentados, incluido el Proyecto de Empresa, se tendrá en cuenta la ortografía y se restará por cada una de las faltas cometidas 0'02 con un máximo de 1 punto en cada uno de los ejercicios y/o pruebas realizadas.

Actitudes. Influirán en la evaluación con una ponderación del 10% y serán elementos evaluables los siguientes:

- La participación en el trabajo tanto individual como colectivo.
- La participación en los foros de Moodle, en su caso.
- Atención, responsabilidad e iniciativa en el aula.
- Actitud positiva hacia los valores de tolerancia y respeto hacia las ideas ajenas.
- Cumplimiento de las normas y otras buenas actitudes.
- Participación en los foros de Moodle, en su caso.

Asistencia y puntualidad a las actividades lectivas: Por cada falta de asistencia, no justificada se perderán una décima con el máximo de 1 punto. En cuanto a las faltas de puntualidad, señalar que cuatro de las mismas se asimilarán a una falta de asistencia. Ambos criterios, por tanto, influirán en la evaluación con una ponderación del 10%. **Solamente se considerará falta justificada aquella que se justifique con certificado médico o con documento que demuestre la asistencia a prestaciones personales obligatorias.**

CALIFICACIÓN DE CADA UNA DE LAS EVALUACIONES

Para la calificación positiva de cada una de las evaluaciones será necesario obtener una nota mínima de 5 sobre 10 en todos los parámetros y que la suma de todos ellos deberá de ser igual o superior a 5 para obtener una calificación positiva. La calificación será el resultado de la aplicación de las siguientes reglas:

- a) La calificación de conceptos se obtendrá mediante la media ponderada obtenida de los resultados de las distintas pruebas escritas que se celebren en la evaluación correspondiente.
- b) La calificación de procedimientos se obtendrá a partir de la calificación obtenida en el Plan de Empresa y en las actividades encomendadas, conforme al criterio más arriba establecido.
- c) La calificación de actitudes y asistencia se valorará conforme a los registros personales del profesorado (cuaderno del profesorado) sobre el día a día en clase.

La calificación de la evaluación será el resultado de la suma de todos los parámetros señaladas con la ponderación establecida para cada uno de ellos.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL

La calificación del módulo profesional reflejará el trabajo del alumnado durante todo el curso escolar. De esta forma, en la evaluación final de mayo se procederá a aplicar las mismas reglas antes señaladas para cada una de las evaluaciones, de forma que se compute en las mismas proporcional y respectivamente las calificaciones de conceptos, procedimientos, actitudes y asistencia.

A modo de resumen, se concretan en las siguientes tablas los criterios de calificación y evaluación:

Pruebas objetivas	Trabajos en grupo y, en su caso, individuales	Actitud	Asistencia	TOTAL
40	40(20-20)	10	10	100%

Criterios de Calificación		
	SI	NO
La ortografía resta puntuación	x	
Los alumnos/as deben llegar a un mínimo de la calificación para acceder a la media	x	
Los alumnos/as deben superar todas las evaluaciones	x	
La falta de asistencia resta puntuación	x	

Criterios de recuperación

La recuperación de materias se hará dentro del proceso de enseñanza aprendizaje mediante la realización de pruebas escritas correspondientes a aquella/s parte/s que el alumno o alumna tenga con calificación negativa y **tendrá lugar antes o después de finalizar el trimestre al que corresponda dicha materia**, en función del tiempo disponible para la realización de dichas pruebas y del criterio del profesor/a. Las pruebas serán similares a las realizadas en la evaluación primera de la materia del trimestre y la calificación máxima será 5 cuando la prueba se puntúe sobre 10, a excepción de los alumnos/as que en el día de la prueba no se hayan presentado por motivos justificados, no obstante la nota final del trimestre será la suma de todos los elementos evaluables considerados en el apartado anterior, por lo que **será necesaria la presentación de todos los trabajos realizados en dicho trimestre**.

Para aquellos alumnos o alumnas que no hayan superado los conocimientos mínimos, se hará un ejercicio de recuperación de evaluación/es antes del período de recuperación de final de curso. La nota máxima será de 5 cuando la prueba se puntúe sobre 10 y es requisito imprescindible tener todas las evaluaciones aprobadas, así como todos los trabajos presentados para obtener una calificación final de 5.

Aquellos alumnos o alumnas que sean calificados con una nota inferior a cinco, en una o varias evaluaciones, en el periodo de recuperación de final de curso, realizarán actividades orientadas a la superación de la materia, teniendo que **examinarse de las evaluaciones completas pendientes**. En esta **evaluación final** la nota será igual a la puntuación obtenida por el alumno/a en una prueba puntuada sobre 10, siendo necesario obtener una calificación mínima de 5 para considerarla superada, no obstante, se tendrán en cuenta las faltas de **ortografía** y se aplicará el mismo criterio adoptado para el trabajo diario, las pruebas objetivas y el Proyecto de Empresa.

La recuperación del Proyecto de Empresa consistirá en la presentación y exposición del proyecto iniciado a principio de curso y ajustado a los contenidos mínimos exigidos:

- Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
- Justificación de la localización de la empresa.
- Análisis de la normativa legal aplicable.
- Plan de inversiones.
- Plan de financiación.
- Plan de comercialización.
- Rentabilidad del proyecto.

Aunque el alumno/a obtenga una puntuación positiva en la calificación de la primera y/o segunda evaluación, es conveniente que realice actividades de recuperación en aquellas unidades didácticas en las que no haya alcanzado un dominio suficiente.

A modo de resumen de los criterios de recuperación se presenta la siguiente tabla:

Criterios de recuperación		
	SI	NO
La calificación final será la misma que la del examen	x	
Puede eliminar materia previamente al examen		x

Criterios de recuperación		
	SI	NO
Existen criterios de corrección diferentes entre convocatoria ordinaria y extraordinaria		x
Existe una nota máxima en la recuperación independientemente de la calificación que se obtenga en la misma	x	