

	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.

## 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 los siguientes estudios universitarios:

- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
- Ingeniero Técnico Aeronáutico (Todas las especialidades).

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



- Ingeniero Técnico Agrícola (Todas las especialidades).
- Ingeniero Técnico Forestal (Todas las especialidades).
- Ingeniero Técnico Industrial (Todas las especialidades).
- Ingeniero Técnico en Informática (Todas las especialidades).
- Ingeniero Técnico de Minas (Todas las especialidades).
- Licenciado en Biotecnología.
- Licenciado en Veterinaria.

### 3. MODELO LINGÜÍSTICO Y MODALIDAD

El I.E.S. "Ega" incluye en el ciclo superior de Industrias Alimentarias el modelo lingüístico G.

El I.E.S. "Ega" incluye en el ciclo superior de Industrias Alimentarias en la modalidad FP DUAL.

### 4. CONDICIONES DE ACCESO

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

### 5. CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN

- Para la promoción de curso será necesario haber superado todos los módulos profesionales.
- 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 días miércoles, jueves y viernes del curso escolar y consta de 98 jornadas lectivas y 588 sesiones de clase de 55 minutos, incluidos los días dedicados a exámenes y actividades complementarias y extraescolares. La jornada es de mañana, de 8:55 a 14:55, con 6 sesiones de clase y un recreo de 30 minutos.

La Formación en Centros de Trabajo consiste en 660 horas de prácticas en una empresa del sector y se realiza los lunes y martes del curso escolar con el horario que determine la empresa. La duración aproximada de este periodo es de 82.5 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 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

SEGUNDO CURSO DE PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			
DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Biotecnología alimentaria	100	3	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fundamentos de bioquímica:</li><li>2. Fundamentos de microbiología:</li><li>3. Características de los biorreactores:</li><li>4. Aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria:</li><li>5. Aplicación de biosensores:</li></ol>
Comercialización y logística en la industria alimentaria	70	2	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Programación del aprovisionamiento:</li><li>2. Control de la recepción, expedición y almacenaje:</li><li>3. Comercialización de productos:</li><li>4. Aplicaciones informáticas:</li><li>5. Promoción de productos:</li></ol>
Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	140	4	<ol style="list-style-type: none"><li>6. Aplicación de un sistema de gestión de la calidad:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Elaboración de los registros de calidad:</li><li>2. Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas:</li><li>3. Utilización eficiente de los recursos:</li><li>4. Identificación de los principales sistemas de gestión ambiental.</li></ol></li><li>5. Aplicación de un sistema de gestión ambiental:</li></ol>

**SEGUNDO CURSO DE PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Procesos integrados en la industria alimentaria	105	3	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulación de los sistemas de control de los procesos:</li><li>2. Elaboración de un producto de la industria láctea:</li><li>3. Elaboración de un producto de la industria cárnica:</li><li>4. Elaboración de un producto vegetal:</li><li>5. Elaboración de un producto de la industria de la pesca:</li><li>6. Elaboración de productos de panadería, repostería y confitería:</li></ol>
Innovación alimentaria	70	2	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Elaboración de alimentos con mayor vida útil:</li><li>2. Elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado:</li><li>3. Elaboración de alimentos funcionales:</li><li>4. Elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria:</li></ol>
Empresa e iniciativa emprendedora	70	2	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Iniciativa emprendedora:</li><li>2. La empresa y su entorno:</li><li>3. Plan de producción, organización y recursos humanos para la empresa y estudio de viabilidad económica y financiera:</li><li>4. Creación y puesta en marcha de una empresa:</li><li>5. Función administrativa:</li></ol>
Formación y orientación laboral	70	2	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Búsqueda activa de empleo:</li><li>1. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:</li><li>2. Contrato de trabajo:</li><li>3. Seguridad Social, empleo y desempleo:</li><li>4. Marco normativo y conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:</li><li>5. Agentes implicados en la gestión de la prevención y sus responsabilidades:</li><li>6. Evaluación de riesgos profesionales:</li><li>7. Planificación de la prevención de riesgos y aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</li></ol>
Proyectos en procesos de calidad en la industria alimentaria	30		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diseño de un proyecto</li><li>2. Planificación del proyecto diseñado</li><li>3. Seguimiento y control del proyecto planificado</li></ol>



I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN

Manual de Procesos

ESPECIFICACIÓN DE CURSO

SP01INAS2

Rev. 2

5 de 5

**SEGUNDO CURSO DE PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Formación en centros de trabajo	660		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Estructura y organización de la empresa</li><li>2. Organización de procesos.</li><li>3. Control de la producción.</li><li>4. Control de calidad,</li><li>5. Gestión de calidad, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.</li><li>6. Gestión medioambiental.</li></ol>