	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INA1	
		Rev. 3	1 de 5

DENOMINACIÓN	Ciclo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
TITULACIÓN	Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
CURSO	Primero


1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El Ciclo Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria forma parte de las enseñanzas de formación profesional vinculadas con el título de técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria de dos cursos de duración.

La estructura y ordenación del ciclo está definida en:

- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- REAL DECRETO 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- DECRETO FORAL 54/2008, de 26 de mayo, por el que se regula la ordenación y el desarrollo de la formación profesional en el sistema educativo de la Comunidad Foral de Navarra.
- ORDEN FORAL 52/2009, de 8 de abril, del Consejero de Educación por la que se regula la evaluación, titulación y acreditación académica del alumnado de formación profesional en el sistema educativo de la Comunidad Foral de Navarra.
- REAL DECRETO 451/2010 del 16 de abril por la que se establece del título de Técnico superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- DECRETO FORAL 218/2011, de 28 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.
- DECRETO FORAL /2013, por el que se modifican los decretos forales por los que se establecen la estructura y el currículo de los títulos de Técnico Superior de formación profesional adaptados a la Ley Orgánica de Educación, en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, con anterioridad al 1 de enero de 2012. Modificación del anexo 2.B).a) del Decreto Foral 218/2011)
- Orden Foral 49/2013, de 21 de mayo, por el que se establece el procedimiento para solicitar las aclaraciones o realizar las reclamaciones oportunas, en el proceso de evaluación al alumnado.
- ORDEN FORAL 21/2014, de 18 de septiembre, del Consejero de Educación, por la que se modifican la Orden Foral 52/2009, de 8 de abril, por la que se regula la evaluación, titulación y acreditación académica del alumnado de formación profesional en el sistema educativo.
- ORDEN FORAL 54/2016, de 29 de abril, del Consejero de Educación, por la que se aprueban las bases que van a regular el procedimiento de admisión del alumnado en centros públicos y privados concertados para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior de enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo y de

PREPARADO: E. A.	APROBADO: T. G.
FECHA: 16/11/05	FECHA: 15/09/14

	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INA1	
		Rev. 2	2 de 5

enseñanzas profesionales de Artes Plásticas y Diseño, así como para el curso de acceso a ciclos de grado superior, en la Comunidad Foral de Navarra para el curso académico 2016-2017.

- RESOLUCIÓN 141/2016, de 3 de mayo, del Director General de Educación, por la que se aprueban las instrucciones y el calendario del procedimiento de admisión del alumnado en centros públicos y privados concertados para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior de enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo y de enseñanzas profesionales de Artes Plásticas y Diseño, así como para el curso de acceso a ciclos de grado superior, en la Comunidad Foral de Navarra para el curso académico 2016-2017
- ORDEN FORAL 21/2019, de 5 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regula la evaluación, titulación acreditación académica del alumnado de grado medio y de grado superior de Formación Profesional del sistema educativo de la Comunidad Foral de Navarra.

2. FINALIDADES

La formación profesional en el sistema educativo tiene por finalidad preparar a los alumnos y a las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

3. MODELO LINGÜÍSTICO

El I.E.S. "Ega" incluye en el ciclo superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria el modelo lingüístico G.

4. CONDICIONES DE ACCESO

- Estar en posesión del título de Bachiller, o bien,
- Estar en posesión del título de un Ciclo Formativo de grado medio.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Si se carece de la titulación anterior, superar una prueba de acceso, para lo cual se requerirá tener como mínimo diecinueve años, cumplidos en el año de realización de la prueba o dieciocho años para quienes tengan el Título de Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado, u otro de la misma familia profesional (Industrias Alimentarias).
- Estarán exentos de la parte de la prueba que proceda, quienes hayan superado un ciclo formativo de grado medio, estén en posesión de un certificado de profesionalidad relacionado con el ciclo formativo de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria o acrediten una determinada cualificación o experiencia laboral, de al menos el equivalente a un año con jornada completa en el campo de la Industria Alimentaria..

5. CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN



- Haber superado todos los módulos profesionales.
- Se podrá promocionar de curso con un módulo no superado de una duración no superior a 350 horas o con varios módulos no superados, siempre y cuando la suma de la duración de los mismos no supere las 300 horas. Estos módulos deberán recuperarse durante el segundo curso del ciclo.

6. DURACIÓN

Un curso académico, con 175 jornadas lectivas y 1050 sesiones de clase de 55 minutos, incluidos los días dedicados a exámenes y actividades complementarias y extraescolares. La jornada es de mañana, de 9.00 a 15.00, con 6 sesiones de clase y un recreo de 30 minutos.

7. EVALUACIÓN

La evaluación del alumnado será personalizada, integradora y continua, con un carácter eminentemente formativo.

A comienzo de curso, el profesorado de las distintas áreas dará a conocer al alumnado por escrito los criterios de evaluación, calificación y recuperación de la materia.

