



**Escuela de Doctorado
y Estudios de Posgrado**

Universidad de La Laguna

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA ANUAL PARA EL
MÓDULO DE EMPRESA E INICIATIVA
EMPRENDEDORA.**

Máster en Formación del Profesorado de Educación Secundaria
Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de
Idiomas Especialidad en Economía, Empresa y Turismo

Autora: Sara Gómez
Tutor: Juan José Díaz Hernández
Universidad de la Laguna (ULL)
Curso académico 2021/2022
Septiembre 2022

Por ti, y para ti. Tu enseñanza será eterna. Gracias Caty.

Resumen

El presente Trabajo de Fin de Máster es el resultado de un proceso metodológico llevado a cabo de la Programación Didáctica anual del Módulo: Empresa e Iniciativa Emprendedora del Centro Privado de Formación Profesional CFP Hotel Escuela. Del mismo modo, se diseña una programación didáctica para el alumnado de 2º Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración, empleando como guía la programación original del módulo desarrollado por parte del profesorado del centro.

En él, se puso en marcha un diseño didáctico y metodológico alternativo al tradicional, donde dicha programación se sustenta en la formación dual característica del centro formativo. Esta formación brinda al alumno una simbiosis de enseñanza teórica-práctica. Por lo que esta metodología sustentará el desarrollo de la unidad didáctica, desde una perspectiva creativa y motivadora para la formación de futuros profesionales en el sector de la hostelería y Turismo.

Palabras claves: Hostelería y Turismo. Dirección de Servicios de Restauración, Formación Dual, Formación profesional.

Abstract

This Master's Thesis is the result of a methodological process carried out in the annual Didactic Programming of the Module: Company and Entrepreneurial Initiative of the CFP Hotel Escuela Private Vocational Training Center. In the same way, a didactic program is designed for the students of the 2nd Training Cycle of Higher Level of Management of Restoration Services, using as a guide the original programming of the module developed by the teaching staff of the center.

In it, an alternative didactic and methodological design to the traditional one was launched, where said programming is based on the dual training characteristic of the training center. This training provides the student with a symbiosis of theoretical-practical teaching. Therefore, this methodology will support the development of the didactic unit, from a creative and motivating perspective for the training of motivated future professionals in the hospitality and tourism sector.

Keywords: Hostel and Tourism. Directorate of Restoration Services, Dual Training, Professional Training and

Tabla de abreviaturas

<i>CIFP</i>	Centro Integrado de Formación Profesional
<i>TFM</i>	Trabajo de Fin de Máster.
<i>LOE</i>	Ley Orgánico de Educación.
<i>NEAE</i>	Necesidades Específicas de Apoyo Educativo.
<i>RA</i>	Resultado de aprendizaje
<i>UT</i>	Unidad de Trabajo
<i>TIC</i>	Tecnología de la Información y la Comunicación
<i>CE</i>	Criterio de evaluación
<i>AE</i>	Actividad de evaluación.

Índice

0. Introducción	6
1. Contextualización del centro	7
1.1 Datos de Identificación del Centro.....	7
1.2 Descripción y Relación con el Contexto del Centro.....	10
1.3 Descripción de las Características Estructurales del Centro	12
1.3.1 Dotación y Recursos Humanos.....	13
1.3.2 Vertebración Pedagógica y Organizativa del Centro.....	14
2. Análisis Reflexivo y Valoración Crítica de la Programación Didáctica del módulo de empresa e iniciativa emprendedora.	15
3. Propuesta de programación didáctica para el módulo: Empresa e Iniciativa Emprendedora (2º Ciclo Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración)	19
3.1 Introducción.....	19
3.2 Contextualización del grupo de alumnos/as.....	20
3.3 Justificación.....	21
3.4 Contextualización del CFGS Dirección de Servicios de Restauración	22
3.4.1 Competencia general	22
3.4.2 Competencias profesionales, personales y sociales del módulo	22
3.5 Objetivos del módulo.....	24
3.5.1 Objetivos generales del módulo.....	24
3.6 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	26
3.7 Contenidos básicos del módulo.....	30
3.8 Metodología	35
3.9 Materiales y recursos didácticos	36
3.10 Medidas de atención a la diversidad	36
3.11 Estrategias de trabajo para el tratamiento transversal de la educación en valores.....	38
3.12 Actividades complementarias y extraescolares.....	39
3.13 Evaluación	40
3.13.1 Criterios de calificación.....	40
3.13.2 Recuperación de los resultados de aprendizaje no superados durante el proceso de evaluación	41
3.13.3 Pérdida de la evaluación continua	42
3.13.4 Planes con recuperación para el alumnado con módulos pendientes.....	43
3.14 Procedimientos para valorar el desarrollo y resultados de la programación didáctica.....	43

4. Unidad de trabajo: la contabilidad de la empresa.....	43
4.1 Justificación y descripción de la situación de aprendizaje	43
4.2 Integración temporal.....	44
4.3 Objetivos.....	44
4.4 Contenidos.....	45
4.6.1 Evaluación	47
4.7 Materiales y recursos didácticos:	48
4.8 Secuenciación	49
4.8.1 Sesión 1	49
4.8.2 Sesión 2	51
4.8.3 Sesión 3	52
4.8.4 Sesión 4	53
4.8.5 Sesión 5	54
4.8.6 Sesión 6	54
5 Conclusiones.....	55
6 Referencias	57
7 Anexos.....	59
<i>Anexo 1: Callejero oficial de Santa Cruz de Tenerife.....</i>	<i>59</i>
<i>Anexo 2: Distribución de planta del CFPF Hotel Escuela</i>	<i>60</i>
<i>Anexo 3: Mapa conceptual del resumen de la unidad</i>	<i>61</i>
<i>Anexo 4. Actividad 1: “Fideos de contabilidad”</i>	<i>62</i>
<i>Anexo 5. Actividad 2: “Ordena el Abancel”</i>	<i>63</i>
<i>Anexo 6. Actividad 3: “Sserá rentable nuestra idea?”.....</i>	<i>65</i>
<i>Anexo 7. Actividad 4: “C for Accounting”</i>	<i>66</i>
<i>Anexo 8. Actividad 5: “Repasemos junt@s”.....</i>	<i>68</i>
<i>Anexo 9. Actividad 6: “Afianza tus conocimientos”</i>	<i>70</i>

Índice de cuadros:

<i>Cuadro 1. Datos del CPFP Hotel Escuela Santa Cruz</i>	<i>7</i>
<i>Cuadro 2. Medios de contacto CPFP Hotel Escuela Santa Cruz.....</i>	<i>7</i>
<i>Cuadro 3. Equipamientos Hotel Escuela.....</i>	<i>12</i>
<i>Cuadro 4. Normativa aplicable en materia de la programación a nivel nacional.....</i>	<i>20</i>
<i>Cuadro 5. Normativa aplicable en materia de la programación a nivel autonómico. 21</i>	
<i>Cuadro 6: Identificación del módulo</i>	<i>22</i>
<i>Cuadro 7: Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados al módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora</i>	<i>27</i>
<i>Cuadro 8: Contenidos del módulo por unidades didácticas.....</i>	<i>30</i>
<i>Cuadro 9: temporalización de las UT</i>	<i>34</i>
<i>Cuadro 10. Actividades complementarias del módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora.....</i>	<i>40</i>
<i>Cuadro 11. Distribución de las unidades didácticas del módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora.....</i>	<i>44</i>
<i>Cuadro 12. Desarrollo de actividades propuestas</i>	<i>46</i>
<i>Cuadro 13. Criterios y procedimientos de evaluación.....</i>	<i>47</i>
<i>Cuadro 14. Secuenciación de los contenidos y actividades de la UT 5:</i>	<i>49</i>
<i>Cuadro 15. Ficha resumen de la actividad 1</i>	<i>50</i>
<i>Cuadro 16. Ficha resumen de la actividad 2</i>	<i>51</i>
<i>Cuadro 17. Ficha resumen de la actividad 3:.....</i>	<i>52</i>
<i>Cuadro 18. Ficha resumen de la actividad 4</i>	<i>53</i>
<i>Cuadro 19. Ficha resumen de la actividad 5:.....</i>	<i>54</i>
<i>Cuadro 20. Ficha resumen de la actividad 6</i>	<i>55</i>

Índice de figuras

<i>Figura 1: Ubicación CPFP Hotel Escuela Santa Cruz</i>	<i>10</i>
<i>Figura 2. Organigrama del CPFP Hotel Escuela Santa Cruz</i>	<i>15</i>

Índice de gráficos

<i>Gráfico 1: Población por Distrito Administrativo</i>	<i>11</i>
---	-----------

0. Introducción

El presente trabajo de Fin de Máster se lleva a cabo en el seno de una formación universitaria, en donde se encuadra en el Máster de Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idioma. El documento en cuestión se enmarca en la modalidad de programación didáctica, por lo que su desarrollo es sustentado con el trabajo de observación que se realizó durante las prácticas realizadas durante el curso académico 2021/2022.

A lo largo del actual trabajo se recogerán diferentes ítems que ayudarán como base para el desarrollo de una propuesta de programación para el mismo módulo que será el nexo de conexión presente a lo largo de todo el trabajo, respetando siempre las bases de la programación original del módulo establecidas por el claustro de profesores. Para llegar a este apartado previamente se expondrán los siguientes bloques:

Por un lado, en el primer bloque se llevará a cabo una contextualización del centro donde se impartieron las prácticas del Máster, en este caso, corresponde al Centro Privado de Formación Profesional CFP Hotel Escuela, localizado en la zona centro del municipio de Santa Cruz de Tenerife.

El segundo bloque recoge un análisis reflexivo de la programación didáctica del Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración, en modalidad de formación dual. En este punto del trabajo de fin de máster se realizarán aportaciones de mejoras de la programación original, siempre de forma objetiva y respetando el trabajo realizado previamente por parte del departamento.

Tomando como base el análisis hasta ahora realizado, el tercer bloque contiene una aportación personal diferente de la programación, correspondiente a la selección de una de las unidades de trabajo que componen el módulo. En este caso, la unidad de trabajo elegida es la **“UT 5: La contabilidad de la empresa”**. Esta propuesta atiende a las particularidades del alumnado, el contexto, la realidad del centro y su programación general anual, de la misma forma, se sustenta en todo momento por la legislación vigente en la Comunidad Autónoma de Canarias en relación con la Formación Profesional.

Por último, el cuarto y el último bloque finaliza con las conclusiones alcanzadas tras el desarrollo del trabajo de fin de máster, así como del trabajo de observación llevado a cabo en las prácticas curriculares.

1. Contextualización del centro

En el presente apartado se especifican los datos identificativos del centro, la normativa existente sobre la ordenación de la Formación Profesional, concretamente sobre el currículo del Título de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración, la oferta educativa, las infraestructuras y dotaciones materiales, la plantilla docente, la vertebración organizativa, y los proyectos y programas en los que participa el CFP Hotel Escuela. Por último, se describirán las características del alumnado y del entorno físico y socioeconómico del centro.

1.1 Datos de Identificación del Centro

El Centro Privado de Formación Profesional CPFP Hotel Escuela, ubicado en el municipio de Santa Cruz de Tenerife se funda en el año 1989, con el objetivo principal de formar en calidad y excelencia a futuros profesionales del sector de la hostelería y turismo.

Cuadro 1. Datos del CPFP Hotel Escuela Santa Cruz

Código	38015311
<i>Denominación:</i>	CPFP HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ
<i>Tipo de centro:</i>	Centro Privado de Formación Profesional
<i>Dirección:</i>	C/ San Sebastián, 152
<i>Localidad:</i>	Santa Cruz de Tenerife
<i>Municipio:</i>	Santa Cruz de Tenerife
<i>Provincia:</i>	Santa Cruz de Tenerife
<i>Isla:</i>	Tenerife
<i>Naturaleza:</i>	Privado
<i>Tipología:</i>	Docente
<i>Centro del Profesorado que le corresponde:</i>	38706050 - Profes. Santa Cruz de Tenerife

Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deporte (2022).*

CPFP Hotel Escuela Santa Cruz, cuenta con diferentes puntos de acceso para obtener información, así como otros medios técnicos y redes sociales, que hacen al Centro accesible para cualquier persona que necesite o desee obtener información sobre el mismo. Estos recursos se desarrollan en el esquema que se detalla a continuación:

Cuadro 2. Medios de contacto CPFP Hotel Escuela Santa Cruz

<i>Teléfono</i>	928-478-462
<i>Correo electrónico</i>	hesc@hecansa.com
<i>Página web</i>	http://www.hotelescuelsantacruz.com/
<i>Instagram</i>	@Hecansa
<i>Facebook</i>	@HotelEscuelasSantaCruz

Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deporte (2022).*

El marco legal que da cobertura a este tipo de formación gira en torno a la Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regula los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje junto con el desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la información y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.

Por su parte, el centro de estudios se erige sobre un moderno edificio inaugurado en 1998 y situado en el corazón de la ciudad de Santa Cruz, en la Calle San Sebastián, N° 152. Se encuentra a escasos minutos del nuevo Auditorio, del Recinto Ferial, frente al Estadio de Fútbol y a tan sólo 10 minutos del aeropuerto internacional Los Rodeos.

Los/as alumnos/as realizan una formación dual y eminentemente práctica, por lo que la dinámica educativa se realiza tanto en las aulas como en el propio hotel, fomentando un aprendizaje basado en la participación del alumnado en todas las actividades que incorporan el Plan de estudios.

El establecimiento hotelero, donde el alumnado realiza sus prácticas, posee cuatro estrellas, siendo una garantía de tener un equipamiento adecuado, completo y con todas las comodidades, cuyo propósito es ofrecer a su clientela la mejor experiencia posible al alojarse en sus instalaciones. A su vez, este Hotel se constituye como una alternativa para visitas y reuniones de negocios y gracias a su inmejorable ubicación, se constituye como una de las mejores alternativas para un viaje de placer a la isla de Tenerife, pues se encuentra ubicado en pleno corazón de la ciudad de Santa Cruz, próximo a los mejores centros y calles comerciales, terrazas, ramblas, centros deportivos, culturales y a la vida nocturna de la urbe.

Este establecimiento cuenta con un total de 65 habitaciones: 56 dobles, 1 suite imperial, 2 suites, 1 doble para discapacitados. También tiene servicios de aparcamiento, salones para banquetes y conferencias, terrazas, piscina y gimnasio, además dispone de cobertura wi-fi en habitaciones y salones.

