



2ºESO – INICIACIÓN A LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL

1. Tomar decisiones para la resolución de problemas, eligiendo opciones de forma independiente y razonada, recurriendo a ayuda selectivamente, reconociendo las fortalezas y debilidades personales en diversas situaciones y, en especial, ante las tareas encomendadas confiando en sus aptitudes personales y habilidades con responsabilidad y asunción de las consecuencias.
2. Planificar tareas y desarrollar las etapas de que constan estableciendo puntos de control y estrategias de mejora para cada una de ellas poniéndolo en relación con la consecución del logro pretendido.
3. Comunicarse y negociar con los demás aplicando efectivamente las técnicas resolviendo adecuadamente los conflictos y valorando el planteamiento y discusión de propuestas personales y de grupo como elementos para alcanzar el logro propuesto, ejerciendo el liderazgo de una manera positiva y organizando el trabajo común.
4. Proponer soluciones y posibilidades divergentes a las situaciones planteadas utilizando los recursos de modo novedoso y eficaz, empleando conocimientos previos para transferirlos a situaciones nuevas en ámbitos diferentes valorando su adecuación para anticipar resultados con iniciativa y talante crítico.
5. Diferenciar al emprendedor, la iniciativa emprendedora y el empresario, y relacionándolos con las cualidades personales, la capacidad de asunción de riesgo y la responsabilidad social implícita, analizando las carreras y oportunidades profesionales con sus itinerarios formativos y valorando las posibilidades vitales y de iniciativa emprendedora e “intraemprendimiento” en cada una de ellas.
6. Proponer proyectos de negocio analizando el entorno externo de la empresa y asignando recursos materiales, humanos y financieros de modo eficiente, aplicando ideas creativas y técnicas empresariales innovadoras.
7. Aplicar sistemas de evaluación de procesos de los proyectos empleando las habilidades de toma de decisiones y las capacidades de negociación y liderazgo y analizando el impacto social de los negocios con prioridad del bien común, la preservación del medioambiente y la aplicación de principios éticos universales.
8. Gestionar ingresos y gastos personales y de un pequeño negocio reconociendo las fuentes de las que provienen y las necesidades de fondos a corto, medio y largo plazo identificando las alternativas para el pago de bienes y servicios con dinero de bienes y servicios.
9. Planificar la vida financiera personal diferenciando entre inversión y préstamo de dinero, razonando porqué se pagan o reciben intereses y quiénes son los agentes financieros principales de nuestro sistema comprendiendo el diferente nivel de riesgo aparejado a cada una de las alternativas.
10. Identificar algunos indicadores financieros básicos con los cambios en las condiciones económicas y políticas del entorno reconociendo la importancia de las fuentes de financiación y gasto público.

4ºESO – ECONOMÍA

1. Explicar la Economía como ciencia social valorando el impacto permanente de las decisiones económicas en la vida de los ciudadanos.
2. Conocer y familiarizarse con la terminología económica básica y con el uso de modelos económicos.
3. Tomar conciencia de los principios básicos de la Economía a aplicar en las relaciones económicas básicas con los condicionantes de recursos y necesidades.
4. Describir los diferentes tipos de empresas y formas jurídicas de las empresas relacionando con cada una de ellas sus exigencias de capital y las responsabilidades legales de sus propietarios y gestores, así como las interrelaciones de las empresas su entorno inmediato.
5. Analizar las características principales del proceso productivo.
6. Identificar las fuentes de financiación de las empresas.
7. Determinar para un caso sencillo la estructura de ingresos y costes de una empresa, calculando su beneficio.
8. Diferenciar los impuestos que afectan a las empresas y la importancia del cumplimiento de las obligaciones fiscales.
9. Realizar un presupuesto personal distinguiendo entre los diferentes tipos de ingresos y gastos, controlar su grado de cumplimiento y las posibles necesidades de adaptación.
10. Decidir con racionalidad ante las alternativas económicas de la vida personal relacionando éstas con el bienestar propio y social.
11. Expresar una actitud positiva hacia el ahorro y manejar el ahorro como medio para alcanzar diferentes objetivos.
12. Reconocer el funcionamiento básico del dinero y diferenciar los diferentes tipos de cuentas bancarias y de tarjetas emitidas como medios de pago valorando la oportunidad de su uso con garantías y responsabilidad.
13. Conocer el concepto de seguro y su finalidad.
14. Reconocer y analizar la procedencia de las principales fuentes de ingresos y gastos del Estado, así como interpretar gráficos donde se muestre dicha distribución.
15. Diferenciar y explicar los conceptos de deuda pública y déficit público.
16. Determinar el impacto para la sociedad de la desigualdad de la renta y estudiar las herramientas de redistribución de la renta.

