	IES "EGA" DE SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01FPE	
		Rev. 0	1 de 5

DENOMINACIÓN	<i>Formación Profesional Especial</i>
TITULACIÓN	Auxiliar en Operaciones de Industrias Alimentarias
CURSO	<i>Multinivelar</i>

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Los Ciclos de formación profesional especial son programas formativos de formación profesional que tienen como finalidad dar respuesta a las necesidades de formación y cualificación de los y las jóvenes con necesidades **educativas especiales, temporales o permanentes**, que requieren determinados apoyos y atenciones educativas derivados de sus necesidades educativas específicas, y con un nivel de autonomía personal y social que permita tener expectativas razonables de acceso a determinados puestos de trabajo.

Las enseñanzas de Formación Profesional especial de Auxiliar en Operaciones de Industria Alimentaria, corresponde a la familia profesional de Industrias Alimentarias. 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 Especial está definida en:


- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa
- Orden Foral 2/2017, de 12 de enero, del Consejero de Educación, por la que se regula el procedimiento para la solicitud de **certificados de profesionalidad y de acreditaciones parciales** acumulables por parte del alumnado de formación profesional del sistema educativo de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 14 de febrero de 2017,
- Resolución 501/2016, de 23 de noviembre, del Director General de Educación, por la que se autoriza la **implantación de los ciclos de Formación Profesional Especial** y se regula el régimen transitorio de determinados Programas de Cualificación Profesional Inicial Especial, en centros sostenidos con fondos públicos, para el curso 2016-2017, en la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 5 de enero de 2017,
- Orden Foral 52/2015 ORDEN FORAL 52/2015, de 22 de mayo, del Consejero de Educación, por la que se regulan los programas formativos de formación profesional a los que se refiere la Disposición adicional cuarta del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, para el alumnado de necesidades educativas especiales bajo la denominación de "**Ciclos de formación profesional especial**", en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.
- Orden Foral 71/2016, de 17 de junio, por la que se modifica la Orden Foral 52/2015, de 22 de mayo, del Consejero de Educación, por la que se regulan los programas formativos de formación profesional a los que se refiere la Disposición adicional cuarta del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, para el alumnado de necesidades educativas especiales bajo la denominación de "Ciclos de formación profesional especial", en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 1 de agosto de 2016,
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. Boletín Oficial del Estado, 30 de julio de 2011,
- Orden Foral 93/2008, de 13 de junio, del Consejero de Educación por la que se regula la **atención a la diversidad** en los centros educativos de Educación Infantil y Primaria y Educación Secundaria de la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, 30 de julio de 2008.

PREPARADO: L.L

FECHA: 10/10/2019

APROBADO: J.B.

FECHA: 15/10/19

	IES "EGA" DE SAN ADRIÁN	Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO	SP01FPE	
		Rev. 0	2 de 5

Modalidades:

Modalidad A de Formación Profesional especial. Es la impartida en centros ordinarios. Está dirigida a las personas que presenten necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad y que hayan cursado la escolarización en centros ordinarios en las Unidades de Currículo Especial o con Adaptaciones Curriculares Significativas.

Se desarrolla a lo largo de cuatro cursos académicos completos.

2. FINALIDADES

La Formación Profesional Especial tiene como objetivos:

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

La competencia general del título consiste en recepcionar, preparar y procesar materias primas y auxiliares para la producción en industrias alimentarias y químicas, aplicando protocolos establecidos para la elaboración y envasado de productos y realizando operaciones sencillas y rutinarias de laboratorio, operando con la calidad indicada, observando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes; y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso, en lengua vasca

3. MODELO LINGÜÍSTICO

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

4. CONDICIONES DE ACCESO

El acceso al ciclo formativo objeto de regulación en el presente decreto foral requerirá el cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 5 de la Orden Foral 52/2015, de 22 de mayo.


- Edad: de dieciséis a veintiún años, ambos inclusive, cumplidos antes del 31 de diciembre del año de inicio del Ciclo de formación profesional especial.
- Presentar necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad y haber cursado la escolarización en centros ordinarios, en Unidades de Currículo Especial o con Adaptaciones Curriculares Significativas o en centros de educación especial y no haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

El procedimiento de incorporación del alumnado a los Ciclos de formación profesional especial será el establecido a través de la intervención del Centro de Recursos de Educación Especial de Navarra (CREENA) y deberá estar finalizado en un plazo de tiempo que garantice la incorporación del alumnado al inicio del curso escolar.