Además, este hotel escuela destaca por su gastronomía. Su restaurante a la carta “*Tajinaste*”, tiene una capacidad para 120 comensales, se convierte en la opción perfecta para disfrutar de la comida típica canaria, donde convergen tradición y creatividad culinaria, de la mano de chefs nacional e internacionalmente conocidos, con decenas de premios en su haber, por lo que disfrutar de un delicioso desayuno, almuerzo o cena. De hecho, a lo largo del año, tienen lugar varias jornadas gastronómicas, convirtiendo a los/as alumnos/as en protagonistas.

En definitiva, este entorno se configura como el escenario perfecto para conseguir formar a nuevos talentos, desarrollando las competencias profesionales y personales necesarias para el éxito profesional dentro del mundo laboral encuadrado en el sector turístico.

1.2 Horario y oferta de titulaciones impartidas en el centro

El CPFP Hotel Escuela Santa Cruz, tal y como se ha expuesto anteriormente, dispone de una amplia oferta formativa, dirigida a la familia profesional: Hostelería y Turismo, es necesario poner de manifiesto que es uno de los principales motores económicos y laborales del Archipiélago Canario, con base a esto, estudios demuestran que, el “35,9% del total del empleo en Canarias está vinculado a este sector, lo que supone un total de 273.982 puestos de trabajo” (*Estudio Impacto Económico del Turismo, 2015*).

La oferta formativa del centro es la siguiente:

Ciclos Formativos de Grado Medio

- » Servicios en Restauración
 - Gestión Hotelera
 - Dirección Restauración
- » Cocina y Gastronomía
 - Dirección cocina
 - Cocina y gastronomía

Ciclos Formativos de Grado Superior

- » Servicios en Restauración
 - Gestión Hotelera
 - Dirección de Servicio de Restauración
 - Dirección restauración
- » Cocina y Gastronomía
 - Dirección de Cocina
 - Cocina y gastronomía

Es importante recordar, además, que, para acceder a un Grado Medio, el alumno debe estar en posesión del título de la ESO o haber realizado la prueba de acceso al Grado Medio, y tener más de 16 años.

Por su parte, para acceder a un Grado Superior, el alumnado debe de estar en posesión del título de bachillerato o en defecto contar con el certificado de notas expedido por el centro formativo de origen. Otra vía de acceso es haber aprobado la prueba de acceso a ciclo formativo de grado superior, para esta vía es necesario tener al menos 19 años en el que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de técnico). Otras formas de acceso menos frecuentes, pero también habilitantes, es haber superado:

- » Tercero de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP).
- » Curso de Orientación Universitaria (COU)
- » Estar en posesiones de cualquier Titulación Universitaria
- » Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años

Horario del Centro

Las formaciones impartidas en el centro educativo, se establecen en una jornada continua, de 8:00 a 16:00 horas de la tarde. Las clases tienen una duración de 50 minutos, y se disfrutan de dos recreos, de 35 minutos cada uno.

No obstante, y debido al carácter fundamentalmente práctico de la formación, el centro permanece abierto hasta las 23:00 horas para aquellos alumnos que se encuentran realizando alguna práctica en el hotel escuela.

Descripción y Relación con el Contexto del Centro

Particularmente, el CFPF HOTEL ESCUELA SANTA CRUZ se encuentra en el distrito Salud – La Salle (*anexo 1*), en el barrio de La Salle. El mismo se localiza en la parte central de la capital, entre el Polígono Costa Sur y el Barranco de Santos, y desde el Puerto capitalino hasta el límite del Municipio de Santa Cruz. Este distrito cuenta con catorce barrios y se trata de una zona que en la actualidad está integrada perfectamente en el centro urbano de la ciudad.

Con relación a su localización, el centro se encuentra ubicado en la Isla de Tenerife, en el municipio de Santa Cruz de Tenerife, conforme a los datos recogidos por Decreto de la Concejalía Delegada en materias de Atención al Ciudadano y Demarcación Territorial fechado el 22 de marzo de 2022, se estableció la revisión anual del Padrón Municipal de Habitantes a 1 de enero de 2022 ascendiendo a ésta a 209.163 habitantes, conforme los datos obtenidos del fichero informático de referencia C38038AI.022.

Figura 1: Ubicación CFPF Hotel Escuela Santa Cruz



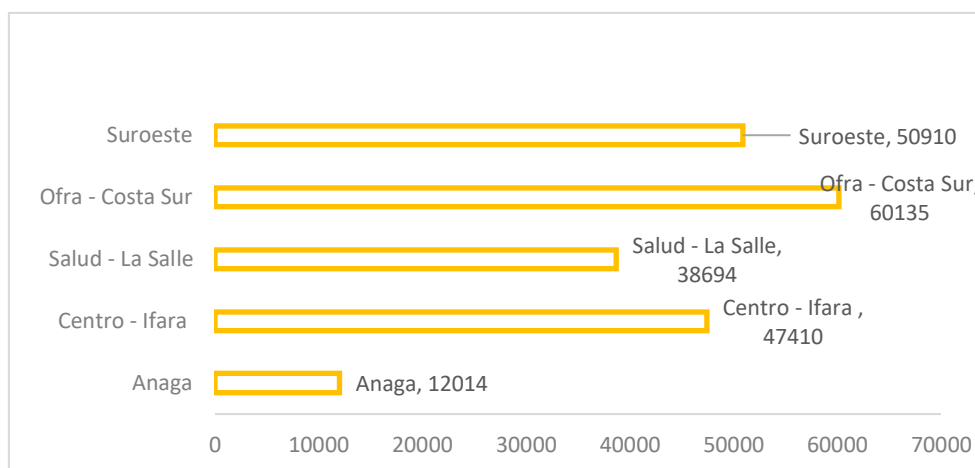
Fuente: *Elaboración propia a partir de Google Maps.*

Según los datos recogidos por el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife (2022), el distrito Salud – La Salle cuenta con un total de 60.135 habitantes. Dentro del mismo, el Barrio de La Salle, que es donde se localiza el centro, cuenta con un total de 12.592 habitantes.

El entorno social y educativo de la zona limítrofe al centro de estudios, cuenta con un total de 13.604 personas con estudios superiores. El distrito Salud - La Salle, tiene el porcentaje más alto del municipio de Santa Cruz de Tenerife con el título de bachillerato, con un total de 6.767 habitantes en posesión de esta titulación.

De forma genérica, el siguiente gráfico resume el volumen de población desagregada por distritos de la capital tinerfeña.

Gráfico 1: Población por Distrito Administrativo



Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos del ayuntamiento de S/C de Tenerife (2022).*

Relaciones con otras Entidades e Instituciones del municipio

En la actualidad, el CFPF Hotel Escuela cuenta con una amplia red de relaciones institucionales, tanto privadas como públicas, que colaboran activamente en la implantación y mejora de los programas formativos.

Así, para la realización de las prácticas externas, cuentan con distintas empresas y entidades colaboradoras, entre las que destacan la Consejería de educación, el Servicio Canario de Empleo, el Instituto Canario de las Cualificaciones, ASHOTEL, entre otras, y con las que existe una estrecha relación de colaboración recíproca.

Desde el departamento educativo, el centro anima y se le da la oportunidad al alumnado, para que, una vez finalizado el ciclo formativo, el/la alumno/a pueda optar de manera voluntaria a la realización de unas prácticas profesionales no laborales de seis meses de duración tanto en Canarias como en Península y Europa a través de la beca ERASMUS. Además de esto, el Centro colabora con otras escuelas de diferentes países, dando oportunidades de intercambios cultores.

1.2 Descripción de las Características Estructurales del Centro

En el año 1998, se construye el Hotel Escuela (*anexo 2*) en el centro de la ciudad Tinerfeña, en Santa Cruz de Tenerife, con el objetivo de edificar una construcción con tres ejes de actividad: hotel con una categoría de cuatro estrellas, escuela para enseñanza en la hostelería y turismo y residencia de estudiantes. Estos tres ejes están distribuidos en diferentes edificios, pero, están interconectados, para permitir la sinergia del objetivo principal, capacitar a profesionales de la hostelería y el turismo.

Existen dos entradas principales, la primera de ellas es la entrada principal del Hotel, en la Avenida San Sebastián, y la otra, que es por donde acceden los estudiantes de la escuela se encuentra en un lateral del edificio. Sin embargo, ambas entradas están conectadas entre sí.

Como anteriormente se ha señalado, la Escuela se encuentra integrada en el hotel y dispone de los siguientes equipamientos:

Cuadro 3. Equipamientos Hotel Escuela.

Denominación	Capacidad
Aula 01	36
Aula 02	36
Aula 03	42
Aula Multimedia (Idiomas)	20
Aula (Informática)	20-24
Aula (Restaurante)	20
Comedor Pedagógico	30
Taller Cocina 1	15-30
Taller Pastelería	10
Taller Cocina 2	15 - 20
Aula 4	50
Aula 5	15
Aula 6	24
Aula 7	32
Aula 8	60
Biblioteca	40

Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos del Proyecto Funcional del centro (CPFP Hotel Escuela, 2021).*

Además, cuenta con una residencia para sus alumnos/as, con 18 habitaciones dobles, cada una de ellas con baño propio, salón y cocina.

1.2.1 *Dotación y Recursos Humanos*

La plantilla del Centro está constituida por:

- » **Personal propio del CPFP Hotel Escuela:**
 - » 17 profesores/as
- » **Personal de La Consejería de Educación de Canarias:**
 - » 5 tecnólogos/as
 - » 2 profesores/as de formación profesional técnico

Para una mayor formación educativa de los alumnos en la impartición de módulos, el centro se apoya y cuenta con la participación de los profesionales del Hotel Escuela.

» **Plantilla no docente**

En atención a la plantilla no docente, está constituida, por un lado, por el personal de la parte administrativa, y, por otro lado, por el equipo de mantenimiento y subalternos, además del personal contratado para el comedor, personal de seguridad y personal para las actividades extraescolares y transporte.

» **Otros recursos humanos**

Además del personal que ya se ha expuesto en el apartado anterior, el centro cuenta con una coordinación y orientación pedagógica, especialistas en la detección de alumnos con necesidades especiales, así como, personal encargado de participar y colaborar con los/as diferentes profesores/as para disminuir el absentismo escolar.

» **Alumnado del centro:**

En atención a la estructura y características familiares del alumnado que compone el centro, destacan la diversidad de perfiles familiares, con especial atención a la tendencia mayoritaria de familias monoparentales.

El perfil del alumnado recoge edades de entre 16 y 45 años, diferentes generaciones y perfiles sociales diversos. Encontrando alumnos/as que proceden del extranjero, de países como: México, Colombia, Marruecos, Mauritania, Cabo Verde, Alemania, Venezuela, Senegal, etc.

Ante todo, esto, es importante recordar que estamos ante un centro de formación privada, si bien es cierto, que existen becas, la gran mayoría del alumnado paga la cuota mensual o trimestral. Unido a esto, la ubicación también juega un papel importante, ya que, se ubica en el centro de la capital tinerfeña, estos aspectos condicional el perfil del alumnado que se encuentra. Conforme a estas características diferenciadoras el docente debe de realizar su programación con especial atención a estos puntos. Esto es importante, ya que, aquí se marca la diferencia educativa.

Por su parte, el espíritu del Centro es integrativo, de tal forma que, a través de políticas de igualdad, se aspira a generar un ambiente donde no existan desequilibrios entre el alumnado, compensando las desigualdades económicas mediante becas y ayudas. Del mismo modo, se trabaja de manera activa y colaborativa entre el profesorado y las familias, con el objetivo de superar las posibles dificultades, es caso de detectar alguna carencia se llevará a cabo por parte del equipo docente una tutorización multidisciplinar y transversal con diferentes acciones pedagógicas y metodológicas.

Es importante destacar que, dentro del perfil del alumnado, existe la llamada figura de alumnos/as de “segunda oportunidad”. Esta terminología hace referencia a aquellas personas que, por diversos motivos, como, por ejemplo, el descubrir de manera tardía su verdadera vocación por el sector de la restauración, o por las dificultades que han rodeado a su propio entorno social, no han podido insertarse laboralmente o han tenido serias dificultades para hacerlo.

De esta manera, el CFPF Hotel Escuela da la oportunidad a prometedores talentos con grandes capacidades y habilidades por desarrollar y explotar.

Son también beneficiarios de este Programa de “segunda oportunidad” aquellos alumnos que, aún apasionándoles el sector de la hostelería, nunca se atrevieron a lanzarse a él, bien por prejuicios sociales sobre esta rama laboral, o bien porque en el contexto familiar no se considera un trabajo socialmente reconocido. No obstante, desde hace unos años esta perspectiva está cambiando, gracias a programas televisivos, redes sociales, etc., que muestran la importancia que supone para Canarias cuidar del turismo, la hostelería y la restauración, como ejes centrales de su economía.

Un dato de especial relevancia a tener en cuenta en este apartado, gira en torno al impacto del COVID-19 en la economía de las familias de los alumnos. Sin duda, este virus ha supuesto un cambio radical en la forma de vida y la capacidad económica de las personas. De hecho, a causa de la Pandemia, muchas empresas se vieron obligadas a cerrar temporal o definitivamente, haciendo sus trabajadores quedaron sin empleo, y, por tanto, sin sueldo. En este sentido, no podemos olvidar que el CFPF Hotel Escuela de Tenerife, es un centro de estudios privado, y a consecuencia de la situación de desempleo de los padres de los estudiantes, algunos alumnos se veían obligados a abandonar el programa formativo por no poder asumir el pago de las mensualidades.

Ante esta situación el centro educativo puso en marcha un programa de becas para que ningún alumno se viera obligado a renunciar el curso por no poder pagar. Se experimentó, por tanto, un aumento significativo en la solicitud de becas.

1.2.2 Vertebración Pedagógica y Organizativa del Centro

En atención al organigrama del centro, el CFPF Hotel Escuela Santa Cruz ha detallado en su Proyecto Funcional la distribución jerárquica y funcional del mismo, el cual se puede ver en la **Figura 2**, donde es importante destacar, además, que de forma anual el listado de profesorado se actualiza en atención a la asignación y cargos correspondientes cada periodo lectivo.

Figura 2. Organigrama del CFPF Hotel Escuela Santa Cruz

Fuente: *Elaboración propia a partir de los datos del Proyecto Funcional del centro (CFPF Hotel Escuela, 2021).*

2 Análisis Reflexivo y Valoración Crítica de la Programación Didáctica del módulo de empresa e iniciativa emprendedora.

En el presente apartado se abordará, de manera breve, un análisis reflexivo sobre la Programación Didáctica correspondiente al módulo: Empresa e Iniciativa Emprendedora en el Ciclo Superior: Dirección de Servicios de Restauración, impartido por el CFP Hotel Escuela, para ello se han utilizado diferentes documentos como base para realizar el análisis reflexivo donde se destacarán debilidades y sugerencias para mejorar.