17. Diferenciar las magnitudes de tipos de interés, inflación y desempleo, así como analizar las relaciones existentes entre ellas.
18. Interpretar datos y gráficos vinculados con los conceptos de tipos de interés, inflación y desempleo con especial atención al caso de la economía andaluza y a su comparación con los del resto del país y del mundo.
19. Valorar diferentes opciones de políticas macroeconómicas para hacer frente al desempleo.
20. Valorar el impacto de la globalización económica, del comercio internacional y de los procesos de integración económica en la calidad de vida de las personas y el medio ambiente.

4ºESO - INICIACIÓN A LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL

1. Describir las cualidades personales y destrezas asociadas a la iniciativa emprendedora analizando los requerimientos de los distintos puestos de trabajo y actividades empresariales.
2. Tomar decisiones sobre el itinerario vital propio comprendiendo las posibilidades de empleo, autoempleo y carrera profesional en relación con las habilidades personales y las alternativas de formación y aprendizaje a lo largo de la vida.
3. Actuar como un futuro trabajador responsable conociendo sus derechos y deberes como tal, valorando la acción del Estado y de la Seguridad Social en la protección de la persona empleada, así como comprendiendo la necesidad de protección de los riesgos laborales.
4. Crear un proyecto de empresa en el aula describiendo las características internas y su relación con el entorno, así como su función social, identificando los elementos que constituyen su red logística como proveedores, clientes, sistemas de producción y comercialización y redes de almacenaje entre otros.
5. Identificar y organizar la información de las distintas áreas del proyecto de empresa aplicando los métodos correspondientes a la tramitación documental empresarial.
6. Realizar actividades de producción y comercialización propias del proyecto de empresa creado aplicando técnicas de comunicación y trabajo en equipo.
7. Describir las diferentes formas jurídicas de las empresas relacionando con cada una de ellas las responsabilidades legales de sus propietarios y gestores, así como con las exigencias de capital.
8. Identificar las fuentes de financiación de las empresas propias de cada forma jurídica incluyendo las externas e internas valorando las más adecuadas para cada tipo y momento en el ciclo de vida de la empresa.
9. Comprender las necesidades de la planificación financiera y de negocio de las empresas ligándola a la previsión de la marcha de la actividad sectorial y económica nacional.

