

	<b>IES “EGA” DE SAN ADRIÁN</b>	<b>Manual de Procesos</b>	
	<b>ESPECIFICACIÓN DE CURSO</b>	<b>SP01FPE</b>	
		<b>Rev. 0</b>	<b>1 de 4</b>

<b>DENOMINACIÓN</b>	<i>Formación Profesional Especial</i>
<b>TITULACIÓN</b>	Auxiliar en Operaciones de Industrias Alimentarias
<b>CURSO</b>	<i>Multinivelar</i>

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Los Ciclos de formación profesional especial son programas formativos de formación profesional que tienen como finalidad dar respuesta a las necesidades de formación y cualificación de los y las jóvenes con necesidades **educativas especiales, temporales o permanentes**, que requieren determinados apoyos y atenciones educativas derivados de sus necesidades educativas específicas, y con un nivel de autonomía personal y social que permita tener expectativas razonables de acceso a determinados puestos de trabajo.

Las enseñanzas de Formación Profesional especial de Auxiliar en Operaciones de Industria Alimentaria, corresponde a la familia profesional de Industrias Alimentarias. Responden a un perfil profesional y además, contribuyen a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente.

### La estructura y ordenación la Formación Profesional Básica está definida en:

- Real Decreto 127/2014, (Ordenación de la FP Básica)
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa
- Orden Foral 2/2017, de 12 de enero, del Consejero de Educación, por la que se regula el procedimiento para la solicitud de **certificados de profesionalidad y de acreditaciones parciales** acumulables por parte del alumnado de formación profesional del sistema educativo de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 14 de febrero de 2017,
- Resolución 501/2016, de 23 de noviembre, del Director General de Educación, por la que se autoriza la **implantación de los ciclos de Formación Profesional Especial** y se regula el régimen transitorio de determinados Programas de Cualificación Profesional Inicial Especial, en centros sostenidos con fondos públicos, para el curso 2016-2017, en la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 5 de enero de 2017,
- Orden Foral 52/2015 ORDEN FORAL 52/2015, de 22 de mayo, del Consejero de Educación, por la que se regulan los programas formativos de formación profesional a los que se refiere la Disposición adicional cuarta del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, para el alumnado de necesidades educativas especiales bajo la denominación de **“Ciclos de formación profesional especial”**, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.
- Orden Foral 71/2016, de 17 de junio, por la que se modifica la Orden Foral 52/2015, de 22 de mayo, del Consejero de Educación, por la que se regulan los programas formativos de formación profesional a los que se refiere la Disposición adicional cuarta del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, para el alumnado de necesidades educativas especiales bajo la denominación de “Ciclos de formación profesional especial”, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 1 de agosto de 2016,
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. Boletín Oficial del Estado, 30 de julio de 2011,
- Orden Foral 93/2008, de 13 de junio, del Consejero de Educación por la que se regula la **atención a la diversidad** en los centros educativos de Educación Infantil y Primaria y Educación Secundaria de la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 30 de julio de 2008.

PREPARADO: T. G.

FECHA: 08/09/14

APROBADO: T.G

FECHA: 15/09/14

	<b>IES “EGA” DE SAN ADRIÁN</b>	<b>Manual de Procesos</b>	
	<b>ESPECIFICACIÓN DE CURSO</b>	<b>SP01FPB1</b>	
		<b>Rev. 0</b>	<b>2 de 4</b>

### **Modalidades:**

Modalidad A de Formación Profesional especial. Es la impartida en centros ordinarios. Está dirigida a las personas que presenten necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad y que hayan cursado la escolarización en centros ordinarios en las Unidades de Currículo Especial o con Adaptaciones Curriculares Significativas.

Se desarrolla a lo largo de cuatro cursos académicos completos.

## **2. FINALIDADES**

La Formación Profesional Especial tiene como objetivos:

- Facilitar la permanencia de los alumnos y alumnas en el sistema educativo.
- Ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional.

La competencia general del título consiste en recepcionar, preparar y procesar materias primas y auxiliares para la producción en industrias alimentarias y químicas, aplicando protocolos establecidos para la elaboración y envasado de productos y realizando operaciones sencillas y rutinarias de laboratorio, operando con la calidad indicada, observando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes; y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso, en lengua vasca

## **3. MODELO LINGÜÍSTICO**

El IES “Ega” incluye en la Modalidad A de Formación Profesional Especial, el modelo lingüístico G.

## **4. CONDICIONES DE ACCESO**

El acceso al ciclo formativo objeto de regulación en el presente decreto foral requerirá el cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 5 de la Orden Foral 52/2015, de 22 de mayo.

- Edad: de dieciséis a veintinueve años, ambos inclusive, cumplidos antes del 31 de diciembre del año de inicio del Ciclo de formación profesional especial.
- Presentar necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad y haber cursado la escolarización en centros ordinarios, en Unidades de Currículo Especial o con Adaptaciones Curriculares Significativas o en centros de educación especial y no haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

El procedimiento de incorporación del alumnado a los Ciclos de formación profesional especial será el establecido a través de la intervención del Centro de Recursos de Educación Especial de Navarra (CREENA) y deberá estar finalizado en un plazo de tiempo que garantice la incorporación del alumnado al inicio del curso escolar.