La investigación normativa de la legislación ha permitido la conformación de una imagen general de la situación de la formación profesional y su funcionamiento, ya que, es importante destacar que la elaboración de la programación didáctica se encuadra en el marco legal vigente fijado por las administraciones educativas estatales y autonómicas. El siguiente paso ha residido en el estudio de la programación, que en los puntos siguientes del presente trabajo se detallará de una forma clara y objetiva.

El módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora corresponde al segundo curso del CFGS en Dirección de Servicios de Restauración. La programación didáctica consultada está elaborada por el docente José Florencio Hernández Hernández del CFPF Hotel Escuela correspondiente al curso académico 2021- 2022. La programación de este módulo se recoge en un total de catorce puntos clave, los cuales son: *(CFPF Hotel Escuela, 2022)*

1. Competencias profesionales, personales y sociales
2. Objetivos del Módulo
3. Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación y Contenidos Básicos
4. Atención al alumnado con NEAE
5. Metodología u orientaciones metodológicas

6. Procedimientos e instrumentos de evaluación
7. Procedimientos para valorar el desarrollo y resultados de la programación didáctica
8. Secuenciación de las Unidades de Trabajo
9. Actividades extraescolares
10. Actividades complementarias
11. Estrategias para desarrollar la educación en valores, planes y programas (en caso necesario)
12. Unidades de Trabajo
13. Posibles escenarios formativos debido al COVID-19
14. Materiales, recursos, referencias, bibliografías, etc.

Tras el análisis de la programación didáctica del módulo de empresa e iniciativa emprendedora, así como de la normativa vigente relacionada con los estudios de formación profesional, se ha procedido a realizar una valoración crítica de la misma, destacando lo siguiente:

En términos de estructura de dicho documento se recogen las características y elementos de la programación didáctica tal cual está establecido el guion conforme el artículo 44 del apartado 1 del Decreto 81/2010, de 8 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Canarias, de fecha 08/07/2010 (BOC No 143. Jueves 22 de julio de 2010). Incluyendo un apartado específico sobre los posibles escenarios que puedan surgir debido al COVID-19.

En segundo lugar, considero que la vinculación de esta asignatura con el mundo de la empresa da un cuadro matriz práctico, por lo que, creo que es de vital importancia la realización de trabajos en grupos, a la hora de realizar los casos prácticos, ya que, una vez que estén en el mundo laboral, van a realizar los trabajos en equipos, y es importante que empiecen a conocer y saber lo que es trabajar en grupo.

Otro aspecto de mejora sería que la asignatura tenga como nexo de unión el plan de empresa. La última unidad que conforma este módulo es la que está relacionada con la realización de un proyecto empresarial, para ello, es necesario conocer una serie de puntos. Aprovechando los supuestos prácticos como forma de que el alumnado materialice la idea empresarial. Unidad por unidad, el grupo de trabajo irá materializando la idea. Es una oportunidad esta actividad para trabajar en grupos, el alumnado se acostumbraría a trabajar durante todo el módulo con el mismo equipo de trabajo. El equipo estaría formado por 4 alumnos/as a formar por el docente.

En cuanto a las actividades encontradas en la programación de origen, creo que son interesantes, pero considero que repetir el mismo formato evaluable en todas las unidades didácticas aburre al alumnado. Existen múltiples recursos para realizar actividades, por ejemplo: realizar los cuestionarios finales a través de la herramienta online: Socrative, realizar juegos evaluables a través de Genially o de Educaplay.

Otro aspecto que considero fundamental de las actividades y que no veo reflejo alguno en las unidades de trabajo, es la realización de actividades en inglés, si bien es cierto que, dentro del plan de estudio, ya se oferta, la asignatura de inglés, es necesario la práctica del idioma. En el mundo profesional ya el inglés es un contenido mínimo indispensable, debemos por ello acostumbrar al alumnado a su práctica.

En cuanto a la metodología didáctica y recursos usados a la hora de impartir las clases, el alumnado dispone de un PowerPoint elaborado por el/la docente. De esta manera disponen del material ya trabajado y sintetizado. Creo que con esta forma el/la alumno/a no va a hacer capaz de extraer la información importante, así como la capacidad de sintetizar en un futuro. Propongo que la mejor opción, sería darle material de apoyo y complementario para que los/as alumnos/as conformen ellos sus propios apuntes.

Creo fehaciente que si al final el profesor/a le sede la presentación elaborada al alumno/a la atención en clase no será la misma, ya que tienen el trabajo echo.

Al mismo tiempo, el defecto que a continuación detecté es en relación con el punto anterior: cuando solo el/la alumno/a dispone del PowerPoint como material de estudio, la presentación que se debe de hacer es con bastante información, esto hace que las diapositivas estén cargadas de información, y que no te sirvan como complementación a la exposición oral. A la hora de que el alumnado visualice este documento se acostumbrará a ver las diapositivas así, cometiendo el error en un futuro cuando se encuentre en el momento de realizar un PowerPoint. Es importante que todo el material que el/la profesor/a entregue en clase sea de utilidad para el alumno. Y tenga un aprendizaje, aunque sea de manera indirecta.

En relación con lo anterior, considero, que para que el alumnado conozca en todo momento en que punto del plan de empresas, creo conveniente, cambiar el nombre de las unidades, por títulos que, por un lado, atraigan la atención del alumnado y por otro lado para que indirectamente conozcan la vertebración de un proyecto empresarial,

Otro aspecto que se ha modificado es la secuenciación de contenidos. Propongo una distribución por bloques, agrupando aquellas unidades afines en contenido. Con esta modificación, pretendo priorizar los contenidos relacionados con la salud frente a otros más jurídicos. En base a lo expuesto, propongo el siguiente cambio:

Título original	Título propuesto
UT1: Emprendedores, ideas y empresarios	UT1: Quiero crear mi propia empresa
UT2: Entorno empresarial y RSC	UT2: El estudio del mercado
UT3: Formas jurídicas de la empresa	UT3: Que tipo de empresa me interesa

UT4: La creación de la empresa	UT4: ¿Qué debo saber del entorno?
UT5: La contabilidad de la empresa	UT5: ¿Qué rentable será mi idea?
UT6: Las obligaciones fiscales	UT6: Empezamos con los trámites
UT7: Gestión administrativa de la empresa	UT7: Que documentos tengo que utilizar
UT8: El plan de empresa	UT8: La idea se hacen realidad

- » El primer bloque recoge la introducción a la idea empresarial. Estudiando los conceptos más claves que estarán presente en toda la unidad.
- » El segundo bloque correspondería con todos los aspectos relacionados con el entorno de la empresa.
- » El tercer bloque correspondería con la parte jurídica.
- » El cuarto bloque corresponde a la unidad didáctica del plan de empresa, este bloque sería el resultado de los anteriores.

En relación con las unidades didáctica, su distribución temporal es adecuada, pero podría incluir el tiempo dedicado de manera específico por sesión y actividad, así como al correspondiente por número de sesiones, ya que, solo se refleja el número total de horas que se emplearán para la impartición de la unidad.

No obstante, a pesar de los matices acabantes de exponer, considero que esta programación está muy completa y equilibrada con la legislación vigente, relacionando la misma con los resultados de aprendizaje con los criterios de evaluación y los contenidos mínimos necesarios. Además, la programación contiene apartados como: actividades complementarias, planes y programas de contenidos pedagógicos en el centro y estrategias de trabajo.

Por todo lo expuesto con anterioridad, las propuestas de mejora serían el cambio de nombre de las unidades, realizar las actividades diferentes, donde el idioma del inglés estuviera presente, trabajar de forma grupal cada una de las unidades de trabajo para llegar al plan de empresa de forma conjunta. Asimismo, añadiría más recursos y fuentes a la hora de impartir las clases, trabajando con material diverso para conformar un buen aprendizaje.

3 Propuesta de programación didáctica para el módulo: Empresa e Iniciativa Emprendedora (2º Ciclo Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración)

La presente programación didáctica se basa tras el estudio y examen de la programación ya existente de la asignatura de “Empresa e Iniciativa Emprendedora”, correspondiente al Ciclo Superior en Dirección de Servicios de Restauración, impartido en el centro CPFP Hotel Escuela durante el curso escolar 2021/2022. Se trata, por tanto, de una aproximación de carácter teórico derivada de la situación especificada en el apartado de introducción de este trabajo. En este apartado se podrá observar las diferentes aportaciones que anteriormente se detallaron en el punto anterior como carencias, como por ejemplo, la secuenciación de contenidos, el cambio de nombres de las diferentes de las UT, así como dividir las por bloques. Asimismo, se han mantenido iguales algunos apartados, ya que, son lo que dicta la normativa como los objetivos y competencias del módulo, entre otros.

3.1 Introducción

En la actualidad, el mercado laboral está parado, creando una situación de incertidumbre para todas aquellas personas que se quieren incorporar al mismo. Los jóvenes, por lo tanto, muestran un descontento, que es traducido a la falta de motivación.

Los docentes por desgracia ven en el aula esta situación. En base a esto, es clave describir el clima en el aula, sirviendo como base para la elaboración de la propuesta de intervención (diferente a la de origen) que se detalla en las siguientes páginas.

La observación experimentada dentro del aula, que se encuentra en el CPFP Hotel Escuela, se centra en dos realidades que a la vez que opuestas, confluyeron en una realidad.

Por un lado, se encuentran diferentes momentos: unos de entendimiento, de confianza, de fuerza, donde la mayoría del alumnado estaba bastante motivado, entendiendo la profesión que estaban aprendiendo como futuro y refiriendo que muchos de ellos habían entrado por vocación, por lo que por ese lado se percibe gratamente una buena aceptación.

Pero por otro lado se visibilizada la falta de actitud, creando un mal clima en el aula, ejemplo de ello es no asistir puntual a las clases después del descanso o no ir a primera hora, el uso frecuente del móvil en clase, ausencia de curiosidad respecto a la profesión conformándose con notas y contenido mínimo, etc.

En definitiva y por todo ello, detectando esta falta de motivación, se plantearán diferentes actividades para ayudar a que el alumno vuelva a motivarse, y, sobre todo entienda lo fructífera que puede llegar a convertirse esta asignatura. Ya que, los alumnos al realizar el ciclo de Dirección de Servicios de Restauración muchas veces tienen como meta entrar en la cocina de algún restaurante famoso, olvidándose que ellos mismos pueden crear una empresa y convertirla en un referente gastronómico.

3.2 Contextualización del grupo de alumnos/as

La presente programación didáctica se contextualiza en base al grupo de alumnos con los/as que se llevaron a cabo las prácticas educativas durante el último semestre en el módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora.

El grupo que sirve como muestra lo conforman un total de ocho alumnos/as, correspondiendo a dos mujeres y seis hombres. Según datos obtenidos en la documentación del centro, las características del grupo podrían responder al siguiente perfil: alumnado procedente de la zona metropolitana de Santa Cruz de Tenerife, que se encuentra en un rango de edad muy similar entre unos y otros, rondando las 20-27 años, con el interés de realizar este ciclo formativo en desarrollarse y convertirse en grandes profesionales del sector de la hostelería.

Para el desarrollo del módulo, se llevará a cabo siempre en el mismo aula. El lugar de encuentro se ubica en la planta principal. Cuenta con todos los recursos y materiales necesarios para el desarrollo de la actividad docente (mesas y sillas para el alumnado y profesorado, ordenador, proyector, pantalla de proyección y pizarra digital (PDI); o pizarra analógica, en su defecto). Desde mi propia experiencia puedo afirmar que cada una de las aulas del centro son totalmente accesible y cumplen la normativa vigente en relación con la prevención de riesgos laborales y seguridad y salud en el puesto de trabajo.

Para la realización de esta programación didáctica del módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora del ciclo superior de Dirección de Servicios de Restauración se ampara en la siguiente legislación:

Cuadro 4. normativa aplicable en materia de la programación a nivel nacional

NIVEL 1	Gobierno Central	<p>» Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional. Ley Orgánica 2/2006, de 3 mayo, de Educación. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.</p>
		<p>» Real Decreto 1128/2003 por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Real Decreto 1416/2005 por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales. Real Decreto 564/2010, de 7 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 1558/2005, de 23 de diciembre, por el que se regulan los requisitos básicos de los Centros integrados de Formación Profesional. Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.</p>

		<p>» Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, establecen los fundamentos sobre los que se sustancia la programación didáctica de la que se hace referencia.</p>
--	--	---

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 5. normativa aplicable en materia de la programación a nivel autonómico

NIVEL 2	Comunidad Autónoma de Canarias	<p>» Ley 6/2014, de 25 de julio, Canarias de Educación no Universitaria.</p>
		<p>» Real Decreto 156/1996, de 20 junio (BOC n.º 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Real Decreto 81/2010, de 8 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los centros docentes públicos no universitarios en la Comunidad Autónoma de Canarias. Real Decreto 112/2011, de 11 de mayo, por el que se regulan los Centrosintegrados de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias. Real Decreto 224/2017, de 13 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de organización y funcionamiento de los centros integrados de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC N o 223. Lunes 20 de noviembre de 2017).</p>
		<p>» Orden de 20 de octubre de 2000, por la que se regulan los procedimientos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Especifica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias. Orden de 3 de diciembre de 2003, por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias. Orden de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad autónoma de Canarias. Decreto 25/2018, de 26 de febrero, por el que se regula la atención a la diversidad en el ámbito de las enseñanzas no universitarias de la Comunidad Autónoma de Canarias.</p>

Fuente: Elaboración propia

3.3 Contextualización del CFGS Dirección de Servicios de Restauración

En este apartado, se desarrollará el título de técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración haciendo especial protagonismo en el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, ya que, la programación girará en torno a este módulo.

El currículo de este ciclo formativo viene dado por el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. Por ello, los compendios que identifican este título están recogidos en el capítulo II, artículo 2 de dicho Real Decreto. Estos son:

Cuadro 6: Identificación del módulo

Centro	CPFP Hotel Escuela
Código	01792
Denominación	Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración
Módulo	Empresa e Iniciativa Emprendedora
Curso	Segundo
ECTS	7
Duración	2000 horas

Fuente: Elaboración propia

3.3.1 Competencia general

La competencia general de técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración está recogida en el artículo 4, del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se restablece sus enseñanzas mínimas y la competencia general. Las mismas consisten en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.3.2 Competencias profesionales, personales y sociales del módulo

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su artículo 7 apartado b) define las competencias profesionales, personales y sociales como las encargadas de establecer el conjunto de destrezas, conocimientos y competencias en términos de autonomía y responsabilidad, siendo de vital importancia para responder a los requisitos del sector productivo, permitiendo aumentar la empleabilidad y favorecer la cohesión social (BOE, 2011).