1ºBACH. CIENCIAS SOCIALES – ECONOMÍA

1. Comprender la realidad económica española y andaluza actual, analizando la repercusión de las decisiones adoptadas en el ámbito económico, valorando los procesos de integración económica y estableciendo comparaciones sobre las soluciones alternativas que ofrecen los distintos sistemas.
2. Comprender el problema de la escasez identificando los motivos y comparando, de manera justificada, diferentes estrategias económicas de resolución del mismo.
3. Conocer los procesos que intervienen en la toma de las decisiones económicas de manera individual y colectiva, analizando el impacto que tienen en la sociedad.
4. Valorar la relevancia de los modelos económicos y de la investigación científica, diferenciando lo positivo de lo normativo.
5. Valorar la repercusión de los fallos del mercado a nivel microeconómico y facilitar el proceso de toma de decisiones en este ámbito, reconociendo y comprendiendo el funcionamiento del mismo.
6. Entender el funcionamiento del mercado y la naturaleza de las transacciones que tienen lugar en el, analizando elementos como la relación entre producción, costes y beneficio, así como la oferta, la demanda, los precios y cantidades de equilibrio con sus cambios, la elasticidad, los tipos de mercado y los agentes implicados y reflexionado sobre su importancia como fuente de mejora económica y social.
7. Analizar con espíritu crítico las dimensiones relacionadas con la eficiencia y la equidad asociadas a los fallos del mercado, evaluando sus consecuencias y reflexionando sobre sus posibles soluciones.
8. Comprender la relevancia del papel de las empresas y otras instituciones en los procesos de innovación y generación de valor añadido que contribuyen a la resolución de los problemas económicos y sociales con eficiencia y creatividad, valorando en casos concretos la aportación de los agentes implicados a la mejora del bienestar social.
9. Conocer cómo se produce el desarrollo económico y el bienestar social valorando, con sentido crítico y analítico, cómo se evalúa mediante macromagnitudes y otros indicadores, el papel de los distintos agentes económicos que intervienen en el flujo circular de la renta.
10. Diferenciar los costes y beneficios que se generan en el flujo circular de la renta para cada uno de los agentes económicos en el flujo de la renta, estableciendo las principales características de las relaciones entre ellos mediante el uso del modelo de demanda y de oferta agregadas, y determinando su repercusión en el desarrollo económico y el bienestar social, para comprender la importancia de sus interacciones y la relevancia de los modelos económicos en su interpretación.
11. Valorar la importancia de la recopilación sistemática de datos estadísticos y su correcta interpretación para comprender la realidad económica y evaluar las consecuencias de las intervenciones de los agentes.
12. Conocer y comprender el funcionamiento del sistema financiero y de las políticas monetarias, valorando sus efectos

- sobre la economía real y analizando los elementos que intervienen en las decisiones financieras relacionadas con la inversión, el ahorro, los productos financieros y la búsqueda de fuentes de financiación, para planificar y gestionar con mayor responsabilidad y autonomía las propias finanzas y adoptar decisiones financieras fundamentadas.
13. Planificar y gestionar con responsabilidad y progresiva autonomía las finanzas personales y adoptar decisiones fundamentadas a partir del conocimiento y comprensión del sistema financiero valorando los elementos que intervienen en las decisiones financieras y los efectos que estos pueden provocar en la economía real.
 14. Adquirir conocimientos financieros a partir del análisis del sistema financiero, su funcionamiento y los efectos que se derivan de las decisiones adoptadas en él y estableciendo conexiones entre estos aprendizajes y sus decisiones financieras personales que afectan a su vida cotidiana y comprendiendo la influencia de las decisiones financieras en la viabilidad de los proyectos personales, de las empresas y del sector público.
 15. Proponer iniciativas que fomenten la equidad, la justicia y la sostenibilidad a partir de la identificación de los retos y desafíos que plantea la economía actual, valorando sus ventajas e inconvenientes y analizando, con sentido crítico, el impacto que provoca la globalización, la nueva economía y la revolución digital en el bienestar económico y social de los ciudadanos.
 16. Comprender los retos económicos actuales analizando, de forma crítica y constructiva, el entorno, identificando aquellos elementos que condicionan y transforman la economía y fomentando iniciativas que respondan a las necesidades que plantean estos retos.
 17. Plantear soluciones socioeconómicas que respondan a necesidades individuales y colectivas investigando y explorando la realidad económica teniendo en cuenta diversos factores y aplicando las herramientas propias del ámbito de la economía.
 18. Comprender y valorar la importancia del análisis de los datos, la aplicación de modelos económicos y el estudio de la viabilidad de soluciones fundamentadas al proponer medidas para mejorar el bienestar individual y social.

