	IES "EGA" DE SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01FPB1	
		Rev. 0	1 de 6

<b>DENOMINACIÓN</b>	<i>Formación Profesional Básica</i>
<b>TITULACIÓN</b>	Profesional básico en Industrias alimentarias
<b>CURSO</b>	<i>Primero</i>

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica forman parte de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo. 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:


1. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa
  - Real Decreto 127/2014, (Ordenación de la FP Básica)
  - Anexo V Real Decreto 127/2014 .Título profesional básico en industrias alimentarias.
  - Orden Foral 50/2014 (Regulación de la FP Básica)
  - Resolución 349/2014, de 17 de julio, que autoriza la implantación de ciclos de Formación Profesional Básica y Talleres Profesionales para el curso 2014-2015.
  - Resolución 236/2014, de 3 de junio, que aprueba las instrucciones, calendario y modelo de solicitud de admisión a la FP Básica, curso 2014-2015 (BON nº 116 de 16/06/2014).
  - 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.
  - Decreto Foral 74/2014, de 27 de agosto, por el que se establecen la estructura y el currículo del Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.
  - Resolución 665/2014, de 15 de diciembre, que regula la evaluación, titulación y acreditación académica del alumnado de formación profesional básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo de la Comunidad Foral de Navarra
  - Orden Foral 53/2015, de 22 de mayo, del Consejero de Educación, por la que se regula la ordenación, la admisión y el desarrollo de la Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

### Modalidades:

- a) Modalidad A de Formación Profesional Básica.

Está dirigida preferentemente al alumnado que, tras la preceptiva evaluación, presenta una actitud positiva ante el estudio, se confirman dificultades de índole pedagógica que le impiden desarrollar las competencias básicas de la etapa en grupos ordinarios o en grupos de diversificación de E.S.O. y se evidencia el interés del alumnado y de sus representantes legales por estos ciclos para adquirir o completar las competencias del aprendizaje permanente así como para adquirir competencias profesionales de nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

PREPARADO: T. G.	APROBADO: T.G
FECHA: 08/09/14	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 6</b>

Se desarrolla a lo largo de dos cursos académicos completos.

## **2. FINALIDADES**

La Formación Profesional Básica tiene como objetivos:

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

Este programa en concreto, tiene como finalidad adquirir la competencia general de receptionar, preparar y procesar materias primas y auxiliares para la producción en industrias alimentarias.

## **3. MODELO LINGÜÍSTICO**

El IES "Ega" incluye en la Modalidad A de Formación Profesional Básica, el modelo lingüístico G.

## **4. CONDICIONES DE ACCESO**

Podrán inscribirse en estas enseñanzas, según el procedimiento que determine el Departamento de Educación, los alumnos y alumnas que cumplan simultáneamente los siguientes requisitos:

1. Tener entre 15 y 17 años cumplidos en el año natural de la inscripción.
2. Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria (1º, 2º y 3º) o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
3. Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

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

### Título profesional básico.


1. La superación del Programa de Formación Profesional Básica exigirá la evaluación positiva en todos los Módulos que componen el Programa.
2. La superación de un ciclo de Formación Profesional Básica dará derecho a la obtención del título profesional básico que corresponda, con valor académico y profesional y con validez en todo el territorio nacional.
3. El título Profesional Básico acredita las cualificaciones profesionales, las unidades de competencia incluidas en el mismo y la formación que contiene, sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional.

### Efectos del título profesional básico.

El título profesional básico permitirá el acceso a los ciclos formativos de grado medio, conforme a la normativa que lo regule.

### Certificación Académica:

- El alumnado que no supere en su totalidad las enseñanzas de cada uno de los ciclos de Formación Profesional Básica, recibirá una certificación académica parcial de los módulos profesionales superados que tendrá, además de los efectos académicos oportunos, efectos de acreditación parcial acumulable de las competencias profesionales adquiridas en relación con el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

	IES "EGA" DE SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01FPB1	
		Rev. 0	3 de 6

- Quienes superen aquellas unidades formativas de menor duración en que se organicen los módulos profesionales, obtendrán una certificación parcial acumulable que tendrá validez académica exclusivamente en la Comunidad Foral de Navarra.

## 6. DURACIÓN

Duración: 2.000 horas, equivalentes a 2 cursos académicos.

La permanencia del alumnado en los ciclos de Formación Profesional Básica será de un máximo de cuatro cursos. Cuentan como cursos de permanencia aquéllos en que el alumnado haya formalizado su matrícula.

