

MODULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA		CURSO: 2º GM
<b>RA 1: Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa em-prendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.</b>		
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.	5%
Ce b	Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.	5%
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.	10%
Ce d	Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa alimentaria.	5%
Ce e	Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la industria alimentaria.	5%
Ce f	Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	5%
Ce g	Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.	10%
Ce h	Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	15%
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.	15%
Ce j	Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.	5%
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.	10%
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.	10%
<b>RA 2: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</b>		
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.	5%
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.	5%
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.	5%
Ce d	Se han identificado los elementos del entorno de una pyme alimentaria.	5%
Ce e	Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.	5%
Ce f	Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	5%



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.	15%
Ce h	Se han identificado, en empresas relacionadas con la industria alimentaria, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.	15%
Ce i	Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» relacionada con la elaboración de productos alimenticios.	15%
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.	10%
Ce k	Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	15%
<b>RA 3: Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</b>		
Ce a	Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	5%
Ce b	Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.	10%
Ce c	Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	10%
Ce d	Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».	10%
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.	10%
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.	10%
Ce g	Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».	10%
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.	15%
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.	20%
<b>RA 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</b>		
Ce a	Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.	10%
Ce b	Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.	5%
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.	5%
Ce d	Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa alimentaria.	5%
Ce e	Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.	5%

CRITERIOS DE EVALUACION DEL CICLO FORMATIVO DE INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS

CURSO 2021/2022



<b>Ce f</b>	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.	15%
<b>Ce g</b>	Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.	20%
<b>CE h</b>	Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.	20%
<b>Ce i</b>	Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial	15%