2ºBACH. CIENCIAS SOCIALES - ECONOMÍA DE LA EMPRESA

1. Describir e interpretar los diferentes elementos de la empresa, las clases de empresas y sus funciones en la Economía, así como las distintas formas jurídicas que adoptan relacionando con cada una de ellas las responsabilidades legales de sus propietarios y gestores y las exigencias de capital.
2. Identificar y analizar los rasgos principales del entorno en el que la empresa desarrolla su actividad y explicar, a partir de ellos, las distintas estrategias y decisiones adoptadas y las posibles implicaciones sociales y medioambientales de su actividad.
3. Identificar y analizar las diferentes estrategias de crecimiento y las decisiones tomadas por las empresas, tomando en consideración las características del marco global en el que actúan.
4. Analizar diferentes procesos productivos desde la perspectiva de la eficiencia y la productividad, reconociendo la importancia de la I+D+i.
5. Determinar la estructura de ingresos y costes de una empresa, calculando su beneficio y su umbral de rentabilidad, a partir de un supuesto planteado.
6. Describir los conceptos fundamentales del ciclo de inventario y manejar los modelos para su gestión.
7. Analizar las características del mercado y explicar, de acuerdo con ellas, las políticas de marketing aplicadas por una empresa ante diferentes situaciones y objetivos.
8. Identificar los datos más relevantes del balance y de la cuenta de pérdidas y ganancias, explicando su significado, diagnosticando la situación a partir de la información obtenida y proponiendo medidas para su mejora.
9. Reconocer la importancia del cumplimiento de las obligaciones fiscales y explicar los diferentes impuestos que afectan a las empresas.
10. Valorar distintos proyectos de inversión, justificando razonadamente la selección de la alternativa más ventajosa, y diferenciar las posibles fuentes de financiación en un determinado supuesto, razonando la elección más adecuada.
11. Explicar la planificación, organización y gestión de los recursos de una empresa, valorando las posibles modificaciones a realizar en función del entorno en el que desarrolla su actividad y de los objetivos planteados.

2ºBACH. CIENCIAS SOCIALES - FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

1. Relacionar los factores de la innovación empresarial con la actividad de creación de empresas. CSC, CAA, SIEP, CD.
2. Analizar la información económica del sector de actividad empresarial en el que se situará la empresa. CSC, CMCT, CD, CAA, SIEP.
3. Seleccionar una idea de negocio, valorando y argumentando de forma técnica la elección. CSC, CMCT, CD, CAA, SIEP, CEC.
4. Analizar la organización interna de la empresa, la forma jurídica, la localización, y los recursos necesarios, así como valorar las alternativas disponibles y los objetivos marcados con el proyecto. CCL, CSC, CMCT, CD, CAA, SIEP.
5. Analizar los trámites legales y las actuaciones necesarias para crear la empresa. CCL, CAA, CSC, CD, SIEP.
6. Gestionar la documentación necesaria para la puesta en marcha de una empresa. CCL, CAA, CSC, CD, SIEP.
7. Establecer los objetivos y las necesidades de aprovisionamiento. CMCT, CAA, SIEP.
8. Realizar procesos de selección de proveedores, analizando sus condiciones técnicas. CMCT, CSC, CAA, CD, SIEP.
9. Planificar la gestión de las relaciones con los proveedores, aplicando técnicas de negociación y comunicación. CCL, CMCT, CAA, SIEP.

10. Desarrollar la comercialización de los productos o servicios de la empresa y el marketing de los mismos. CMCT, CSC, CAA, CD, SIEP.
11. Fijar los precios de comercialización de los productos o servicios y compararlos con los de la competencia. CMCT, CSC, CAA, CD.
12. Analizar las políticas de marketing aplicadas a la gestión comercial. CCL, CD, CEC.
13. Planificar la gestión de los recursos humanos. CAA, CSC, CCL, SIEP.
14. Gestionar la documentación que genera el proceso de selección de personal y contratación, aplicando las normas vigentes. CCL, CD, CAA, CSC.
15. Contabilizar los hechos contables derivados de las operaciones de la empresa, cumpliendo con los criterios establecidos en el Plan General de Contabilidad (PGC). CMCT, CD, CAA.
16. Determinar la inversión necesaria y las necesidades financieras para la empresa, identificando las alternativas de financiación posibles. CAA, SIEP, CMCT.
17. Analiza y comprueba la viabilidad de la empresa, de acuerdo a diferentes tipos de análisis. CMCT, SIEP, CAA.
18. Valora y comprueba el acceso a las fuentes de financiación para la puesta en marcha del negocio. CSC, SIEP, CMCT, CAA.
19. Exponer y comunicar públicamente el proyecto de empresa. CAA, CCL, CD, CSC.
20. Utilizar herramientas informáticas que apoyan la comunicación y la presentación del proyecto. CCL, CD.

