



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

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El segundo 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 este 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:


1. Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
2. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
3. REAL DECRETO 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
4. 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.
5. 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.
6. 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
7. 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.
8. 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.

El título de Técnico permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, asimismo, tras superar la prueba de acceso, permitirá el acceso a los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional: Ciclo Formativo de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y

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	SP01INAM2	
		Rev. 3	2 de 4

Ciclo Formativo de Vitivinicultura. También se podrá acceder a los ciclos formativos de otras familias profesionales, cuando se tengan 19 años cumplidos, y siempre que se superen las pruebas de acceso.

3. MODELO LINGÜÍSTICO

El I.E.S. "Ega" incluye en el ciclo de Grado Medio de Conservería y Mantenimiento 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. No obstante, el equipo docente podrá autorizar dicho acceso al alumno o alumna que tenga como máximo dos módulos no superados, siempre y cuando éstos no superen las 250 horas.
- Para la promoción de curso será necesario haber superado todos los módulos profesionales.
- La promoción en segundo de Elaboración de Productos Alimenticios conlleva la obtención del título de "Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios"

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 122 jornadas lectivas y 731 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 370 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.


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,

	I. E. S. "EGA" SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01INAM2	
		Rev. 3	3 de 4

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 ELABORADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Tratamientos de Transformación y conservación II	90	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conservación por tratamientos térmicos: 2. Envasado de productos alimenticios: 3. Etiquetado y embalaje de productos alimenticios.
Procesado de productos alimenticios	240	11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puesta a punto del proceso de elaboración 2. Elaboración de productos alimenticios: 3. Aplicación de técnicas de envasado y embalaje de los productos elaborados: 4. Control de las operaciones de elaboración: 5. Control del producto en curso y elaborado:
Venta y comercialización de productos alimenticios	70	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecimiento de precios de los productos alimentarios: 2. Aplicación de las técnicas de venta: 3. Realización de la operación de venta: 4. Atención al cliente: 5. Técnicas para prever conflictos.
Conducción de líneas de producción	110	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operación en los equipos e instalaciones auxiliares de una línea de producción automatizada: 2. Adaptación de los programas de control para los sistemas automatizados: 3. Control de un sistema automatizado: 4. Análisis de la documentación técnica de mantenimiento de líneas de producción: 5. Averías más frecuentes en los sistemas de producción automatizados. 6. Identificación las averías en un sistema de producción automatizado:

**SEGUNDO CURSO ELABORADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
Empresa e iniciativa emprendedora	70	3	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Iniciativa emprendedora:</i>2. <i>La empresa y su entorno:</i>3. <i>Plan de producción, organización y recursos humanos para la empresa y estudio de viabilidad económica y financiera:</i>4. <i>Creación y puesta en marcha de una empresa:</i>5. <i>Función administrativa:</i>
Formación y orientación laboral	70	3	<ol style="list-style-type: none">1. Búsqueda activa de empleo:2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:3. Contrato de trabajo:4. Seguridad Social, empleo y desempleo:5. Marco normativo y conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo:6. Agentes implicados en la gestión de la prevención y sus responsabilidades:7. Evaluación de riesgos profesionales:8. Planificación de la prevención de riesgos y aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
Formación en Centros de Trabajo	370	Jornada laboral	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción y conservación de materias primas.2. Operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de productos.3. Operaciones de envasado, moldeado o embutido.4. Aplicación de tratamientos finales de conservación.5. Almacenamiento y expedición de producto terminado.