	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INAS2	
		Rev. 3	1 de 5

<b>DENOMINACIÓN</b>	Ciclo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
<b>TITULACIÓN</b>	Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
<b>CURSO</b>	Segundo

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El Ciclo Superior de Industrias Alimentarias forma parte de las enseñanzas de formación profesional vinculadas con el título de técnico Superior en 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 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

PREPARADO: E. A.

APROBADO: T. G.

FECHA: 16/11/05

FECHA: 16/09/14

	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INAS2	
		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 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.

Si el alumno desea continuar su formación, el título de Técnico Superior en Industria Alimentaria dará acceso directo a cualquiera de los estudios universitarios y cursos de especialización profesional.

## 3. MODELO LINGÜÍSTICO Y MODALIDAD


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

- Haber obtenido la promoción en primero de este mismo ciclo.

## 5. CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN

- Para acceder al módulo de formación en centros de trabajo se requerirá la superación de todos los módulos. También se podrá acceder, si se tiene la decisión del equipo docente de "pendiente de superación" de un módulo que no supere las 350 horas o con varios módulos siempre y cuando la suma de la duración de los mismos no supere las 300 horas.
- En cuanto a la titulación, será de aplicación la Orden Foral 51/2021, de 17 de mayo, hasta la finalización del curso académico en el que las autoridades correspondientes determinen que ha dejado de concurrir las circunstancias extraordinarias derivadas de la pandemia

	<b>I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN</b>		<b>Manual de Procesos</b>	
	<b>ESPECIFICACIÓN DE CURSO</b>		<b>SP01INAS2</b>	
			<b>Rev. 2</b>	<b>3 de 5</b>

generada por la COVID-19. La promoción en segundo de Industrias Alimentarias conlleva la obtención del título de "Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

## **6. DURACIÓN**

El curso se divide en dos partes. La primera se desarrolla en el instituto y conlleva la realización de los módulos profesionales. La segunda se lleva a cabo en una empresa y constituye el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT).

El curso lectivo en el Instituto se realiza durante los meses de septiembre a marzo y consta de 108 jornadas lectivas y 707 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.

La Formación en Centros de Trabajo consiste en 330 horas de prácticas en una empresa del sector y se realiza de Abril a Junio con el horario que determine la empresa. La duración aproximada de este periodo es de 46 días laborables y su variabilidad depende de los horarios que establezca cada empresa en particular. Durante la Formación en Centros de Trabajo se desarrollará el módulo de Proyecto en procesos de calidad en la industria alimentaria de 30 horas de duración.

## **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 dos 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**



DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
<b>Biotechnología alimentaria</b>	<b>110</b>	<b>5</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Fundamentos de bioquímica:</i></li><li>2. <i>Fundamentos de microbiología:</i></li><li>3. <i>Características de los biorreactores:</i></li><li>4. <i>Aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria:</i></li><li>5. <i>Aplicación de biosensores:</i></li></ol>
<b>Comercialización y logística en la industria alimentaria</b>	<b>70</b>	<b>3</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Programación del aprovisionamiento:</i></li><li>2. <i>Control de la recepción, expedición y almacenaje:</i></li><li>3. <i>Comercialización de productos:</i></li><li>4. <i>Aplicaciones informáticas:</i></li><li>5. <i>Promoción de productos:</i></li></ol>
<b>Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria</b>	<b>130</b>	<b>6</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>6. <i>Aplicación de un sistema de gestión de la calidad:</i><ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Elaboración de los registros de calidad:</i></li><li>2. <i>Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas:</i></li><li>3. <i>Utilización eficiente de los recursos:</i></li><li>4. <i>Identificación de los principales sistemas de gestión ambiental.</i></li><li>5. <i>Aplicación de un sistema de gestión ambiental:</i></li></ol></li></ol>
<b>Procesos integrados en la industria alimentaria</b>	<b>130</b>	<b>6</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Regulación de los sistemas de control de los procesos:</i></li><li>2. <i>Elaboración de un producto de la industria láctea:</i></li><li>3. <i>Elaboración de un producto de la industria cárnica:</i></li><li>4. <i>Elaboración de un producto vegetal:</i></li><li>5. <i>Elaboración de un producto de la industria de la pesca:</i></li><li>6. <i>Elaboración de productos de panadería, repostería y confitería:</i></li></ol>
<b>Innovación alimentaria</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Elaboración de alimentos con mayor vida útil:</i></li><li>2. <i>Elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado:</i></li><li>3. <i>Elaboración de alimentos funcionales:</i></li><li>4. <i>Elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria:</i></li></ol>
<b>Empresa e iniciativa emprendedora</b>	<b>70</b>	<b>3</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Iniciativa emprendedora:</i></li><li>2. <i>La empresa y su entorno:</i></li><li>3. <i>Plan de producción, organización y recursos humanos para la empresa y estudio de viabilidad económica y financiera:</i></li></ol>



			<i>4. Creación y puesta en marcha de una empresa: 5. Función administrativa</i>
<b>Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso</b>	<b>70</b>	<b>3</b>	<i>1. Identificación de los materiales componentes de equipos e instalaciones: 2. Caracterización de los elementos mecánicos: 3. Caracterización de las máquinas hidráulicas y neumáticas: 4. Identificación de las máquinas eléctricas: 5. Caracterización de las acciones de mantenimiento</i>
<b>Proyectos en procesos de calidad en la industria alimentaria</b>	<b>30</b>		<i>1. Diseño de un proyecto 2. Planificación del proyecto diseñado 3. Seguimiento y control del proyecto planificado</i>
<b>Formación en centros de trabajo</b>	<b>330</b>		<i>1. Estructura y organización de la empresa 2. Organización de procesos. 3. Control de la producción. 4. Control de calidad, 5. Gestión de calidad, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales. 6. Gestión medioambiental.</i>