2ºBACH. CIENCIAS SOCIALES – INTRODUCCIÓN AL DERECHO

1. Expresar las ideas realizando un discurso claro, coherente y ordenado.
2. Fundamentar las opiniones legalmente, demostrando el dominio de las fuentes de información citadas y de los textos legales, en particular el Título II de la Constitución Española relativo a “La Corona”.
3. Conocer los sistemas de gobierno de otros países de la Unión Europea.
4. Identificar las ventajas y desventajas subyacentes a los bienes jurídicos objeto de debate.
5. Fomentar la investigación y el espíritu crítico.
6. Respetar las opiniones de los demás con tolerancia y asertividad.
7. Identificar las características generales del Derecho en los pueblos primitivos.
8. Analizar el temor como cualidad dominante del sistema de gobierno de Hammurabi.
9. Explicar el paralelismo entre la “Ley del Talión” y la “teoría de las ventanas rotas” en la actualidad.
10. Analizar las instituciones democráticas del sistema de gobierno de democracia directa en la Atenas de Pericles.
11. Comprender la simbiosis líder-ciudadano, analizando las figuras de Pericles y Nelson Mandela.
12. Identificar los orígenes de la Ciencia del Derecho en el Derecho Romano Clásico.
13. Analizar la labor creativa de los “juristas clásicos” y su influencia en la actualidad.
14. Conocer la labor compiladora del Derecho Romano impulsada con el “Corpus Iuris Civile” de Justiniano.
15. Identificar la confusión entre Derecho y Religión durante la Edad Media.
16. Estudiar la influencia de la Escuela de los Glosadores y Postglosadores de Bolonia como creadores del Derecho Común en la Europa medieval.
17. Identificar las huellas del Derecho Romano en España.
18. Analizar el triunfo del “iusnaturalismo” en el Renacimiento como germen de los Derechos Humanos.
19. Conocer la Escuela Histórica del Derecho y el proceso de codificación en Europa.
20. Identificar la influencia de Gayo y sus instituciones en los planes de estudio de las Universidades.
21. Sintetizar el proceso de transmisión del Derecho Romano desde los juristas clásicos hasta el Código Civil vigente en la actualidad.
22. Tomar conciencia de la importancia del estudio de la Historia del Derecho para comprender el presente.
23. Aprender las características específicas de la relación laboral.
24. Analizar los elementos fundamentales del contrato de trabajo: consentimiento, objeto y causa.
25. Identificar los requisitos que deben reunir los sujetos que intervienen en el contrato de trabajo: edad, nacionalidad, titulación.
26. Comprender los efectos jurídicos de la incapacidad para contratar.
27. Distinguir ejemplos claros de nulidad total y parcial del contrato.
28. Analizar la regulación legal del periodo de prueba.
29. Diferenciar las modalidades contractuales fundamentales del Derecho Laboral.
30. Desarrollar la capacidad lectora de forma rápida y comprensiva en un contrato de trabajo, identificando las cláusulas que sean ilegales.
31. Identificar los elementos básicos de cualquier contrato de trabajo en su modelo oficial.
32. Distinguir las características específicas del contrato de trabajo en prácticas: duración, salario y periodo de prueba.
33. Analizar el consenso como principio general de la transición política desde el Régimen de Franco hasta la aprobación de la Constitución Española.
34. Conocer los derechos humanos inherentes a la persona y reflexionar acerca del incumplimiento de la Declaración Universal de los Derechos Humanos.
35. Fundamentar las opiniones legalmente, demostrando el dominio de la doctrina del Tribunal Constitucional y de la