Las competencias profesionales, personales y sociales sobre las que actúa el módulo de Promoción de la Autonomía Personal están recogidas en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, en su artículo 5 y son las siguientes (BOE, 2010):

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

- a) *“Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico”.*
- b) *“Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa”.*
- c) *“Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos”.*
- d) *“Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados”.*
- e) *“Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada”.*
- f) *“Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo”.*
- g) *“Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecido”.*
- h) *“Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación”.*
- i) *“Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción”.*
- j) *“Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación”.*
- k) *“Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo”.*
- l) *“Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan”.*
- m) *“Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos”.*

adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo”.

*n) “Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios”.*

o) “Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social”.

p) “Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural”.

3.4 Objetivos del módulo

3.4.1 Objetivos generales del módulo

Conforme a lo dispuesto en la programación didáctica anual del módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora impartido en el CPFP Hotel Escuela, y en correlación al Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan en su artículo 9 los siguientes objetivos generales de este ciclo formativo:

a) “Interpretar información seleccionando las estrategias y recursos pertinentes para elaborar proyectos de integración social adecuados a la persona destinataria, el contexto y el marco legal vigente y que incorporen la perspectiva de género, así como la defensa de los derechos de las víctimas de violencia de género y de sus hijas e hijos”.

b) “Identificar las competencias requeridas al técnico superior en Integración Social y a los miembros del equipo interdisciplinar, analizando el contexto de intervención y los criterios de calidad establecidos en la planificación, para dirigir y supervisar la puesta en práctica de proyectos y programas”.

c) “Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación, identificando los protocolos y recursos pertinentes para gestionar la documentación y realizar las actuaciones administrativas asociadas a la intervención”.

d) “Seleccionar recursos y estrategias metodológicas, interpretando las normativas relativas a requisitos técnicos e instalaciones, para programar actividades de integración social”.

e) “Identificar los niveles de intervención, analizando los factores influyentes para diseñar, implementar y evaluar intervenciones dirigidas a la prevención de la violencia doméstica”.

TRABAJO FIN DE MÁSTER

- f) *”Identificar las necesidades de atención física de las personas usuarias, relacionándolas en su caso con las ayudas técnicas disponibles, para diseñar, supervisar y evaluar actividades que den respuesta a las mismas”.*
- g) *”Analizar las características de las unidades de convivencia, identificando las variables relevantes, para organizar, supervisar y evaluar actividades de apoyo a la gestión doméstica”.*
- h) *”Seleccionar estrategias metodológicas y pautas de actuación, identificando los recursos necesarios para organizar, llevar a cabo y evaluar actividades de apoyo psicosocial”.*
- i) *”Seleccionar estrategias metodológicas y pautas de actuación, concretando las ayudas técnicas necesarias, para organizar, llevar a cabo y evaluar actividades de entrenamiento en habilidades de autonomía personal y social.*
- j) *”Seleccionar estrategias metodológicas y de evaluación, aplicando los criterios establecidos por el equipo interdisciplinar para diseñar y llevar a cabo actividades de intervención socioeducativa”.*
- k) *”Analizar las necesidades de entrenamiento, mediación y apoyo técnico en función de los recursos sociolaborales disponibles, para organizar, llevar a cabo y evaluar actividades de inserción laboral y ocupacional”.*
- l) *”Identificar las necesidades de apoyo a la comunicación y, en su caso, las ayudas técnicas, en función de las características de la persona destinataria, para entrenar en habilidades de comunicación”.*
- m) *”Analizar los problemas planteados, seleccionando técnicas de participación y gestión de conflictos, para realizar tareas de mediación entre personas y grupos”.*
- n) *”Describir los protocolos de actuación en caso de accidente o emergencia, seleccionando las técnicas adecuadas para aplicar primeros auxilios”.*
- ñ) *”Seleccionar técnicas e instrumentos de evaluación, analizando los criterios e indicadores de calidad establecidos en la programación para realizar el control, seguimiento y retroalimentación de la intervención”.*
- o) *”Analizar las habilidades sociales requeridas en el entorno profesional, identificando los factores influyentes para mantener relaciones fluidas con las personas implicadas en la intervención y superar los posibles conflictos”.*
- p) *”Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales”.*
- q) *”Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida persona”l.*

- r) *“Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias”*
- s) *“Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo”.*
- t) *“Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación”.*
- u) *“Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.”*
- v) *“Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos”.*
- w) *“Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad”.*
- x) *“Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo”.*
- y) *“Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático”.*

3.5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

La conexión entre los resultados de aprendizaje (RA) y los criterios de evaluación se encuentran detallados dentro de lo establecido en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan los aspectos básicos del currículo, para el módulo de “Empresa e iniciativa emprendedora”.

Cuadro 7: Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados al módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora

Resultado de aprendizaje	Criterio de Evaluación
RA1 Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales	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 dedicada a la Dirección de servicios de restauración.
	e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la hostelería.
	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 hostelería, que servirá de punto de partida
	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.

RA2 Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

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 de hostelería.

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 de hostelería, 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 hostelería, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con la Dirección de servicios de restauración.

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.

RA3

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

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 hostelería 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 pyme.

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.

RA4

Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de hostelería.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

Fuente: *elaboración propia*

3.6 Contenidos básicos del módulo

En atención a los contenidos básicos del módulo es importante recordar que la formación profesional establece unos objetivos determinados que serán reflejado en posteriores en las diferentes unidades de trabajo.

Por todo ello, los contenidos básicos expuestos para la superación del módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora se estructuran dentro de la Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. En el cual, se expone en el epígrafe que vienen a continuación del presente documento:

Cuadro 8: Contenidos del módulo por unidades didácticas

1	Emprendedores, ideas y empresarios
Tiempo estimado (horas)	9
Porcentaje	15
Resultado de aprendizaje	RA1
Contenidos	<p>Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales</p> <ul style="list-style-type: none"> » Identificación de los rasgos del emprendedor Autovaloración de las capacidades y cualidades profesionales y personales para emprender. » Utilización de ideas empresariales para someterlas a procedimientos de delimitación y evaluación Distinción entre tipos de factores diferenciadores. » Redacción de un plan profesional para emprender. » Concienciación de la importancia de la innovación en el mundo empresarial. » Mentalidad abierta hacia la posibilidad del emprendimiento como salida profesional. » Reflexión sobre la formación académica como una de las fuentes de ideas más relevantes
Criterios de evaluación	<p>Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)</p> <p>Dossier de actividades evaluables: Preguntas de respuesta corta y/o supuestos prácticos. (40%)</p>

2**Entorno empresarial y RSC**

Tiempo estimado (horas)	9	
Porcentaje	10	
Resultado de aprendizaje	RA2	Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> » Distinción entre pequeña, mediana y gran empresa. » Clasificación de las empresas por ámbitos de actuación. » Clasificación de diferentes bienes y servicios en función del ciclo de vida.
Criterios de evaluación		<p>Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)</p> <p>Elaboración de un informe sobre RSC. (40%)</p>

3**Formas jurídicas de la empresa**

Tiempo estimado (horas)	6	
Porcentaje	10	
Resultado de aprendizaje	RA3	Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> » Identificación de la forma jurídica más adecuada según una serie de características. » Identificación de diferentes siglas asociadas a formas jurídicas e impuestos. » Comprensión de la importancia de elegir bien la forma jurídica en función de diferentes parámetros (responsabilidad, capital mínimo...). » Reflexión sobre las causas del fracaso de algunas empresas.
Criterios de evaluación		<p>Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)</p> <p>Dossier de actividades evaluables: Preguntas de respuesta corta y/o supuestos prácticos. (40%)</p>

4**La creación de la empresa****Tiempo estimado (horas)** 8**Porcentaje** 10

Resultado de aprendizaje RA3 Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Contenidos

- » Relación de trámites con las instituciones donde se realizan.
- » Relación de trámites con los modelos (documentos) correspondientes.
- » Cálculo del coste aproximado de una empresa.
- » Comprensión de la importancia de darse de alta en el régimen de autónomos a la hora de desarrollar una actividad empresarial.

Criterios de evaluación

Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)

Elaboración de un informe sobre RSC. (40%)

5**La contabilidad de la empresa****Tiempo estimado (horas)** 8**Porcentaje** 15

Resultado de aprendizaje RA4 Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Contenidos

- » Identificación de cuentas anuales.
- » Cálculo del activo, pasivo y patrimonio neto.
- » Elaboración del balance.
- » Elaboración de la cuenta de resultados.
- » Cálculo de ratios.

Criterios de evaluación

Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)

Elaboración de un informe sobre RSC. (40%)

6**Las obligaciones fiscales**

Tiempo estimado (horas)	8	
Porcentaje	15	
Resultado de aprendizaje	RA4	Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> » Identificación de las formas jurídicas que tributan según IRPF e IS. » Cálculo del rendimiento neto del IRPF Cálculo del IGIC. » Cálculo de saldos de IGIC. » Concienciación de la importancia de atender a las obligaciones fiscales. » Actitud de rechazo ante el fraude fiscal.
Criterios de evaluación		<p>Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)</p> <p>Elaboración de un informe sobre RSC. (40%)</p>

7**Gestión administrativa de la empresa**

Tiempo estimado (horas)	10	
Porcentaje	15	
Resultado de aprendizaje	RA4	Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> » Identificación de las funciones primarias y de apoyo en una empresa. » Identificación de los pasos que hay que llevar en todo proceso administrativo. » Identificación de diferentes documentos de compraventa, cobro y pago. » Cumplimentación de diferentes documentos de compraventa, cobro y pago.
Criterios de evaluación		<p>Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%)</p> <p>Elaboración de un informe sobre RSC. (40%)</p>

8		La creación de la empresa	
Tiempo estimado (horas)	8		
Porcentaje	10		
Resultado de aprendizaje	RA3	Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	
	RA4	Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
Contenidos		<ul style="list-style-type: none"> » Realización de pequeños análisis de mercado Identificación de las diferentes partes del plan de empresa. » Cálculo del plazo de recuperación Cálculo del VAN. » Cálculo de la TIR. » Elaboración del presupuesto de tesorería Cálculo de resultados previsionales. » Cálculo de la rentabilidad económica y financiera. 	
Criterios de evaluación		<ul style="list-style-type: none"> a. Prueba objetiva: cuestionario tipo test, preguntas de respuesta corta y/o supuesto prácticos. (60%) b. Elaboración de un informe sobre RSC. (40%) 	

Fuente: elaboración propia

A partir de las unidades de trabajo que se especifican anteriormente, se secuencian las mismas por evaluaciones:

Cuadro 9: temporalización de las UT

	UT1	UT2	UT3	UT4	UT5	UT6	UT7	UT8
1ª EV	X	X	X					
2ª EV				X	X	X		
3ª EV							X	
4ª EV								X

Fuente: CFP Hotel Escuela, 2022

3.8 Metodología

En el articulado del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, que tiene por objeto establecer la ordenación general de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, entendiéndolo como el conjunto de acciones formativas que tienen por objeto la cualificación de las personas para el desempeño de las diversas profesiones, que conformarán el mismo el motor para su empleabilidad y para la participación activa en la vida social, cultural y económica, y el que establece de manera específica en su artículo 8, punto 6 la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, recoge que: *“la metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.”*

Por todo ello, la metodología que se aplicará en el desarrollo del módulo: Empresa e Iniciativa Emprendedora, utilizará varios instrumentos y actividades de valoración para conseguir unos resultados óptimos del alumnado. Siempre partiendo de un modelo activo donde haya una intervención del alumnado en todo momento, promoviendo la capacidad de aprender por sí mismo.

Se emplearán, por todo lo anterior expuesto, los distintos modelos de enseñanza en función de la naturaleza de los contenidos a impartir:

- » Método expositivo: exposición de información de manera organizada y concreta para introducir conceptos generales de manera teórica. En este tipo de metodología es crucial que el profesor/a transmita un mínimo de información sobre el tema a tratar, ya que, partiendo de eso el alumno/a pueda trabajar de manera autónoma. Este método es importante que sea claro y conciso, donde el profesorado logre captar la atención del alumno para que consiga alcanzar los objetivos expuestos.
- » Método deductivo: a raíz de conocer los conceptos generales, el alumnado identificará situaciones concretas aplicados a ellos.
- » Aprendizaje significativo: se trata de que el alumno/a relacione los nuevos contenidos con el conocimiento que tiene previo para así facilitar el aprendizaje. En este aprendizaje a través de ejemplos o temas dado con anterioridad el docente debe relacionar las ideas que ya saben junto a las nuevas ideas para que el alumno/a sepa enlazar y trabajar con el fin de adquirir el nuevo contenido.
- » Investigación grupal: formación de grupos de trabajos que investigarán y desarrollarán temáticas concretas, buscando la construcción colaborativa del conocimiento.
- » Aprendizaje cooperativo: con esta metodología se pretende que el alumno favorezca las relaciones interpersonales y se establezca la integración con el objetivo de crear sinergias entre los diferentes grupos. Este método va ligado al anterior, ya que, se pretende fomentar un buen clima de trabajo y de unión entre el grupo, con el fin de conseguir la inclusión de cada uno de los componentes del grupo, aceptando los valores y capacidades de cada uno.

Por último. El profesor/a fomentará los comentarios y los debates sobre aquellos temas de interés relacionados directamente con los contenidos del módulo: Empresa e Iniciativa Empresarial. Crenado en caso de que fuera necesario grupos o mesas redondas donde se discutiría los temas seleccionados. En este caso, el docente haría de moderador. Con todo ello, tiene como fin conseguir que el alumnado observe que: por un lado, que todas las opiniones son válidas e incluso su propia autoevaluación (dándose cuenta de que a veces saben más de lo creen), y por otro lado que el alumno desarrolle el sentido crítico sobre los temas eminentemente turísticos tratados.

3.9 Materiales y recursos didácticos

La relación de materiales y recursos didácticos necesarios para el correcto desarrollo del módulo son:

- » Materiales:
 - AA.VV. (2013): *Empresa e iniciativa emprendedora*. Editorial Macmillan. Madrid.
 - SALINAS SÁNCHEZ, J. M. et al. (2018): *Empresa e iniciativa emprendedora*. Editorial McGraw Hill. Madrid.

- » Recursos didácticos:
 - Pizarra.
 - Apuntes y fotocopias.
 - Publicaciones especializadas.
 - Equipos informáticos (con todos sus accesorios) y conexión a Internet.
 - Proyector para presentaciones y otros.
 - Utilización del programa Alexia para adjuntar los materiales elaborados por el profesor.

3.10 Medidas de atención a la diversidad

Existe normativa legal a nivel autonómico que regulan la atención a la diversidad del alumnado, por un lado, el Decreto 25/2018, de 26 de febrero, por el que se regula la atención a la diversidad en el ámbito de las enseñanzas no universitarias de la Comunidad Autónoma de Canarias; y por otro lado, la Orden de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.

El alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) puede presentar necesidades educativas especiales (NEE): discapacidad (DI), trastorno generalizado del desarrollo (TGD) o trastorno grave de conducta (TGC); dificultades específicas de aprendizaje (DEA); trastornos por déficit de atención con o sin hiperactividad (TDAH); 35 especiales condiciones personales o de historia escolar (ECOPHE); incorporación tardía al sistema educativo (INTARSE); o altas capacidades intelectuales (ALCAIN).

Estas situaciones requerirán de apoyos y atenciones diferenciadas que permitan el desarrollo integral del alumnado durante su periodo académico. El profesorado deberá adaptarse a las diferentes necesidades educativas implementando las estrategias de enseñanza-aprendizaje correspondientes, adaptando los contenidos, las actividades y la evaluación de la programación a los diferentes ritmos de aprendizaje, así como facilitando los materiales y recursos necesarios.

Con esta “adaptabilidad” lo que se pretende es el fomento de la formación de calidad, consciente e inclusiva, sin que medie ningún tipo de discriminación en relación con las circunstancias personales, académicas o sociales de los alumnos.

Del mismo modo, este tipo de Formación Profesional Específica, se sobre el Real Decreto 156/1996, de 20 junio (BOC n.º 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Además, y de acuerdo con lo establecido en la Orden de 3 de diciembre de 2003 por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, se autoriza a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad, a cursar en régimen presencial las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces, y a presentarse a la evaluación y calificación final, incluidas las ordinarias y las extraordinarias, con un máximo de seis veces.

Es importante señalar y recalcar que la **atención a la diversidad es una necesidad que abarca a todas las etapas educativas y a todo el alumnado**. Es decir, se trata de contemplar la diversidad de los escolares como principio y no como una disposición que corresponde a las necesidades de un grupo reducido de alumnado.

Adaptaciones Curriculares de Acceso al Currículo: Se considera elementos de acceso al currículo aquellos que posibilitan el desarrollo curricular como recursos humanos, técnicos y materiales y la organización y optimización de estos.

En caso de Adaptaciones Curriculares, se propone las siguientes acciones: *Adaptaciones de los elementos del currículo (objetivos, contenidos, metodología y evaluación).*

Conforme a todo lo expuesto con anterioridad, las medidas de atención a la diversidad que se van a tener en cuenta pueden ser de dos tipos:

- » Adaptaciones poco significativas:
 - Priorizar de unos objetivos frente a otros.
 - Priorizar de unos contenidos frente a otros, por ejemplo, actitudes sobre conceptos.
 - Trabajos por parejas (monitorización).
 - Trabajos por rincones (agrupar alumnos del mismo nivel).
 - Trabajos por grupos de enseñanza (agrupar a alumnos de diferentes niveles).

- Adaptación o modificación de las técnicas e instrumentos de evaluación (dar un mayor tiempo en una prueba de conocimientos).
- Utilización de esquemas conceptuales.
- Empleo de programas informáticos especializados.
- Apoyos al alumnado (previo: anticipación de contenidos; simultáneo: monitorización; posterior: ejercicios específicos a partir de dificultades concretas que experimenta el alumno/a).
- Presentación de actividades de enseñanza-aprendizaje para elegir.

» Adaptaciones significativas:

- Necesitan para su aplicación la autorización de la inspección educativa.
- Eliminación de resultados de aprendizaje.
- Introducción de nuevos objetivos.
- Eliminación de contenidos nucleares del currículo.
- Introducción de nuevos criterios de evaluación.
- Eliminación de criterios de evaluación.
- Modificación de criterios de promoción.
- Rampas.
- Anchura puertas.
- Sillas y/o bancas.
- Altura de la pizarra.
- Adaptación de actividades complementarias y extraescolares. Se intentarán diseñar itinerarios y actividades que estén al alcance de todos. Prever la necesidad de ayuda de un auxiliar (monitor) educativo y la utilización de medios de desplazamiento específicos para alumnos/as con discapacidades motoras.
- Organización de apoyos y refuerzos para alumnos con necesidades educativas específicas. Éstas se realizarán a partir de los recursos con los que cuenta el centro.

Por último, cabe destacar que todo lo aquí reseñado se realizará bajo la coordinación de la Jefatura de Estudios y con el asesoramiento del Departamento de Orientación. Este aspecto estará presente en todas las medidas a aplicar y, obligatoriamente, en las adaptaciones significativas.

3.11 Estrategias de trabajo para el tratamiento transversal de la educación en valores

Dentro de la normativa que ampara al Sistema Educativo Español, se encuentra la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, que tiene por objeto la mejora de la calidad educativa, donde recoge a su vez la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación. Se contempla también como fin a una orientación que sirva para la futura preparación para el ejercicio de la ciudadanía y para la participación en la vida económica, social y cultural, con actitud crítica y responsable y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

Es por todo ello, que debido a su importancia durante el transcurso del módulo se contribuirá a que el alumnado consiga los resultados de aprendizaje que le permitan:

- » Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
- » Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- » Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- » Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- » Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre mujeres y hombres, así como de las personas con movilidad reducida, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de estas.
- » Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- » Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- » Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.
- » Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- » Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

3.12 Actividades complementarias y extraescolares

Durante el desarrollo del módulo se realizarán una serie de actividades complementarias, obligatorias y evaluables. En un primer momento a excepción de que la dinámica de las clases así lo aconseje o necesite no está prevista la realización de actividades extraescolares vinculadas a este módulo.

Como complemento al módulo, se propone la realización de las siguientes actividades complementarias:

Cuadro 10. Actividades complementarias del módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora

Temporalización	Actividad
1ª evaluación	Charla de expertos en Emprendimiento de la zona para enriquecer el aprendizaje del alumnado con la aportación de las experiencias de los ponentes.
2ª evaluación	Visita a la Cámara de Comercio de Tenerife, organizaciones empresariales, etc.
3ª evaluación	Visita a la feria Agrocanarias.

Fuente: *elaboración propia*

3.13 Evaluación

En el desarrollo del presente módulo se tendrá en cuenta el Real Decreto 768/2014, de 12 de septiembre, y, por otra parte, la Orden de 20 de octubre de 2000. El objetivo final de la evaluación es conocer si el/la alumno/a ha alcanzado los resultados establecidos, para ello, se utilizarán varios instrumentos y actividades de evaluación. Para conseguir unos resultados óptimos a lo expuesto dichos instrumentos y actividades son las siguientes:

Por un lado, la realización de diferentes pruebas objetivas para valorar las competencias profesionales. Donde principalmente se evaluará a través de pruebas tipo test y de preguntas cortas y/o supuestos prácticos.

Por otro lado, se desarrollarán otras actividades para valorar las competencias profesionales, personales y sociales. Entre ellas destacamos la utilización de trabajos individuales y/o en grupo, basados en exposiciones, cuestionarios, informes y otros; así como preguntas a desarrollar, de opinión o situaciones (simulaciones).

Por último, se llevará a cabo a través de la observación directa, la evaluación de los aspectos relacionados con las competencias personales y sociales.

3.13.1 Criterios de calificación

Los criterios de calificación se establecerán en base a los instrumentos y actividades de evaluación especificados, siguiendo el criterio general del departamento en el que los contenidos soporte podrán calificarse con hasta tres puntos de la nota final, y los contenidos organizadores podrán llegar hasta siete puntos. De acuerdo con lo anterior, y para la calificación del alumnado se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- » Pruebas objetivas de evaluación, para valorar las competencias profesionales, a través principalmente de pruebas tipo test y de preguntas cortas/supuestos prácticos.

Las pruebas objetivas tipo test se calificará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Aciertos} - \left(\frac{\text{errores}}{(\text{n}^\circ \text{ opciones} - 1)} \right)}{\text{N}^\circ \text{ total de preguntas}} \times 10$$

Las pruebas objetivas escritas de preguntas cortas se calificarán teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- » Positivamente: claridad, forma de expresión, resultado exacto, ejemplos de aplicación prácticos, utilización de la terminología apropiada.
- » Negativamente: inexactitudes, presentación del ejercicio, faltas de ortografías.

La calificación final del alumnado no se calculará directamente como media aritmética de las tres evaluaciones, sino que estará sujeta a la aplicación de diferentes pesos a las Unidades de Trabajo.

Cada una de las actividades de evaluación será calificada con valores entre 0 y 10, que posteriormente se ponderarán de acuerdo con los porcentajes correspondientes.

- » Otras actividades, que conforme el tipo de trabajo se ponderan de acuerdo con los resultados de aprendizaje que contengan.

Asimismo, se considera relevante el que el alumnado trabaje de forma intensa en cada evaluación, por lo que a la hora de determinar la calificación final se tendrá en cuenta lo siguiente:

- » Se tomará como referencia la media ponderada de las actividades evaluables de cada RA (en función del peso otorgado a este), cuyo resultado ha de ser igual o superior a 5 para que el módulo se considere superado.
- » Para que se realice dicha media el alumnado ha de obtener como mínimo 5 puntos de media en las actividades evaluables de cada RA. En el caso de que en algún RA la puntuación sea inferior a 5 puntos, no se considerará dicha media aunque sea mayor o igual que 5. El alumnado tendrá que realizar una prueba de recuperación de las actividades asociadas al RA no superado. Es importante señalar que sólo se hará una recuperación por evaluación.

3.13.2 Recuperación de los resultados de aprendizaje no superados durante el proceso de evaluación

La recuperación de los resultados de aprendizaje no superados se realizará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- » Las pruebas objetivas escritas que no se hayan superado, se podrán recuperar mediante una prueba única escrita a celebrar en fecha posterior a la evaluación y la de la prueba final de tercera evaluación, se celebrará en una fecha a acordar antes de la evaluación final. La actividad de recuperación consistirá en una prueba escrita

única donde se incluirán preguntas tipo test, preguntas cortas o una combinación de ambas de todos los contenidos no superados.

- » El resto de las actividades de evaluación que no hayan sido superadas se podrán ir recuperando a lo largo del curso. La actividad de recuperación consistirá en la realización de una actividad similar a la no superada, es decir:
- Si no se supera una exposición, se recuperará con la realización de otra exposición.
 - Si no se asiste a una actividad complementaria (y por tanto evaluable) se recuperará con un trabajo individual o informe sobre lo que trataba dicha actividad.
 - Si no se participa en actividades evaluables como debates, simulaciones, mesas redondas; se recuperará elaborando informes sobre los temas tratados en los mismos que serán comentados en clase.
 - Si no se realizan trabajos individuales o en grupo, se recuperará con la realización de los mismos en otro momento o con una prueba objetiva escrita donde se incluyan los contenidos de dichos trabajos.
 - Si no se supera una actividad de preguntas de desarrollo, opinión, situaciones (simulaciones), se recuperará mediante una prueba única a celebrar en fecha posterior a la evaluación, donde se incluirán todos los contenidos no superados.
 - En el caso de que un alumno/a se haya copiado y al aplicarle los criterios de calificación correspondientes la calificación obtenida sea negativa (es decir, no haya superado el módulo); se recuperará a través de una prueba escrita única con preguntas tipo test, preguntas cortas, preguntas de opinión, desarrollo o situaciones de todos los contenidos impartidos en la evaluación correspondiente.

3.13.3 Pérdida de la evaluación continua

Para aquellos alumnos que han perdido la evaluación continua, se les realizará una evaluación extraordinaria, donde la calificación del módulo se obtendrá del desarrollo de las siguientes pruebas:

Por un lado, una prueba objetiva escrita sobre todos los contenidos teóricos del módulo. Y, por otro lado, el alumno/a debe de realizar una actividad de preguntas de desarrollo, opinión y/o situaciones relacionadas con los contenidos desarrollados a lo largo del curso.

El/la alumno/a que por causas justificadas no acuda a clase el día o días que coincidan con alguna prueba evaluable, deberá acordar con el profesor la fecha para la realización de la/s misma/s, teniendo estas características similares a las dejadas de realizar tal.

3.13.4 Planes con recuperación para el alumnado con módulos pendientes

Se realizará el informe individual del alumno de cada módulo pendiente. El mismo contendrá lo siguiente:

- » Resultados de Aprendizaje del módulo no superados.
- » Actividades de recuperación.
- » Periodo de realización de dichas actividades.
- » Indicación de la evaluación final en que serán calificados.

Al final de cada evaluación, se reunirán los miembros del departamento y/o equipo educativo, al objeto de analizar los resultados obtenidos por los alumnos, en cada caso se estudiará individualmente y por grupo, determinando la consecución de los objetivos evaluados y subsanándose cualquier desviación de los mismos, con rectificación de las programaciones si fuese necesario.

3.14 Procedimientos para valorar el desarrollo y resultados de la programación didáctica

De forma periódica, al menos trimestralmente, se llevará a cabo el seguimiento del cumplimiento de la programación, identificando en su caso los motivos de las posibles desviaciones y adoptando las medidas oportunas para corregir las mismas.

4. Unidad de trabajo: la contabilidad de la empresa

4.1 Justificación y descripción de la situación de aprendizaje

La unidad de trabajo desarrollada corresponde a la unidad de trabajo número 5, la cual lleva por título: “¿será rentable mi futuro negocio?”. Se impartirá durante 6 sesiones al segundo grupo del CFGS en Dirección de Servicios de Restauración, el cual está conformado por un total 8 alumnos (6 chicos y 2 chicas).

Esta unidad tiene por objeto principal que el alumnado lleve a cabo un estudio de viabilidad económico y financiero de la idea de negocio que llevan trabajando desde la unidad 1. Así como analizar los conceptos básicos de contabilidad, conocer las técnicas de registro de la información contable. Y por último describir las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

Tras la pandemia mundial provocado por el Covid-19 la economía se transformó por completo. Ahora nos encontramos un escenario con el reto de, lograr reactivar la demanda y la oferta para volver a una senda de normalidad lo antes posible (reactivación), y, en paralelo, re-crear un ecosistema emprendedor, con nuevos pilares y dinámicas, menos vulnerables, más articulados, más innovador, más resiliente y que dé respuesta a las nuevas necesidades sociales (transformación).

En este sentido, la unidad de trabajo que se detalla a continuación, tiene como objetivo, que el alumnado sea consciente de la rentabilidad del proyecto empresarial para estudiar la viabilidad económica y financiera de la propuesta, así como el análisis de la información contable.

4.2 Integración temporal

Con respecto a la temporalización de la unidad de trabajo seleccionada, esta se llevará a cabo durante 6 sesiones de 45 minutos, que se impartirá entre el 8 de febrero y el 20 de marzo. Por tanto, la unidad a desarrollar se encuentra en la segunda evaluación del módulo.