## **5. CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN**

Certificación y efectos.

- El alumno o la alumna que curse un Ciclo de formación profesional especial obtendrá una certificación académica expedida en la que se hará constar los módulos profesionales superados y su correspondencia, en su caso, con las unidades de competencia de nivel 1 que acredita.

	<b>IES “EGA” DE SAN ADRIÁN</b>	<b>Manual de Procesos</b>	
	<b>ESPECIFICACIÓN DE CURSO</b>	<b>SP01FPB1</b>	
		<b>Rev. 0</b>	<b>3 de 4</b>

- Esta certificación tendrá efectos de acreditación de las competencias profesionales adquiridas en relación con el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

## **6. DURACIÓN**

Duración: 4.000 horas, equivalentes a 4 cursos académicos.

## **7. ITINERARIOS Y OPTATIVIDAD**

El ciclo está compuesto por los siguientes Módulos Profesionales:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia de nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, que podrán:

- Estar integrados en un título de Formación Profesional Básica.
- Corresponderse con otras unidades de competencia de nivel 1 referidas al Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales.

b) Módulos profesionales asociados a competencias del aprendizaje permanente adecuados a las necesidades específicas del alumnado:

- Módulo sociolingüístico.
- Módulo científico tecnológico.

c) Módulo profesional de Autonomía personal y Orientación laboral.

d) Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo. Será de carácter obligatorio y se podrá desarrollar durante los dos últimos cursos del Ciclo, con una duración de 300 horas.

e) Tutoría.

## **8. EVALUACIÓN**

La evaluación del alumnado de los Ciclos de formación profesional especial tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

En el marco de los objetivos generales del Ciclo de formación profesional especial, la evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, teniendo en cuenta, además de la adquisición de las correspondientes competencias profesionales, personales y sociales, la adquisición de las competencias para el aprendizaje permanente a lo largo de la vida y de las competencias de carácter transversal de estos ciclos, todo ello enmarcado en las competencias clave definidas por la Comisión Europea e incluidas en los currículos de las diferentes etapas educativas.

## **9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

- Los Ciclos de formación profesional especial posibilitan el derecho a una educación que permita a los alumnos y las alumnas alcanzar la certificación correspondiente.
- Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a responder a las necesidades educativas concretas del alumnado y a la consecución de los resultados de aprendizaje vinculados a las competencias profesionales del ciclo de formación profesional especial.
- El desarrollo de los módulos que componen estos ciclos contemplará las adaptaciones necesarias para atender al alumnado con necesidades educativas especiales. En todo caso, para la superación de los

	<b>IES “EGA” DE SAN ADRIÁN</b>	<b>Manual de Procesos</b>	
	<b>ESPECIFICACIÓN DE CURSO</b>	<b>SP01FPB1</b>	
		<b>Rev. 0</b>	<b>4 de 4</b>

módulos profesionales vinculados a unidades de competencia, se requerirá haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje que, para dichos módulos, establezca la normativa vigente.

#### 10. SERVICIOS ADICIONALES DEL CURSO

- Transporte escolar gratuito para alumnado de Andosilla y Cárcar.
- Biblioteca de consulta y préstamo en días lectivos: de 11:40 a 12:10 horas.
- Departamento de Orientación Escolar.

#### 11. MATERIAS

<b>MÓDULOS PROFESIONALES</b>			
<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>Horas curso</b>	<b>Horas semana</b>	<b>BLOQUES DE CONTENIDOS</b>
<i>Operaciones auxiliares en la industria alimentaria</i>	165	5	1. Grupos de alimentos vegetales: hortalizas, tubérculos y frutas y su conservación. 2. Riesgos sanitarios de los vegetales 3. Proyecto
<i>Elaboración de productos alimentarios</i>	231	7	1. Grupos de alimentos vegetales: hortalizas, tubérculos y frutas y su conservación. 2. Riesgos sanitarios de los vegetales 3. Proyecto
<i>Operaciones auxiliares de almacenaje</i>	99	3	1. Operaciones básicas en el control de existencias 2. Etiquetado y codificación de mercancías 3. Prevención de riesgos laborales en el almacén 4. Proyecto
<i>Científico Tecnológico</i>	165	5	<b>UUDD 0:</b> Usamos las NNTT <b>UUDD1:</b> Números, operaciones y problemas matemáticos. <b>UUDD 2:</b> Vamos al super <b>UUDD 3:</b> Proyecto de Salud (psicomotricidad)
<i>Sociolingüístico</i>	231	7	<b>UUDD 0:</b> Usamos las NNTT <b>UUDD 1:</b> La receta de la semana <b>UUDD2:</b> Leyendo y comprendiendo juntos: <b>UUDD3:</b> Historia <b>UUDD 4:</b> Navegando por la red <b>UUDD5:</b> Proyectos trimestrales
<i>Autonomía personal y orientación laboral</i>	66	2	<b>UUDD 4:</b> Seguridad y salud laboral