- regulación del aborto en nuestro país.
36. Comprender la evolución legislativa de la despenalización del aborto relacionándola con los bienes jurídicos objeto de debate.
 37. Identificar las diversas acepciones del concepto de Derecho.
 38. Distinguir los conceptos de libertad y libertinaje.
 39. Analizar la Justicia como origen y elemento generador del Derecho en los juristas clásicos.
 40. Diferenciar el Derecho entendido como “lo justo” del Derecho Objetivo o Positivo.
 41. Comprender el concepto de “ordenamiento jurídico”.
 42. Conocer la influencia del iusnaturalismo y de la obra de John Locke en las Declaraciones de Derechos de los siglos XVII y XVIII, germen de los derechos humanos.
 43. Identificar las fuentes materiales y las fuentes formales de nuestro ordenamiento jurídico.
 44. Diferenciar el concepto de ley en sentido amplio y en sentido estricto.
 45. Comprender las características del Derecho Consuetudinario, basado en la costumbre.
 46. Analizar la doble función que desarrollan los Principios Generales del Derecho en nuestro ordenamiento jurídico.
 47. Comprender la labor desarrollada por los Juzgados y Tribunales en la actualidad.
 48. Analizar la Jurisprudencia del Tribunal Supremo como fuente indirecta del Derecho.
 49. Comentar un texto jurídico-filosófico formulando argumentos y expresando ideas de forma clara y coherente.
 50. Fomentar la reflexión y el espíritu crítico.
 51. Conocer la jerarquía normativa de nuestro ordenamiento jurídico.
 52. Comprender el principio de jerarquía normativa.
 53. Analizar el germen de la Unión Europea.
 54. Comprender la labor esencial desempeñada por Konrad Adenauer y Robert Schuman en la fundación de la entonces Comunidad Económica Europea.
 55. Identificar los tratados fundacionales de la actual Comunidad Europea.
 56. Diferenciar la adhesión progresiva de los Estados miembros a la Unión.
 57. Analizar las consecuencias políticas de la caída del Muro de Berlín.
 58. Identificar las innovaciones fundamentales del Tratado de Lisboa.
 59. Reflexionar acerca del impacto del Brexit y de las consecuencias jurídico-económicas derivadas de la pandemia.
 60. Analizar las funciones principales de cada una de las instituciones comunitarias: Parlamento Europeo, Consejo Europeo, Consejo de la UE, Comisión Europea y Tribunal de Justicia de la Unión Europea.
 61. Identificar los derechos y libertades de los ciudadanos de la Comunidad Europea.
 62. Conocer las principales formas legislativas de la Unión: Reglamento Comunitario y Directiva Comunitaria.
 63. Analizar el origen del Día Internacional de la mujer.
 64. Reflexionar acerca de la igualdad efectiva entre hombre y mujer en la sociedad actual.
 65. Comprender el concepto de discriminación positiva.
 66. Analizar el proceso de transición política desde el Régimen de Franco hasta la aprobación de la Constitución Española.
 67. Identificar las influencias fundamentales en la redacción del texto del Preámbulo de la Constitución.
 68. Comprender los conceptos enunciados en el artículo 1 de la Constitución.
 69. Analizar los principios generales establecidos en el artículo 9 de la Constitución.
 70. Identificar las diferencias entre los derechos fundamentales y libertades públicas y el resto de derechos consagrados en la Constitución.
 71. Diferenciar las funciones desempeñadas por los poderes legislativo, ejecutivo y judicial.
 72. Reflexionar acerca de la posible quiebra de la separación de poderes en nuestro ordenamiento jurídico.
 73. Estudiar la influencia del Acta de Habeas Corpus (1679) en la inviolabilidad de los Diputados y Senadores declarada en nuestra Constitución.
 74. Analizar los principios inspiradores de la Administración General del Estado, declarados en el artículo 103 de la Constitución.
 75. Comprender el proceso de elección de los miembros del Tribunal Constitucional.
 76. Distinguir las funciones fundamentales desarrolladas por el Tribunal Constitucional.
 77. Conocer el proceso ordinario y extraordinario de Reforma Constitucional.
 78. Analizar las materias objeto de regulación por los Tratados Internacionales.
 79. Diferenciar los procesos de aprobación de la ley orgánica y ordinaria.
 80. Enumerar las materias objeto de regulación por la ley orgánica y ordinaria.
 81. Identificar y distinguir los objetivos y el procedimiento de elaboración de los reales decretos-leyes y los reales decretos legislativos.
 82. Comprender la función que desempeñan los reales decretos en nuestro ordenamiento jurídico.
 83. Analizar los principios generales del Derecho Penal, ultima ratio legis de nuestro ordenamiento jurídico.
 84. Reflexionar acerca de los principios de humanidad y proporcionalidad.
 85. Diferenciar los conceptos de culpa y dolo / homicidio y asesinato.
 86. Explicar el concurso de delitos en sus distintas tipologías y el principio de non bis in idem.