Cuadro 11. Distribución de las unidades didácticas del módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora

EVALUACIÓN	Nº DE UT	TÍTULO	Nº DE HORAS	%
1.ª	1	Emprendedores, ideas y empresarios	9	15%
1.ª	2	Entorno empresarial y RSC	9	10%
1.ª	3	Formas jurídicas de la empresa	8	10%
2.ª	4	La creación de la empresa	8	10%
2.ª	5	La contabilidad de la empresa	6	15%
2.ª	6	Las obligaciones fiscales	8	15%
3.ª	7	Gestión Administrativa de la empresa	10	15%
3.ª	8	El plan de empresa	10	10%
TOTAL			68	100%

Fuente: *elaboración propia*

4.3 Objetivos

Los objetivos de esta unidad son: conocer los conceptos básicos sobre contabilidad. Aprender las nociones básicas sobre el balance, así como su estructura e interpretar los resultados. Identificar cuáles son los componentes del plan financiero. Saber realizar e identificar la cuenta de resultados o pérdidas y ganancias y, por último, se realizará una introducción a los ratios financieros, conociendo los más importantes para que el/la alumno/a sepa realizar reflexión sobre la importancia de los ratios a la hora de evaluar la salud económica-financiera de la empresa.

Continuamente, el planteamiento de esta unidad debe de hacerse desde una perspectiva teórica-práctica, en todo momento los contenidos estarán vinculados con distintas actividades, las cuales tendrán objetivos específicos.

Así mismo el conjunto de actividades tendrá una calificación diferente en función de los objetivos que se pretenden lograr.

4.4 Contenidos

En el transcurso de esta unidad didáctica se abordarán los siguientes contenidos:

- » Conceptos básicos sobre contabilidad
- » El plan financiero:
 - Conceptos: plan de tesorería, cuenta de resultados y balance
- » Plan de tesorería:
 - Introducción
 - Modelo para calcular
- » La cuenta de resultados o cuenta de pérdida y ganancia:
 - Introducción
 - Estructura de la cuenta de resultados
 - Regla para elaborar la cuenta de resultados
 - Interpretación de resultados
- » Nociones básicas sobre el balance:
 - Introducción
 - El activo
 - El pasivo + patrimonio neto
 - Interpretación de resultados
- » Ratios financieros:
 - Introducción
 - Ratio de endeudamiento
 - Ratio de liquidez
 - Ratio de rendimiento
 - Interpretación de resultados

4.5 Metodología de la unidad

El proceso de enseñanza-aprendizaje de la siguiente unidad didáctica se plantea desde una perspectiva dinámica, participativa e inclusiva. En todo momento, se presentarán los contenidos de una forma clara, y con fundamento para que el alumnado sepa con seguridad, que lo que lo que están aprendiendo es vital y práctico para el mundo profesional una vez salgan de las aulas, para ello, el temario se presentará, por un lado, utilizando una metodología expositiva, con la finalidad de enseñar los conceptos principales con el apoyo del libro de texto de la asignatura, de forma complementaria se reforzará el conocimiento con vídeos didácticos relacionados con la temática. Una vez expuesta la parte teórica, se pasará a la zona del taller, donde se utilizarán métodos de carácter inductivo a través de propuestas individuales y grupales en las que el alumnado tendrá que investigar, reflexionar e investigar, el profesorado en todo momento servirá como apoyo y guía durante todo el proceso. En conclusión, al alumnado se le solicitará la implicación y participación durante el transcurso de la unidad didáctica.

Los últimos minutos de la clase se dedicarán a la puesta en común de las conclusiones obtenidas durante el proceso de aprendizaje. Cuando finalice la sesión, se presentará en la última clase un mapa conceptual (anexo 3) que servirá de apoyo y ayuda de cara a la autoevaluación de la unidad y al examen final.

4.6 Actividades

La unidad didáctica 5: la contabilidad de la empresa está planificada para hacerse en 5 sesiones. Cabe destacar que, aunque las horas impartidas sean escasas, también el alumnado deberá desarrollar y poner en práctica sus conocimientos mediante trabajo autónomo en casa.

A continuación, se mostrará un ejemplo de la temporalización que se pretende implantar:

Cuadro 12. Desarrollo de actividades propuestas

Actividades Iniciales	» Actividad 1: “ <i>Fideos de contabilidad</i> ”
	» Actividad 2: “ <i>Ordena el abancel</i> ”
Actividad en inglés	» Actividad 3: “ <i>C for Accounting</i> ”
Actividad grupal	» Actividad 4: “ <i>¿Será rentable nuestra idea?</i> ”
Dossier de actividades de repaso	» Actividad 5: “ <i>Repasemos junt@s</i> ”
Test de autoevaluación final	» Actividad 6: “ <i>Afianza tus conocimientos</i> ”

Fuente: *elaboración propia*

Estas actividades tendrán un carácter dinámico y creativo. Tienen por objeto que el/la alumno/a aprenda de manera práctica aquellos contenidos teóricos más importantes para el conocimiento y futura puesta en marcha. La creación del planteamiento de estas actividades está pensada para ayudar en la medida de lo posible a que el alumnado no se desmotive, toda vez que entiendo que si a los/las alumnos/as se les trata como profesionales del sector y se les da herramientas para utilizar a corto plazo, contribuirá a que aumente su interés.

De las actividades que se acaban de nombrar, tendrán carácter evaluativo todas (con diferente peso) hecho que conocerá el alumnado en todo momento, incluyendo las actividades más lúdicas y sencillas .

4.6.1 Evaluación

Para realizar la evaluación de los resultados de la presente unidad de trabajo, se tratará de que los instrumentos de evaluación representen de la forma más fehaciente posible las competencias generales del módulo, para ello, conforme al tipo de actividad se emplearán distintas herramientas de evaluación, en todo momento, la evaluación de este módulo será continua y requiere de una asistencia regular del alumnado al aula, al igual que el desarrollo de las actividades programadas obligatorias.

Los instrumentos de evaluación que se emplearán están reflejados en la siguiente tabla:

Cuadro 13. Criterios y procedimientos de evaluación

<i>Tipo de actividad</i>	<i>Ponderación</i>
<p><i>Actividades Iniciales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> » “Fideos de contabilidad” » “Ordena el abancel” 	<p>Se asigna un <u>peso del 5%</u> (calculado en cada unidad de trabajo) a cada una de las actividades, en total este bloque supone un 10% pretendiendo fomentar la motivación del alumnado en el inicio de la unidad.</p>
<p><i>Actividad en inglés:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> » “C for Accounting” 	<p>Se asigna un <u>peso del 5%</u> (calculado en cada unidad de trabajo). Se pretenden con esta actividad de que el alumnado conozca los principales términos de la contabilidad en inglés.</p>
<p><i>Actividad grupal:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> » “¿Será rentable nuestra idea?” 	<p>Se asigna un <u>peso del 35%</u> (calculado en cada unidad de trabajo) a la actividad en grupo. Se considera que la ejecución de los ejercicios de casos prácticos similares a los problemas planteados supone un buen indicador para comprobar si se han conseguido los resultados de aprendizaje deseados, además de las competencias profesionales esperadas.</p>
<p><i>Dossier de actividades de repaso:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> » “Repasemos junt@s” 	<p>Se asigna un <u>peso del 20%</u> (calculado en cada unidad de trabajo). El compendio de preguntas de repaso, de forma que se pueda ver reflejado, por un lado, que se han adquiridos los conocimientos expuestos y por otro observar el trabajo autónomo por parte del alumnado</p>

Test de autoevaluación de la unidad:

- » “Afianza tus conocimientos”

Se asigna un peso del 30% (calculado en cada unidad de trabajo). El examen estará conformado por 10 preguntas tipo test, donde las respuestas erróneas no restan.

Total= 100%

Fuente: *elaboración propia*

Los criterios de calificación estarán reflejados en cada unidad de trabajo donde se expondrán los porcentajes correspondiente. En todo momento, el alumnado puede acceder a esta información, a través del campus virtual.

Cada parte tiene que ser superada por separado, obteniendo como mínimo un 5 en cada una de ellas, la calificación máxima será de 10 puntos.

La asistencia es obligatoria (90%), para aquel alumno que no supere la asistencia o tenga alguna actividad suspensa, realizará una recuperación por pérdida de evaluación continua, siendo el contenido el siguiente: una prueba oral y un caso práctico de toda la materia el/la alumno/a debe de demostrar la adquisición total de los objetivos de aprendizaje establecidos.

En todo momento para superar cualquiera de las dos modalidades será imprescindible superar el 50% de cada una de las pruebas y/o actividades propuestas por parte del profesorado, para cada una de las diferentes unidades de trabajo que componen el módulo: Empresa e Iniciativa Emprendedora.

4.7 Materiales y recursos didácticos:

Los materiales y recursos didácticos que se utilizarán durante la unidad didáctica son:

- » Caldas, M. E.; Carrión, R.; Heras, A. J. (2017). *Empresa e Iniciativa Emprendedora*. España: S.A. Editex.
- » SALINAS SÁNCHEZ, J. M. et al. (2018): *Empresa e iniciativa emprendedora*. Editorial McGraw Hill. Madrid.
- » Los principales contenidos del tema se recogerán en una presentación editada con la herramienta en línea Genially. Esta plataforma sirve para crear todo tipo de contenido visual e interactivo.
- » Recopilación de apuntes elaborados por el profesorado, este material estará disponible y servirá como documento de apoyo para las actividades individuales y grupales.
- » Documentación sobre noticias de interés que puedan servir como material complementario de la unidad didáctica.

- » Dispositivo con conexión a internet a disposición del profesorado y el alumnado. Para desarrollar el contenido y ayudar en las actividades.
- » Proyector o pizarra PDI.

4.8 Secuenciación

La distribución de esta unidad didáctica está planificada en 6 sesiones de 50 minutos aproximada cada una. A continuación, se presenta la relación de sesiones, contenidos y actividades que se desarrollarán:

Cuadro 14. Secuenciación de los contenidos y actividades de la UT 5:

La contabilidad de la empresa

Contenido y actividades

1	<ul style="list-style-type: none"> » Presentación del docente. Exposición del módulo, su programación, su organización y la evaluación. » Explicación de los conceptos básicos de contabilidad » Actividad 1: “Fideos de contabilidad” (<i>anexo 4</i>)
2	<ul style="list-style-type: none"> » Presentación sobre el balance » Actividad 2: “<i>Ordena el Abancel</i>” (<i>anexo 6</i>) » Interpretar los resultados del balance » Primera toma de contacto sobre las nociones básicas del balance. Conocer e identificar el activo, pasivo y patrimonio neto.
3	<ul style="list-style-type: none"> » Presentación del plan financiero y del plan de tesorería. » Actividad 3 “<i>C for Accounting</i>” en esta actividad primero se les dará el glosario (<i>anexo 7</i>) y se leerá en conjunto, seguidamente se realizará un cuestionario a través de la plataforma Quizizz (<i>enlace: https://quizizz.com/admin/presentation/630c04e84581f8001d558728?source=lesson_share</i>) » Puesta en común de las conclusiones obtenidas durante la sesión.
4	<ul style="list-style-type: none"> » Introducción a la cuenta de resultados » Actividad 4: “<i>¿Será rentable nuestra idea?</i>” (<i>anexo 7</i>) » Interpretar los resultados de la cuenta de pérdidas y ganancias » Conocer los principales ratios de una empresa
5	<ul style="list-style-type: none"> » Repaso general de la unidad » Actividad 4: “<i>Repasemos juntos</i>” (<i>anexo 8</i>) » Puesta en común de las conclusiones obtenidas durante la sesión.
6	<ul style="list-style-type: none"> » Test final de autoevaluación » Actividad 5: “<i>Afianza tus conocimientos</i>” (<i>anexo 9</i>) » Autoevaluación de la unidad didáctica 5 (ver anexo x)

Fuente: elaboración propia

4.8.1 Sesión 1

Al comenzar la sesión, el/la docente realizará una breve introducción sobre la nueva unidad didáctica que se les presenta al alumnado. En este resumen se nombrará no solo el contenido establecido sino la forma de evaluar, y para concluir se visualizará junto con el alumnado el campus virtual para que los mismos comprueben donde se encuentra el temario y /o actividades.

Una vez terminada la presentación, el/la docente empezará a explicar la materia, esta primera sesión se dedicará a desarrollar los conceptos básicos de la contabilidad. Para ello, se apoyará en una presentación en PowerPoint.

Tras la exposición de estos contenidos de carácter teórico, se presentará la actividad 1.

Cuadro 15. Ficha resumen de la actividad 1

Actividad 1: “Fideos de contabilidad”		
Agrupamiento: individual	Tiempo estimado: 15 minutos	Ubicación: aula convencional
Objetivo de la actividad: Conocer de una forma divertida los conceptos más importantes de la contabilidad. Así como entender que este tipo de contenido es importante.		Estrategia cognitiva: conceptual
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> » Ordenador con proyector o PDI » Presentación elaborada por el profesorado » Material didáctico proporcionado, en este caso: sopa de letra entregado por el/la docente. » Hojas de papel » Bolígrafos » Pizarra convencional 		
Descripción de la actividad: Una vez finalizada la exposición del contenido, el/la docente entregará a cada alumno/a un folio (<i>anexo 4</i>) donde estará una sopa de letras en forma de luna con 9 palabras que deben de buscar. Transcurrido el tiempo para la actividad, el alumnado entregará al docente la actividad con las palabras que haya podido encontrar.		
Evaluación de la actividad: está actividad tiene un peso del 5% p,ara obtener la máxima nota es necesario encontrar más de tres palabras. En caso de que el alumno no encuentre ninguna palabra o no asista a clase la puntuación será de 0.		

Fuente: *elaboración propia*

Una vez terminada la exposición, el/la profesor/a recogerá las fichas con la actividad. Los últimos 10 minutos se emplearán en poner en común las conclusiones obtenidas durante la sesión, así como posibles dudas o cuestiones que hayan generado la misma.

4.8.2 Sesión 2

La sesión 2 se expondrá el Balance en contabilidad, por ser un concepto fundamental se expondrá de forma clara y concisa (utilizando casos reales , adaptados a la edad del alumnado). Una vez concluya la parte teórica, se desarrolla la actividad 2.

Cuadro 16. Ficha resumen de la actividad 2

» Actividad 2: “ <i>Ordena el abancel</i> ”		
Agrupamiento: en pareja	Tiempo estimado: 25 minutos	Ubicación: aula convencional
Objetivo de la actividad: Conocer la estructura básicas del balance, ya que, es el punto más importante. Saber interpretar cada una de las partes del balance.		Estrategia cognitiva: conceptual
Recursos: » Ordenador con proyector o PDI » Presentación elaborada por el profesorado » Material didáctico proporcionado: fichas recortables y tablero. » Tijeras y pegamento » Hojas de papel » Bolígrafos » Pizarra convencional		
Descripción de la actividad: Una vez finalizada la exposición del contenido, el/la docente entregará a cada pareja dos folios (<i>anexo 5</i>) donde estará las fichas recortables y otra con la plantilla, para pegar las fichas. Transcurrido el tiempo para la actividad, la pareja entregará al docente la actividad, para comprobar que está todo correcto.		
Evaluación de la actividad: está actividad tiene un peso del 5% para obtener la máxima nota es necesario rellenar el tablero. En caso de que no se asista a la clase la puntuación será de un 0.		