## 7. ITINERARIOS Y OPTATIVIDAD

El ciclo está compuesto por los siguientes Módulos Profesionales:

- **Módulos asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales**

- Elaborador de productos alimenticios..
- Operaciones básicas de laboratorio.

- **Módulos asociados a competencias del aprendizaje permanente:**

- o Módulo de Comunicación y Sociedad I y II

\*\* El módulo de Comunicación y Sociedad I y de Comunicación y Sociedad II podrá ser organizado en dos unidades formativas:

1. - Unidad formativa de competencia lingüística en lengua extranjera, que será impartida preferentemente por el profesorado que imparta el módulo de Comunicación y Sociedad. En caso contrario, será impartida por profesorado de la especialidad de inglés.
2. - Unidad formativa con el resto de contenidos de cada módulo de Comunicación y Sociedad.

- o Módulo de Ciencias Aplicadas I y II


- **Módulo de Formación en Centros de Trabajo**

La impartición de este módulo profesional tendrá lugar, con carácter general, durante el tercer trimestre del segundo curso y una vez alcanzada la evaluación positiva en los demás módulos profesionales del ciclo formativo.

Para acceder al módulo de formación en centros de trabajo se requerirá la superación de todos los módulos profesionales. No obstante, el equipo docente podrá autorizar dicho acceso al alumno o alumna que tenga como máximo un módulo profesional asociado a competencias para el aprendizaje permanente no superado.

## 8. EVALUACIÓN


- La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado de Formación Profesional Básica será continua e integradora, tendrá un carácter eminentemente formativo

	<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 6</b>

- La calificación global de los Módulos Profesionales se obtendrá mediante el cálculo de la media aritmética de los distintos módulos formativos en los que está subdividido, siendo necesario para el cálculo haber obtenido calificación positiva en todos ellos.
- La matrícula se formalizará para cada curso académico y, con ella, el alumnado tendrá derecho a dos convocatorias ordinarias de evaluación final por curso académico para los módulos en que se encuentre matriculado, excepto para el módulo de formación en centros de trabajo, del que se tendrá derecho a un máximo de dos convocatorias en el total de los cursos en que se encuentre matriculado en estas enseñanzas. Estas convocatorias se desarrollarán en las correspondientes sesiones de evaluación final.
- Con carácter excepcional, el alumnado que habiendo agotado el total de las convocatorias ordinarias de evaluación final de un módulo o módulos, se encuentre en una circunstancia excepcional que condicione o impida el desarrollo ordinario de los estudios, podrá solicitar al director o directora del centro la concesión de una convocatoria extraordinaria de evaluación final, quien resolverá dicha solicitud, debiendo comunicarlo a las personas interesadas. En caso de menores de edad se deberá comunicar, asimismo, a sus representantes legales.
- Los alumnos y las alumnas podrán promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales pendientes asociados a unidades de competencia no superen el 20% del horario semanal del ciclo. Además, para la promoción a segundo curso, el alumno o alumna deberá tener superado el módulo profesional de Comunicación y Sociedad I o el de Ciencias Aplicadas I, siempre que el equipo docente determine que puede continuar estudios con aprovechamiento.
- En el caso de que los módulos profesionales asociados a unidades de competencia se organicen en unidades formativas, éstas computarán a efectos de promoción como si fueran módulos.
- En caso de que el alumno promocione a segundo curso con módulos de primero pendientes de superar, los centros deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.
- Quienes promocionen a segundo curso sin haber superado todos los módulos de primero deberán matricularse, también, de los módulos pendientes de primero. Los profesores y profesoras titulares de los módulos de primer curso pendientes organizarán las actividades destinadas a la recuperación y el proceso de evaluación de dichos módulos.

## 9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. El principio de atención a la diversidad organiza la Formación Profesional Básica y posibilita el derecho a una educación inclusiva que permita a los alumnos y las alumnas alcanzar la certificación o titulación correspondiente.
2. Los centros podrán establecer medidas metodológicas de atención a la diversidad que permitan, en el ejercicio de su autonomía, una organización de los ciclos de Formación Profesional Básica adecuada a las características de los alumnos y las alumnas, sin que las medidas adoptadas supongan una minoración de la evaluación de sus aprendizajes.
3. 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 título.
4. En los módulos profesionales asociados a unidades de competencia y en los módulos de aprendizaje permanente de ambas modalidades de Formación Profesional Básica se podrán realizar adaptaciones curriculares no significativas.