87. Analizar la colisión de distintos bienes jurídicos protegidos: derecho a la intimidad vs libertad de expresión, confidencialidad y secreto en las comunicaciones vs seguridad de la ciudadanía..., etc.
88. Reflexionar sobre la problemática de los juicios paralelos y el principio de presunción de inocencia y de tutela judicial efectiva.
89. Conocer la doctrina jurisprudencial del Tribunal Supremo y del Tribunal Constitucional aplicable a diversos supuestos prácticos, en particular, la teoría del fruto del árbol prohibido.
90. Entender el principio de legalidad penal y reflexionar acerca de la finalidad de la sanción penal establecida en el artículo 25 de la Constitución: la rehabilitación y reinserción social del preso.
91. Identificar las etapas que integran el proceso de elaboración de la ley.
92. Reflexionar sobre la labor desempeñada por el Senado en el proceso de aprobación y elaboración de la ley.
93. Conocer los mecanismos utilizados tanto en la adopción de decisiones políticas como en la aprobación de las leyes: consenso, unanimidad, mayoría cualificada, mayoría absoluta y mayoría simple.
94. Identificar el refrendo en un texto legal así como las fórmulas de sanción y promulgación por el Rey.
95. Analizar el proceso de publicación y entrada en vigor de la ley.
96. Fundamentar las opiniones demostrando el conocimiento de la regulación legal de la prisión permanente revisable y de la doctrina del Tribunal Supremo.
97. Conocer las diferencias entre el sistema penitenciario de Estados Unidos y de Noruega.
98. Reflexionar sobre la finalidad que debe cumplir la pena privativa de libertad.
99. Plantear nuevas fórmulas legales para sancionar penalmente el asesinato.

1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA - FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
Criterios de evaluación:
 - a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
 - c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
 - e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
 - f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
 - g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
Criterios de evaluación:
 - a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
 - c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
 - d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
 - e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
 - f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
 - g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
Criterios de evaluación:
 - a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
 - b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
 - c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
 - d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
 - e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
 - f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
 - g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

- h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
 - i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
Criterios de evaluación:
- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
 - b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
 - c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
 - d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
 - e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
 - f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
 - g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
 - h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.
5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
Criterios de evaluación:
- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
 - b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
 - c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
 - d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
 - f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
Criterios de evaluación:
- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, atendiendo a la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.
 - c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
 - d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
 - f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.
7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.
Criterios de evaluación:
- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
 - b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
 - c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
 - d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
 - e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
 - f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

1º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA - FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de

aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
 - b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
 - c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
 - d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
 - e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
 - f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
 - g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
 - d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
 - e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
 - f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
 - g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, atendiendo a la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.
 - c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
 - d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
 - f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
 - g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.
7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
 - b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
 - c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
 - d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
 - e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
 - f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA - FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
 - c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
 - e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
 - f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
 - g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
 - c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
 - e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
 - f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
 - g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
 - b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
 - c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
 - d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
 - e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
 - f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
 - g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
 - h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
 - i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Criterios de evaluación:
- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
 - b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
 - c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
 - d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
 - e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
 - f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
 - g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
 - h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.
5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Criterios de evaluación:
- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
 - b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
 - c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
 - d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
 - f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, atendiendo a la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.
 - c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
 - d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
 - f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una cocina.
7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

1º CFGS GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA - FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas,

identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
 - b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
 - c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
 - d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
 - e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
 - f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
 - g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
 - h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.
5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
 - b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
 - c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
 - d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
 - e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
 - f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
 - g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, atendiendo a la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.
 - c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
 - d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
 - f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
 - g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una cocina.
7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA – EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

C.E.1.1. 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.

