	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INAM1	
		Rev. 4	1 de 6

DENOMINACIÓN	Ciclo de Grado Medio de Elaboración de Productos Alimenticios
TITULACIÓN	Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
CURSO	Primero

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El primer curso del ciclo formativo de grado medio denominado "Elaboración de Productos Alimenticios" forma parte de las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

El ciclo tiene una duración de 2000 horas que se reparten durante dos cursos académicos. En el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra, en el segundo curso se ha introducido un módulo de Conducción de líneas de producción en la industria alimentaria de 130 horas. El título obtenido es el de "Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios".

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 452/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios y se fijan sus correspondientes enseñanzas mínimas.
- DECRETO FORAL 204/2011, de 14 de septiembre, por el que se establecen la estructura y el currículo del título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.
- 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.

PREPARADO: C.Z.

FECHA: 16/11/05

APROBADO: T.G..

FECHA: 15/09/14

	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INAM1	
		Rev. 4	2 de 6


- Decreto Foral 47/2010. (Convivencia)
- ORDEN FORAL 86/2014, 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 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 y 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 de Grado Medio de Elaboración de Productos Alimenticios el modelo lingüístico G.

	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INAM1	
		Rev. 4	3 de 6

4. CONDICIONES DE ACCESO

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión del título de Formación profesional básica.
- Si se carece de la titulación anterior, superar una prueba de acceso, para lo cual se requerirá tener como mínimo diecisiete años cumplidos en el año de realización de la prueba.
- Se puede conseguir la exención de alguna parte de la prueba si se han superado los módulos obligatorios de un PCPI, si se está en posesión de un certificado de profesionalidad o si se acredita una determinada cualificación o experiencia laboral de al menos el equivalente a un año con jornada completa en el campo profesional relacionado con los estudios que se quieran cursar.

5. CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN

- Haber superado todos los módulos profesionales.
- Excepcionalmente, y previa valoración del equipo docente, se podrá promocionar de curso con un máximo de dos módulos no superados, siempre y cuando éstos no superen las doscientas cincuenta horas. Estos módulos deberán recuperarse durante el segundo curso del ciclo, fuera del horario lectivo, para lo cual se establecerá un plan de recuperación preparado por el profesorado de cada módulo.

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 9h a 15h, 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, repartidas proporcionalmente de acuerdo con el calendario lectivo. De cada sesión de evaluación se levantará acta, que el tutor entregará en Jefatura de Estudios. De cada sesión de evaluación se remitirá a los padres del alumnado el correspondiente boletín de calificaciones.

8. SERVICIOS ADICIONALES DEL CURSO

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

9. MÓDULOS

PRIMER CURSO ELABORADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Materias primas en la industria alimentaria	160	5	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Caracterización de materias primas de origen animal</i>2. <i>Caracterización de materias primas de origen vegetal:</i>3. <i>Descripción de los aditivos y coadyuvantes utilizados en la industria alimentaria:</i>4. <i>Caracterización del agua utilizada como materia prima y como efluente en la industria alimentaria:</i>5. <i>Reconocimiento de los componentes nutricionales de los alimentos:</i>
Operaciones de acondicionamiento de materias primas	160	5	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Selección de materias primas</i>2. <i>Limpieza de las materias primas</i>3. <i>Acondicionamiento de las materias primas:</i>



			4. <i>Mezclado/conformado de productos alimenticios:</i>
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	160	5	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Descripción de los procesos de fabricación de productos vegetales:</i>2. <i>Reconocimiento de los procesos de fabricación de productos cárnicos:</i>3. <i>Identificación de los procesos de fabricación de productos de la pesca y acuicultura:</i>4. <i>Reconocimiento de los procesos de fabricación de diferentes productos lácteos:</i>5. <i>Análisis de los procesos de elaboración de productos de panadería y bollería:</i>6. <i>Descripción de los controles básicos del producto:</i>
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	100	3	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:</i>2. <i>Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:</i>3. <i>Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:</i>4. <i>Aplicación de sistemas de autocontrol:</i>5. <i>Utilización de recursos eficazmente:</i>6. <i>Recogida selectiva de residuos:</i>
Principios de mantenimiento electromecánico	130	4	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Identificación de elementos mecánicos:</i>2. <i>Reconocimiento de elementos de las instalaciones neumáticas:</i>3. <i>Reconocimiento de elementos de las instalaciones hidráulicas:</i>4. <i>Identificación de elementos de las instalaciones eléctricas:</i>5. <i>Identificación de máquinas eléctricas y su acoplamiento en equipos industriales:</i>6. <i>Aplicación de técnicas de mantenimiento de primer nivel:</i>
Formación y Orientación Laboral	100	3	<ol style="list-style-type: none">1.- <i>Búsqueda activa de trabajo</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>



I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN

Manual de Procesos

ESPECIFICACIÓN DE CURSO

SP01INAM1

Rev. 4

6 de 6

				<i>7.-Evaluación de riesgos profesionales</i>
Tratamientos transformación conservación I	de y	160	5	1. <i>Conservación por tratamientos térmicos:</i> 2. <i>Envasado de productos alimenticios:</i> 3. <i>Etiquetado y embalaje de productos alimenticios:</i>