Al mes del inicio de curso, el Equipo Docente realizará una sesión de evaluación inicial con objeto de recoger e intercambiar información sobre las características del grupo y de sus alumnos.

A lo largo del proceso de aprendizaje se realizarán tres sesiones de evaluación parcial, repartidas proporcionalmente de acuerdo con el calendario lectivo. De cada sesión de evaluación parcial se levantará acta, que el tutor o tutora entregará en Jefatura de Estudios. De cada sesión de evaluación, se informará al alumnado a través del sistema de gestión de Educa o de otras plataformas digitales por medio del informe de la sesión de evaluación.

8. SERVICIOS ADICIONALES DEL CURSO

- Biblioteca de consulta y préstamo en días lectivos.
- Departamento de Orientación Escolar.

9. MÓDULOS

PRIMER CURSO DE PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			
DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Tecnología alimentaria	190	6	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Procesos de elaboración de la industria cárnica:</i>2. <i>Proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y acuicultura</i>3. <i>Proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos:</i>4. <i>Proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales:</i>5. <i>Proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces</i>



			6. <i>Proceso de elaboración de vino y otras bebidas fermentadas:</i>
Análisis de alimentos	130	4	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Organización del laboratorio:</i>2. <i>Muestreo y preparación de la muestra:</i>3. <i>Aplicación de técnicas de análisis físicos y químicos en alimentos y agua:</i>4. <i>Realización de análisis instrumentales en productos alimenticios:</i>5. <i>Elaboración de informes técnicos:</i>
Formación y Orientación Laboral	100	3	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Búsqueda activa de empleo:</i>2. <i>Gestión del conflicto y equipos de trabajo:</i>3. <i>Contrato de trabajo:</i>4. <i>Seguridad Social, empleo y desempleo:</i>5. <i>Marco normativo y conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:</i>6. <i>Agentes implicados en la gestión de la prevención y sus responsabilidades:</i>7. <i>Evaluación de riesgos profesionales</i>8. <i>Planificación de la prevención de riesgos y aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</i>
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	260	8	<ol style="list-style-type: none">1. <i>El vino:</i>2. <i>Tratamientos de conservación por calor:</i>3. <i>Tratamientos de conservación: calor, frío,</i>4. <i>Tratamiento de secado, concentración y otros:</i>5. <i>Envasado y embalaje de productos alimenticios:</i>6. <i>Procesos de elaboración de alimentos: frutas y hortalizas, carnes y pescado, lácteos, derivados cereales y dulces.</i>
Organización de la producción alimentaria	60	2	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Programación de la producción:</i><ol style="list-style-type: none">1. <i>Coordinación de grupos de trabajo en la industria alimentaria:</i>2. <i>Supervisión de la producción de una unidad productiva:</i>3. <i>Cálculo de costes:</i>
Control microbiológico y sensorial de los alimentos	100	3	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Organización del laboratorio microbiológico:</i>2. <i>Análisis microbiológicos de alimentos y de agua:</i>3. <i>Preparación de materiales e instalaciones de cata:</i>4. <i>Análisis sensorial:</i>
Nutrición y seguridad alimentaria	60	2	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Conceptos básicos de nutrición:</i>2. <i>Productos alimenticios destinados a poblaciones específicas:</i>



			<ol style="list-style-type: none">3. <i>Supervisión de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación de los alimentos:</i>4. <i>Supervisión de los programas prerrequisitos de obligado cumplimiento:</i>5. <i>Gestión de los sistemas de autocontrol (APPCC):</i>6. <i>Aplicación de estándares de gestión de la seguridad alimentaria (inocuidad de los alimentos):</i>
Inglés I	65	2	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Contenidos léxicos:</i> Saludos, presentaciones y despedidas. Mundo laboral. Comida. Descripción de una empresa. Llamadas de teléfono. Sector vitivinícola. Ocio y tiempo libre. Recepción de un visitante en una empresa. Sector hotelero y de restauración. Viajes en avión y otros medios de transporte. Organización de reuniones de trabajo. Sector conservero. Interpretación y comparación de gráficos. Opiniones y sugerencias: preguntas, respuestas, manifestación de acuerdo y desacuerdo. Ofrecimientos y peticiones. Adjetivos de personalidad. Formación de sustantivos. Invitaciones. Vocabulario referido al sector de las industrias cárnicas y lácteas.2. <i>Contenidos gramaticales y funcionales:</i> Pronombres interrogativos. Adverbios de frecuencia. Present simple, Present Continuous, Past Simple. Uso de la voz pasiva. Comparativa de tiempos futuros. Sustantivos contables e incontables: Adjetivos en grado positivo, comparativo y superlativo. Oraciones condicionales3. <i>Contenidos socioprofesionales:</i> Aplicación de los contenidos gramaticales, funcionales y léxicos al entorno laboral.