Fuente: *elaboración propia*

Una vez finalizada la actividad 2, se hará un resumen de lo explicado en clase, así como posibles preguntas y dudas que pueda tener algún alumno/a.

4.8.3 Sesión 3

En la sesión 3 el/la docente presentará los contenidos relacionados con el plan financiero y del plan de tesorería. A través de esquemas y tablas, especificará los conceptos básicos sobre plan de tesorería y la cuenta de resultados.

Finalizada la exposición de estos contenidos de carácter teórico por parte del docente, se presentará la actividad.

Cuadro 17. Ficha resumen de la actividad 3:

Actividad 3: “C for Accounting”		
Agrupamiento: individual	Tiempo estimado: 10 min	Ubicación: aula convencional
Objetivo de la actividad: Darle un vocabulario básico en inglés para que lo conozcan, y lo tengan. Este glosario es necesario para el plan de empresa, ya que, en la última unidad se le pedirá a cada uno de los grupos que las conclusiones lo hagan en inglés-		Estrategia cognitiva: conceptual
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> » Ordenador con proyector o PDI » Presentación elaborada por el profesorado » Material didáctico proporcionado: glosario » Tijeras y pegamento » Hojas de papel » Bolígrafos » Pizarra convencional » 		
Descripción de la actividad: se le dará al alumnado primero un glosario (<i>anexo 7</i>) y se leerá en conjunto, seguidamente se realizará un cuestionario a través de la plataforma Quizizz. (<i>enlace: https://quizizz.com/admin/presentation/630c04e84581f8001d558728?source=lesson_share</i>)		
Evaluación de la actividad: tiene un peso del 5%, la nota será la obtenida en el Quizizz. En caso de que no se asista a la clase la puntuación será de un 0.		

Fuente: *elaboración propia*

Una vez terminada la exposición, el/profesor/a recogerá las fichas con la actividad. Los últimos 10 minutos se emplearán en poner en común las conclusiones obtenidas durante la sesión, así como posibles preguntas.

4.8.4 Sesión 4

La cuarta sesión dará inicio con un repaso de la última sesión ya que, seguiremos con el concepto de la cuenta de resultados, donde se abordará la estructura y las reglas para elaborar dicho concepto. Se hará hincapié en la interpretación de los resultados.

Tras la exposición de estos contenidos, se presentará la actividad 4.

Cuadro 18. Ficha resumen de la actividad 4

» Actividad 4: “¿Será rentable nuestra idea?”		
Agrupamiento: grupos de 4 personas ya establecidos	Tiempo estimado: 40 minutos	Ubicación: aula convencional
Objetivo de la actividad: conocer la rentabilidad y la viabilidad económica de la idea empresarial.		Estrategia cognitiva: experimental
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> » Ordenador con proyector o PDI » Presentación elaborada por el profesorado » Material didáctico proporcionado, caso práctico » Hojas de papel » Bolígrafos » Pizarra convencional 		
Descripción de la actividad: se formarán los grupos establecidos desde el comienzo del módulo. Cada grupo deberá leer con detenimiento la ficha con el caso práctico grupal (<i>anexo 8</i>). En el tendrá que identificar la viabilidad del proyecto Cada grupo tendrá que subir la actividad en PDF al aula virtual en el plazo establecido de una semana.		
Evaluación de la actividad: La evaluación será grupal y cada uno de los miembros del grupo obtendrá la misma calificación. Esta actividad tendrá un peso del 35%.		

Fuente: *elaboración propia*

4.8.5 Sesión 5

La sesión 5 estará centrada en la explicación de los últimos conceptos de la unidad, correspondientes a conocer los ratios financieros. Una vez impartidos estos contenidos, se hará un resumen y posibles dudas que los/as alumnos/as tengan para realizar el dossier de actividades

Cuadro 19. Ficha resumen de la actividad 5:

» Actividad 5: “ <i>Repasemos junt@s</i> ”		
Agrupamiento: individual	Tiempo estimado: 35 minutos	Ubicación: aula convencional
Objetivo de la actividad: repasar la unidad y afianzar los conocimientos.		Estrategia cognitiva: conceptual
Recursos: <ul style="list-style-type: none"> » Ordenador con proyector o PDI » Presentación elaborada por el profesorado » Material didáctico proporcionado » Hojas de papel » Bolígrafos » Pizarra convencional 		
Descripción de la actividad: en el aula y durante el tiempo establecido, el/la alumno/a deberá de responder de forma autónoma e individual las cuestiones planteadas. El/la docente antes de que el alumnado empiece a realizar la actividad y de forma grupal se leerán las preguntas en voz alta y se el/la docente explicará de forma clara lo que te está preguntado (<i>anexo 8</i>). En el plazo de 3 días se subirá el documento en PDF al campus virtual.		
Evaluación de la actividad: La puntuación máxima de la actividad será de 10 puntos, ponderados en un 20%.		

Fuente: *elaboración propia*

Una vez finalizada la actividad 5, se hará un resumen de lo explicado en clase, así como posibles preguntas y dudas que pueda tener algún alumno/a.

4.8.6 Sesión 6

En la última sesión, se llevará a cabo la prueba escrita (*anexo 9*) que evaluará a través de un tipo test que tratará sobre los contenidos impartidos durante la unidad didáctica. La prueba se realizará en el aula y se entregará en papel. El alumnado dispondrá de 40 minutos para su realización. El peso de la actividad supondrá un 30% de la nota, donde la puntuación máxima es de 10 puntos.

5. Conclusiones

Las programaciones didácticas se realizan con el objetivo de crear una herramienta de trabajo con la que tener organizada la actividad docente, estructurando de forma coherente la enseñanza y definiendo las circunstancias en las que esta se llevará a cabo. Por lo tanto, la programación didáctica se convierte en un conjunto de decisiones adoptadas por el/la docente que las pondrá en práctica, siguiendo los criterios definidos y con el objetivo de que el alumnado se vincule a la asignatura a través de la motivación. A pesar de que los criterios se encuentran enunciados en la unidad didáctica el profesorado en base a su experiencia y dedicación podrá adaptarlos en función al alumnado (edad, contexto y estructura de los mismos) teniendo como referencia y límite la normativa y legislación vigente, y en el Proyecto Educativo del Centro en cuestión

Esta planificación docente es de gran importancia, siendo el marco sobre el que se desarrolla la actividad educativa, en la que se establecen objetivos, competencias, contenidos, actividades, temporalización de las sesiones, metodología, instrumentos de evaluación, etc.

La conclusión principal que aquí se emana no es fruto solamente de la realización del presente documento de fin de máster, sino del proceso de observación que he realizado como alumna a lo largo de estos años. Con todo ello, tras realizar este trabajo, he sido consciente lo difícil que es realizar actividades en base al contexto educativo del centro, por eso, He intentado en que los objetivos planteados en las actividades sean todo momento realistas y asequibles para todo el alumnado, al igual que engloben los conocimientos a adquirir y que las mismas plasmen el estilo particular que se debe instaurar en las clases, conforme a los valores sociales y cívicos del centro educativo.

Por eso quiero concluir este trabajo, poniendo en valor que los docentes somos el mecanismo para que el estudiante evolucione, ya que, cada uno de ellos/as posee talento. Y es por esto, que debemos tener conciencia que la labor que se hace en el aula es crucial, y que conforme a las competencias de cada uno de los estudiantes se deben de ser tratadas con cuidado y atención, ya que, cada uno de ellos difiere en cuanto a forma.

Como conclusión final, considero que la propuesta de intervención recogida en este trabajo tiene como objetivo en todo momento, realizar actividades de motivación y que, pongan en valor las competencias de cada uno de los estudiantes, convirtiendo el aula en un lugar seguro. Para alcanzar este objetivo, mi aportación está estructurada en tres fases:

- » En primer lugar, la aplicación de una metodología docente que fomente el aprendizaje activo, que exista en todo momento una simbiosis de contenidos entre el/la alumno/a y el/la profesor/a.
- » En segundo lugar, el carácter práctico que tiene este tipo de asignatura una vez terminado los estudios. Muchas veces los/as alumnos/as por falta de motivación o por falta de autoestima se olvidan de que pueden desarrollarse profesionalmente. Por eso es clave la labor del docente que debe de tener claro en todo momento el contexto social que pertaince el alumno.
- » En tercer lugar, las normas establecidas en el aula que conforman el clima del aula en todo momento se autogestionarán y se consensuarán con los/as alumnos/as.

En la actualidad, cada día es más complicado la profesión del docente, el uso de la información que se tiene, así como los cambio sociodemográfico cran un ambiente competitivo y de comparación, ante esto, no se puede luchar, pero si se pueden poner elementos para en la medida de lo posible ayudar. Finalmente, concluyo con la siguiente frase que explica en todo momento lo que considero que resumen las conclusiones expuestas:

“Esta es nuestra obligación hacia el niño: darle un rayo de luz y seguir nuestro camino. “María Montessori.

6. Referencias

Bergmann, J. & Aaron, S. (2019). *Dale la vuelta a tu clase*. Madrid: Biblioteca Innovación Educativa - SM.

Guarro, A. (2015) “*Las competencias, una (otra) oportunidad para mejorar la calidad de la enseñanza*”.

Rodríguez Pérez, A.J., Tejera Bonilla O. & Vega Pérez, P. (2016). *Diseño de la Concreción Curricular en Formación Profesional. Consejería de Educación y Universidades - Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa - Formación del Profesorado - Sitio web:*

<https://accedacris.ulpgc.es/bitstream/10553/25227/2/DESARROLLO%20CURRICULAR%20FORMACION%20PROFESIONAL.pdf>

Romero Castro, V. & Toala Arias, F. J. (2019). *El Flipped Learning, el Aprendizaje Colaborativo y las Herramientas Virtuales en la Educación*. Alicante: Editorial Area de Innovación y Desarrollo S.L.

Salinas, J. M. (2018): *Empresa e iniciativa emprendedora*. Editorial McGraw Hill. Madrid.

Urñuela, P (2019): *La gestión del aula. Todo lo que me hubiera gustado saber cuándo empecé a dar clase*. Editorial: Madrid, Narcea.

Vaello, J. (2011): *¿Cómo dar clase a los que no quieren?* Editorial: Barcelona. Groá

7. Normativa

BOC núm. 083, de 10 de Julio de 1996. Referencia: BOC-A-1996-1109.

DECRETO 156/1996, de 20 de junio, por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/1996/083/boc-1996-083-001.pdf>

BOE núm. 143, de 12 de Junio de 2010. Referencia: BOE-A-2010-9270

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

<https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/687>

BOE núm. 272, de 10 de Noviembre de 2010. Referencia: BOE-A-2010-1730

BOC núm. 148, de 10 de Noviembre de 2000. Referencia: BOC-A-2000-1496

Orden, 20 oct 2000, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se regulan los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2000/148/boc-2000-148-001.pdf>

«BOC» núm. 248, de 22 de Diciembre de 2003. Referencia: BOC-A-2003-1995

Orden de 3 de diciembre de 2003, por la que se modifica y amplía la Orden de 20 de octubre de 2000, que regula los procesos de evaluación de las enseñanzas de la Formación Profesional Específica en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2003/248/boc-2003-248-001.pdf>

Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

<https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688>

Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, establecen los fundamentos sobre los que se sustancia la programación didáctica de la que se hace referencia.

<https://www.boe.es/boe/dias/2010/11/10/pdfs/BOE-A-2010-17305.pdf>

Atención a la Diversidad / NEAE.

BOC núm. 046, de 6 de marzo de 2018. Referencia: BOC-A-2018-1008

Decreto 25/2018, de 26 de febrero, por el que se regula la atención a la diversidad en el ámbito de las enseñanzas no universitarias de la Comunidad Autónoma de Canarias.

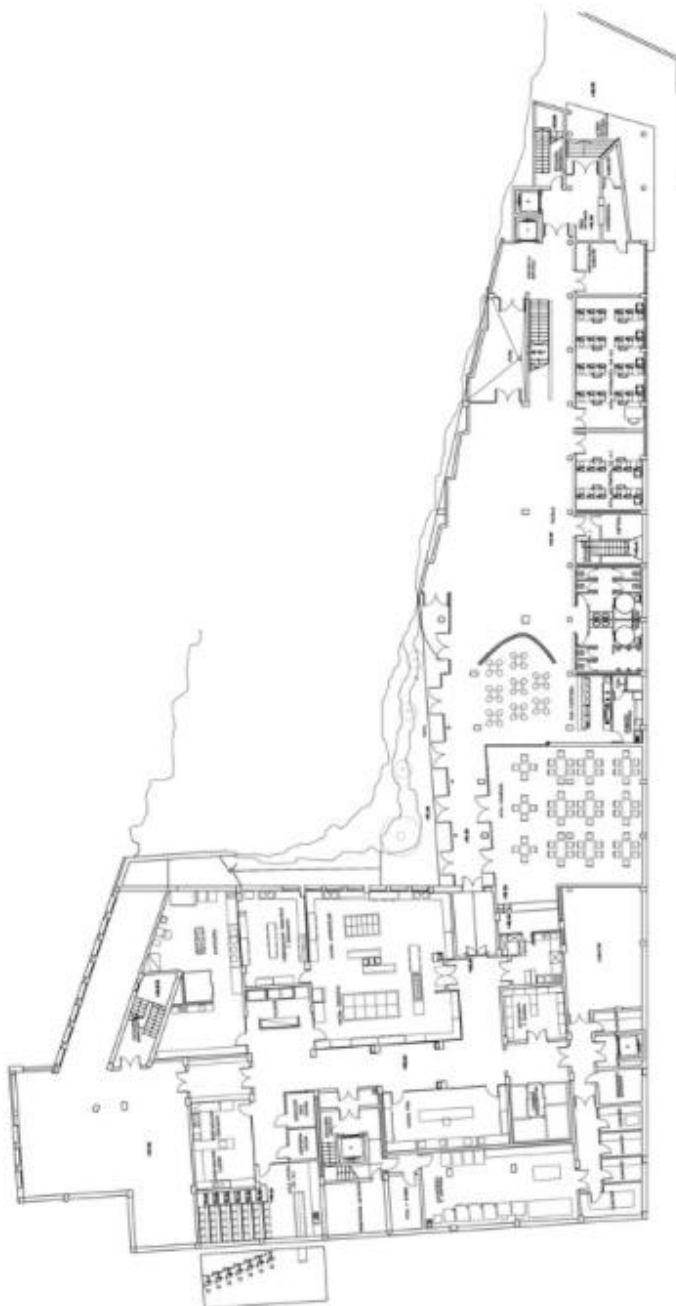
<http://www.gobiernodecanarias.org/boc-a-2018-046-1008.pdf>