	<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>5 de 6</b>

5. Para dar una respuesta educativa de atención a la diversidad adecuada, para el alumnado de los ciclos de Formación Profesional Básica se estará, además de lo establecido en la presente orden foral, a lo dispuesto en la normativa reguladora de la atención a la diversidad en Navarra.

## 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>
<b><i>Operaciones auxiliares en la industria alimentaria</i></b>	<b>190</b>	<b>6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Control y recepción de materias primas</i></li> <li>2. <i>Preparación de materias primas y productos auxiliares</i></li> <li>3. <i>Preparación de materiales</i></li> <li>4. <i>Envasado y acondicionado de productos alimentarios</i></li> <li>5. <i>Empaquetado y embalaje de productos alimentarios</i></li> </ol>
<b><i>Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos</i></b>	<b>230</b>	<b>7</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Limpieza y desinfección en la industria alimentaria</i></li> <li>2. <i>Limpieza de laboratorios e industrias químicas</i></li> <li>3. <i>Limpiezas específicas</i></li> <li>4. <i>Operaciones de vertido recogida y depuración en la industria alimentaria</i></li> <li>5. <i>Preparación y mantenimiento de equipos</i></li> </ol>
<b><i>Operaciones auxiliares de almacenaje</i></b>	<b>130</b>	<b>4</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Recepción de mercancías y gestión de entradas</i></li> <li>2. <i>Etiquetado y codificación de mercancías</i></li> <li>3. <i>Almacenaje de productos y mercancías</i></li> <li>4. <i>Operaciones básicas de control de existencias</i></li> <li>5. <i>Preparación de pedidos y expedición de mercancías</i></li> </ol>
<b><i>Ciencias aplicadas I</i></b>	<b>175</b>	<b>6</b>	<p style="text-align: center;"><b>CCNN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>El laboratorio.</i></li> <li>2. <i>La materia.</i></li> <li>3. <i>Energía interna del planeta.</i></li> <li>4. <i>La energía.</i></li> <li>5. <i>El calor y la temperatura.</i></li> <li>6. <i>La salud.</i></li> <li>7. <i>La nutrición humana.</i></li> <li>8. <i>La relación humana.</i></li> <li>9. <i>La reproducción humana.</i></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>MATEMÁTICAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Los números naturales.</i></li> <li>2. <i>Los números enteros.</i></li> <li>3. <i>Los números decimales.</i></li> <li>4. <i>Los números racionales.</i></li> <li>5. <i>Los números reales.</i></li> <li>6. <i>Los números en mi entorno.</i></li> <li>7. <i>Proporcionalidad.</i></li> </ol>



			<p>8. Sucesiones y progresiones. 9. Unidades de medida. 10. Medidas de superficie y volumen. 11. Lenguaje algebraico.</p>
<b>Comunicación y Sociedad I</b>	<b>150</b>	<b>5</b>	<p>SOCIEDAD</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. La prehistoria.</li><li>2. Fenicios, griegos y romanos</li><li>3. La Edad Media</li><li>4. Renacimiento y Barroco.</li></ol> <p>COMUNICACIÓN</p> <p>Tema 1: Tú serás mi héroe Tema 2: Un viaje inesperado Tema 3: Castillos guerreros Tema 4: Una muerte en el camino Tema 5: Enamorados sobre las telas de araña Tema 6: Pícaros Tema 7: Caballeros andantes Tema 8: Poetas Tema 9: Se cierra el telón: <b>El Teatro Del Siglo De Oro.</b></p>
<b>Inglés</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprensión oral y escrita de <i>de textos básicos.</i></li><li>2. Expresión oral en <i>lengua inglesa: Estrategias de comprensión y escucha activa.</i></li><li>3. <i>Elaboración de mensajes y textos sencillos.</i></li><li>4. Conocimiento de la lengua: <i>o Léxico frecuente para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, sencillas del ámbito personal o profesional: Adjetivos posesivos, familia, países, comida, bebida, tiempo libre, rutinas, estilos de vida.</i> <i>o Recursos gramaticales. Elementos lingüísticos fundamentales: Imperativos, preguntas con wh-, preposiciones, plurales, Presente simple: afirmativa, negativa y pregunta, have got, artículos indefinidos, pronombres y adjetivos demostrativos.</i> <i>o Funciones comunicativas más habituales del ámbito personal o profesional en medios escritos: Presentarse, saludos, despedidas, invitaciones, hablar sobre días, horas, sobre los problemas.</i></li></ol>