C.E.1.2. Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de

empleo y bienestar social.

C.E.1.3. 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.

C.E.1.4. Se ha analizado la capacidad de la iniciativa en el trabajo de una persona empleada en el sector de la restauración.

C.E.1.5. Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se incide en el sector.

C.E.1.6. Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

C.E.1.7. Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

C.E.1.8. Se ha descrito la estrategia empresarial, relacionándola con los objetivos de la empresa.

C.E.1.9. Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades del sector, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

C.E.1.10. Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

C.E.1.11. 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.

C.E.1.12. Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

C.E.2.1. Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

C.E.2.2. Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

C.E.2.3. 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.

C.E.2.4. Se han identificado los elementos del entorno de una empresa de restauración.

C.E.2.5. Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

C.E.2.6. Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

C.E.2.7. Se ha elaborado el balance social de una empresa y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

C.E.2.8. Se ha identificado, en empresas del sector de la restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

C.E.2.9. Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de restauración.

C.E.2.10. Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

C.E.2.11. Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

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.

C.E.3.1. Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

C.E.3.2. Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

C.E.3.3. Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

C.E.3.4. Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa de restauración.

C.E.3.5. Se ha realizado una búsqueda de las diferentes ayudas para la creación de empresas de restauración en la localidad de referencia.

C.E.3.6. Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites y ayudas y subvenciones.

C.E.3.7. Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una empresa de restauración.

C.E.3.8. 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.

C.E.3.9. 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.

RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme identificando las obligaciones fiscales y cumplimentando la documentación.

- C.E.4.1. Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una pyme de la restauración.
- C.E.4.2. Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- C.E.4.3. Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- C.E.4.4. Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de restauración.
- C.E.4.5. Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- C.E.4.6. Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable.
- C.E.4.7. Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
- C.E.4.8. Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.
- C.E.4.9. Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

2º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA – EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

- C.E.1.1. 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.
- C.E.1.2. Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- C.E.1.3. 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.
- C.E.1.4. Se ha analizado la capacidad de la iniciativa en el trabajo de una persona empleada en el sector de la restauración.
- C.E.1.5. Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se incide en el sector.
- C.E.1.6. Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- C.E.1.7. Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- C.E.1.8. Se ha descrito la estrategia empresarial, relacionándola con los objetivos de la empresa.
- C.E.1.9. Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de las actividades del sector, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.
- C.E.1.10. Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.
- C.E.1.11. 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.
- C.E.1.12. Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

- C.E.2.1. Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- C.E.2.2. Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- C.E.2.3. 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.
- C.E.2.4. Se han identificado los elementos del entorno de una empresa de restauración.
- C.E.2.5. Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- C.E.2.6. Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- C.E.2.7. Se ha elaborado el balance social de una empresa y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- C.E.2.8. Se ha identificado, en empresas del sector de la restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- C.E.2.9. Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de restauración.
- C.E.2.10. Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.
- C.E.2.11. Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

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.

C.E.3.1. Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

C.E.3.2. Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

C.E.3.3. Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

C.E.3.4. Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa de restauración.

C.E.3.5. Se ha realizado una búsqueda de las diferentes ayudas para la creación de empresas de restauración en la localidad de referencia.

C.E.3.6. Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites y ayudas y subvenciones.

C.E.3.7. Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una empresa de restauración.

C.E.3.8. 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.

C.E.3.9. 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.

RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme identificando las obligaciones fiscales y cumplimentando la documentación.

C.E.4.1. Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una pyme.

C.E.4.2. Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

C.E.4.3. Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

C.E.4.4. Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de restauración.

C.E.4.5. Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

C.E.4.6. Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable.

C.E.4.7. Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

C.E.4.8. Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

C.E.4.9. Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

2º CFGS GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA - EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del turismo, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.
- j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.
- 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.
- l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
 - b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
 - c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
 - d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de turismo.
 - e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
 - f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
 - g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el turismo, 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 turismo, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
 - i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de turismo.
 - 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.
 - k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.
3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
 - b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
 - c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
 - d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».
 - e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
 - f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica 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».
 - 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.
 - 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.
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.
 - b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
 - 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.
 - d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el turismo.
 - e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
 - 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» de turismo, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
 - g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
 - h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.
 - i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.