8. Anexos

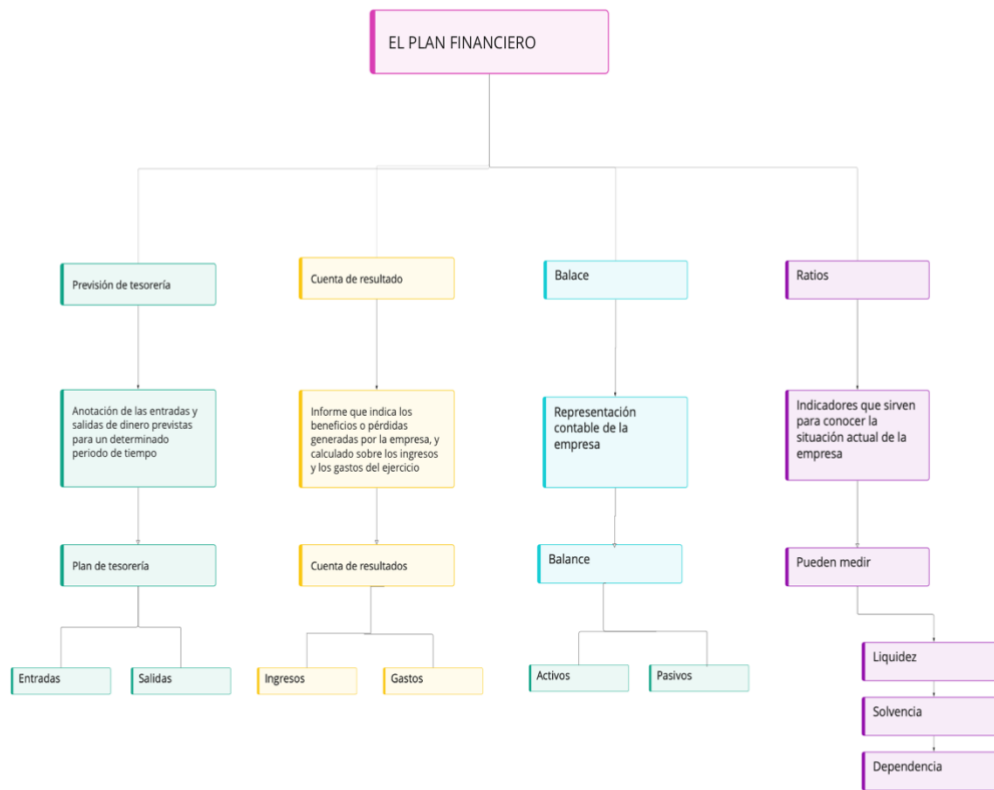
Anexo 1: Callejero oficial de Santa Cruz de Tenerife



Anexo 2: Distribución de planta del CFPF Hotel Escuela



Anexo 3: mapa conceptual del resumen de la unidad



Anexo 4. Actividad 1: “Fideos de contabilidad”

CALIFICACIÓN

Fideos de contabilidad

Unidad 5

Nombre		Clase	
Fecha			

La contabilidad es importante, pero para ello, antes debes de conocer algunos de sus conceptos más importantes, ¿estás preparado para el reto?

RA4 a), b),

N T J Ó X O Ñ A F Ó I Í A
X I Ó C J D J C O I D R S
U J A D M G V G Í Z Á Ñ Q
O Á E C N A L A B M R Y M
Z X J R Ó Y O Ü B R A M N
S O B T P A S I V O T O E
E U A C T I V O S Ñ I Ñ H
J U G E V N J O E O L V
Ú N A Á Ú S R L F S U V T
Í A L L M H V D T Ó B C
I Ñ F B É S E F U X Ó E I
Í Ñ Á Z Ñ N R H Ú Á H M J
L Ó A Ñ C Ü P J L V B P
L X Á I O E Ü Q I J E Í
Ó L A U D J K Ó Q Ü P C
A M H M O K É Ú U C C J
D E U D O R K P I Ó I B
É R M Á É É Z U D C F P
Y É K I D B X J E É Ú B D
G Q G R Í A V L Z O C Ó L
N R S O Ü D Ó L Y N V S
Ñ K J Ü D V I P N Í K O F
L V Ü P E Y L Y I Á E R É
D U T T B E A I Q I U Y J
N H R Ó A R L B B K Í P P
Ñ Y É R Z C U A M V Ú E É
X B T Y F A Ü T Á R I U M H
Á K Á X Ñ K N Á N É I Ó Ú P
K D P G O F T V Á O E G É
D C F Ó R B Ó N Í H J S G

CONTABILIDAD	BALANCE	ACTIVO
PASIVO	ACREEDOR	DEUDOR
RATIO	SOLVENCIA	LIQUIDEZ

Anexo 5. Actividad 2: “Ordena el Abancel”

CALIFICACIÓN

Ordena el Abancel

Unidad 5

Fecha		Clase	
Nombre del grupo			

Ordena el balance, para ello, cada grupo debe de ir recortando las fichas y poniendo donde creas que va en la plantilla.

ACTIVO	PATRIMONIO NETO Y PASIVO
ACTIVO NO CORRIENTE	PATRIMONIO NETO
INMOVILIZADO INTANGIBLE	FONDOS PROPIOS
Aplicaciones informáticas	Capital social
Amortización acumulada del II	Reserva legal
INMOVILIZADO MATERIAL	PASIVO NO CORRIENTE
Terrenos y construcciones	PASIVO NO CORRIENTE
Maquinaria y utillaje	DEUDAS A LARGO PLAZO
Mobiliario	Deudas con entidades de crédito a largo plazo
Equipos para procesos de información	
Elementos de transporte	
Amortización acumulada del IM	
ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE
EXISTENCIAS	DEUDAS A CORTO PLAZO
Mercaderías	Deudas con entidades de crédito a corto plazo
DEUDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A COBRAR	ACREEDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A PAGAR
Cientes, efectos comerciales a cobrar	Proveedores, efectos comerciales a pagar
Deudores	Acreeedores por prestaciones de servicio
EFFECTIVO Y OTROS ACTIVOS LÍQUIDOS EQUIVALENTES	
Caja y bancos e instituciones de crédito	
ACTIVO	PATRIMONIO NETO Y PASIVO
ACTIVO NO CORRIENTE	PATRIMONIO NETO
INMOVILIZADO INTANGIBLE	FONDOS PROPIOS
Aplicaciones informáticas	Capital social
Amortización acumulada del II	Reserva legal
INMOVILIZADO MATERIAL	PASIVO NO CORRIENTE
Terrenos y construcciones	PASIVO NO CORRIENTE
Maquinaria y utillaje	DEUDAS A LARGO PLAZO
Mobiliario	Deudas con entidades de crédito a largo plazo
Equipos para procesos de información	
Elementos de transporte	
Amortización acumulada del IM	
ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE
EXISTENCIAS	DEUDAS A CORTO PLAZO
Mercaderías	Deudas con entidades de crédito a corto plazo
DEUDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A COBRAR	ACREEDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS A PAGAR
Cientes, efectos comerciales a cobrar	Proveedores, efectos comerciales a pagar
Deudores	Acreeedores por prestaciones de servicio
EFFECTIVO Y OTROS ACTIVOS LÍQUIDOS EQUIVALENTES	
Caja y bancos e instituciones de crédito	

+

Anexo 6. Actividad 3: “¿Será rentable nuestra idea?”

CALIFICACIÓN

¿Será rentable nuestra idea?

Unidad 5

Fecha		Clase	
Nombre del grupo			

RA4 a), b), f), g)

La empresa de vuestros sueños ya va cogiendo forma, ahora toca el punto más delicado del plan de empresa:

Se trata de comprobar si la idea propuesta puede ser viable, tanto desde el punto de vista económico como financiero.

Para ello, tienen que elaborar el plan financiero de la empresa. Recordando siempre que este plan se divide en tres grandes apartados:

1. El **plan de tesorería**, donde hay que calcular las entradas y salidas de dinero a lo largo del año y verificar si algún mes hará falta dinero, y en caso afirmativo, de donde se va a obtener el dinero.
2. A continuación, se deberá elaborar la **cuenta de pérdidas y ganancias**, para comprobar si se obtendrán beneficios o pérdidas, y valorar si merece la pena seguir adelante o hay que revisar el proyecto.

Y, por último, hay que echar un vistazo al patrimonio de la empresa para ver cómo ha quedado después de un año de compras y ventas. Para ello es necesario realizar el **balance** e interpretarlo.

Anexo 7. Actividad 4: “C for Accounting”

C for Accounting

Unidad 5

Nombre	Clase
Financial statements	Estados financieros
Balance sheet	Balance general
Accounting	contabilidad
Activo	Activo
Accounts payable	Cuentas por pagar
Accounts receivable	Cuentas por cobrar
Accrued assets	Activos acumulados
Long term assets	Activo de largo plazo
Investments	Inversiones
Long term receivables	Cuentas por cobrar de largo plazo
Other assets	Otros activos
Intangible assets	Activos intangibles
Financial assets	Activos financieros
Liabilities	Pasivo
Current liabilities	Pasivo circulante
Accounts payable	Cuentas por pagar
Bank loans	Préstamos bancarios
Wages payable	Sueldos por pagar
Accrued expenses	Gastos acumulados
Long term liabilities	Pasivo de largo plazo
Long term debts	Deuda de largo plazo
Stockholders' equity or networth	Capital contable
Common stock	Capital social
Total revenue	Total de ingresos
Amortization	Amortización
Other income and expenses	Otros ingresos e ingresos

Cash flow from earnings	Flujo generado por el resultado del ejercicio
Increase in accounts receivables	Aumento en cuentas por cobrar
Payment (PMT)	Pago
Auditory	auditoría
Balance of payments	balanza de pagos
Buyer	comprador
Cash on hand	efectivo en caja
Cash payment	pago al contado
Cash	contado
Check	cheque
Creditor	acreedor
Currency	circulante

Anexo 8. Actividad 5: “Repasemos junt@s”

CALIFICACIÓN

Repasemos junt@s
Unidad 5

Nombre		Clase	
Fecha			

Responde de manera breve las siguientes preguntas. Cada pregunta vale 1 punto. Excepto la 7 y 8 que valen 2 puntos cada una.

RA4 a), b), f

1. Define el término contabilidad 1 punto
2. Cita los 6 principios contables y añade qué significan cada uno de ellos
3. ¿Cuándo se dice que un saldo es deudor? ¿Cuándo es acreedor? ¿Cuándo es nulo? Razona tu respuesta
4. ¿De qué cuenta anual están exentas las pymes?
5. ¿Qué ratios económico- financieros se suelen utilizar en un análisis básico de balances?
6. ¿Qué valor debe tener el fondo de maniobra para que exista estabilidad financiera?

TRABAJO FIN DE MÁSTER

7. Elabora el balance a partir de estos elementos:

- » *Mercaderías*= 5.000€.
- » *Vehículo de empresa*= 20.000€.
- » *Local*= 35.000€.
- » *Cientes*= 20.000€.
- » *Caja*= 5.000€.
- » *Deudas con banco a largo plazo*= 60.000€.
- » *Proveedores*= 25.000€.
- » *Mobiliario*= 5.000€.
- » *Capital*= 5.000€.

8. Con los datos del ejercicio anterior. Calcula los ratios de liquidez, solvencia y dependencia financiera, Y responde a la siguiente pregunta de manera razonable: ¿es el resultado aceptable?

Anexo 9. Actividad 6: “Afianza tus conocimientos”

CALIFICACIÓN

Afianza tus conocimientos
Unidad 5

Nombre		Clase	
Fecha			

Marca con un círculo la respuesta correcta. Lee bien las preguntas.

IMPORTANTE. Todas las preguntas tienen una sola respuesta correcta. Si contestas mal una pregunta, no te restará. ¡Mucha suerte!

RA4 a), b), f)

1. Cuando compres un elemento amortizable, ¿qué anotarás como gasto en la cuenta de resultados?

 - a) La amortización que corresponde a ese año.
 - b) El valor del elemento amortizable.
 - c) Las dos respuestas anteriores son falsas.
2. Compras mercaderías por valor de 100 €, pero solo consumes por valor de 87 €, ¿qué anotarás como gasto en la cuenta de resultados?

 - a) 100 m.
 - b) 87 m.
 - c) 13 m.
3. Compras y consumes materias primas por valor de 750 €, pagas 500 € al contado y el resto el próximo año, ¿qué anotarás como gasto en la cuenta de resultados?

 - a) 750 m.
 - b) 500 m.
 - c) 250 m.
4. Si compras un elemento amortizable por 50 000 € y pagas 30 000 € al contado y el resto el próximo año, y sabiendo que se amortiza en 10 años, ¿qué anotarás como gasto en la cuenta de resultados?

 - a) 3 000 m.
 - b) 5 000 m.
 - c) Las dos respuestas anteriores son falsas.
5. La fianza por alquiler que depositas cuando alquilas un local:

 - a) Es gasto que se anotará en la cuenta de resultados.
 - b) No es gasto, y por lo tanto no se anotará en la cuenta de resultados.
 - c) Unas veces se anotará y otras veces no, dependiendo de la cuantía.
6. Si vendemos por valor de 800 € y nos dejan a deber 200 €, ¿qué anotarás como ingreso en la cuenta de resultados?

 - a) 300 m.

TRABAJO FIN DE MÁSTER

- b) 500 m.
c) 800 m.
7. El préstamo que nos hace una entidad de crédito, ¿se considera un ingreso que debe anotarse en la cuenta de resultados?
- a) No.
b) Sí.
c) A veces.
8. Compras mercaderías por valor de 100 €, pero solo consumes por valor de 87 €, ¿qué anotarás como salida en el plan de tesorería?
- a) 100 m.
b) 87 m.
c) 13 m.
9. Compras y consumes materias primas por valor de 750 €, pagas 500 € al contado y el resto el próximo año, ¿qué anotarás como salida en el plan de tesorería?
- a) 750 m.
b) 500 m.
c) 250 m.
10. Si compras un elemento amortizable por 50 000 €, de los cuales pagas 30 000 € al contado y el resto el próximo año, y sabiendo que se amortiza en 10 años, ¿qué anotarás como salida en el plan de tesorería?
- a) 3 000 m.
b) 5 000 m.
c) 30 000 m