

Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación

(FORMACIÓN PROFESIONAL)

Curso: 2º ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EPA)

Módulo: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EINEM)

Departamento de: ECONOMÍA - FOL

Para valorar el proceso de aprendizaje del alumnado se realizarán varias sesiones de evaluación parciales a lo largo del curso, además de la evaluación inicial y la evaluación final (dos en el caso de la Formación Profesional Básica).

Se tendrán en consideración los criterios y procedimientos de evaluación, así como los resultados de aprendizaje incluidos en las programaciones didácticas.

A. INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:

Los procedimientos y técnicas de evaluación que vamos a realizar los agrupamos en los siguientes bloques:

- a) **Pruebas** escritas, tanto teóricas como prácticas, que podrán consistir en la realización de cuestionarios, resolución de preguntas semiabiertas, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, tipo test, de verdadero o falso, resolución de problemas y casos prácticos, de cálculo e interpretación de datos.
- b) **Actividades, prácticas y/o trabajos:** diarias en clase y en casa. Cuestionarios y formularios. Supuestos teóricos y prácticos, experimentos y resolución de problemas.
- c) **Proyectos:** trabajos personales o grupales, presentaciones, exposiciones orales, entrevistas, debates e intervenciones.

Los instrumentos de evaluación que vamos a utilizar para los procedimientos de evaluación anteriores son los siguientes: Plantillas de corrección, Rúbricas, Guías de evaluación, solucionarios, escalas de valoración, listas de cotejo y listas de control, Observación directa del trabajo diario y hojas de registro.

B. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La composición y aplicación de estos criterios de calificación tendrá como objetivo la concreción de cada uno de los resultados de aprendizaje establecidos en la programación.

B-1 Criterios de calificación de las evaluaciones parciales.

La calificación para las evaluaciones parciales será informativa e informará sobre los resultados de aprendizajes y los criterios de evaluación trabajados en la correspondiente evaluación. A lo largo de las evaluaciones parciales se trabajaran los siguientes Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS 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.

CE_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.

CE_b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

CE_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.

CE_d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa alimentaria.

CE_e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la industria alimentaria.

CE_f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

CE_g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

CE_h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

CE_i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la industria alimentaria, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

CE_j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

CE_k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

CE_l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

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

- CE_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.
- CE_b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- CE_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.
- CE_d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme alimentaria.
- CE_e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- CE_f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- CE_g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la elaboración de productos alimenticios, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- CE_h) Se han identificado, en empresas relacionadas con la industria alimentaria, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- CE_i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» relacionada con la elaboración de productos alimenticios.
- CE_j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.
- CE_k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

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

- CE_a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- CE_b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- CE_c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- CE_d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».
- CE_e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la elaboración de productos alimenticios, en la localidad de referencia.
- CE_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.
- CE_g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».
- CE_h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.
- CE_i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

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

CE_a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

CE_b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

CE_c) 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.

CE_d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa alimentaria.

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

CE_f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» alimentaria, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

CE_g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

CE_h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

CE_i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

B-2 Criterios de calificación para la evaluación final.

El alumnado que no haya superado el módulo profesional en las evaluaciones parciales, podrá recuperar aquellos Resultados de Aprendizajes y Criterios de Evaluación con calificación inferior a 5.00 que componen el módulo profesional en el periodo de recuperación. Igualmente, el alumnado que así lo desee podrá mejorar su calificación en el mismo periodo.

Para ello, desde la última evaluación parcial hasta la evaluación final se llevarán a cabo los Programas de Refuerzo para la Recuperación de Aprendizajes no Adquiridos y/o Programas de Mejora del Módulo, según proceda.

La calificación de cada criterio de evaluación será la media aritmética de la calificación obtenida en los instrumentos utilizados para evaluar ese criterio. La calificación de cada evaluación será la medida aritmética de la calificación obtenida en los Resultados de Aprendizaje trabajados en ese parcial. Y la calificación final del módulo será la media aritmética de la calificación del total de los Resultados de Aprendizaje.



CURSO 2024-2025

El módulo estará superado tras la evaluación final si todos los resultados de aprendizaje están adquiridos, atendiendo a lo recogido en el artículo 3 de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.”.