5. CONDICIONES DE PROMOCIÓN Y TITULACIÓN

Certificación y efectos.

- El alumno o la alumna que curse un Ciclo de formación profesional especial obtendrá una certificación académica expedida en la que se hará constar los módulos profesionales superados y su correspondencia, en su caso, con las unidades de competencia de nivel 1 que acredita.
- Esta certificación tendrá efectos de acreditación 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	SP01FPE	
		Rev. 0	3 de 5

6. DURACIÓN

Duración: 4.000 horas, equivalentes a 4 cursos académicos.

7. ITINERARIOS Y OPTATIVIDAD

El ciclo está compuesto por los siguientes Módulos Profesionales:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia de nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. La cualificación y unidades de competencia incluidas en el currículo de Formación Profesional Especial de Auxiliar en Operaciones de Industria Alimentaria son las siguientes:

Cualificación profesional completa:

INA172–1 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0543–1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
- UC0544–1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
- UC0545–1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
- UC0432–1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

Cualificación profesional incompleta:

COM411–1 Actividades auxiliares de almacén, que incluye la siguiente unidad de competencia:

- UC1325–1: Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo

b) Módulos profesionales asociados a competencias del aprendizaje permanente adecuados a las necesidades específicas del alumnado:

–Módulo sociolingüístico.

–Módulo científico tecnológico.

c) Módulo profesional de Autonomía personal y Orientación laboral.

d) Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo. Será de carácter obligatorio y se podrá desarrollar durante los dos últimos cursos del Ciclo, con una duración de 300 horas.


e) Tutoría.

8. EVALUACIÓN

La evaluación del alumnado de los Ciclos de formación profesional especial tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

En el marco de los objetivos generales del Ciclo de formación profesional especial, la evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, teniendo en cuenta, además de la adquisición de las correspondientes competencias profesionales, personales y sociales, la adquisición de las competencias para el aprendizaje permanente a lo largo de la vida y de las competencias de carácter transversal de estos ciclos, todo ello enmarcado en las competencias clave definidas por la Comisión Europea e incluidas en los currículos de las diferentes etapas educativas.

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

	IES "EGA" DE SAN ADRIÁN		Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO		SP01FPE	
			Rev. 0	4 de 5


- Los Ciclos de formación profesional especial posibilitan el derecho a una educación que permita a los alumnos y las alumnas alcanzar la certificación correspondiente.
- 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 ciclo de formación profesional especial.
- El desarrollo de los módulos que componen estos ciclos contemplará las adaptaciones necesarias para atender al alumnado con necesidades educativas especiales. En todo caso, para la superación de los módulos profesionales vinculados a unidades de competencia, se requerirá haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje que, para dichos módulos, establezca la normativa vigente.

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

MÓDULOS PROFESIONALES			
DENOMINACIÓN	Horas curso	Horas semana	BLOQUES DE CONTENIDOS
<i>Operaciones auxiliares en la industria alimentaria</i>	190	6	1. Alérgenos y platos preparados 2. Platos preparados y aditivos 3. Bebidas
Elaboración de productos alimentarios	200	6	1. Alérgenos y platos preparados 1. Platos preparados y aditivos 2. Bebidas
<i>Operaciones auxiliares de almacenaje</i>	70	2	1. Recepción y tratamiento de pedidos 2. Etiquetado y embalaje de la expedición 3. Prevención de riesgos laborales en el almacén
<i>Científico Tecnológico</i>	500 (anual es 159)	5	1. Proyectos variados: Resolución de problemas, Lógica, Cálculo, operaciones, atención, estimaciones, contabilidad de pinchos de tortilla, contabilidad gastos beneficios de productos, distancias de longitud, euros. 2. Contenidos: <i>Números decimales, operaciones con números decimales, operaciones básicas, %, Unidades de medida: longitud, masa y capacidad. Múltiplos y submúltiplos de uso cotidiano .instrumentos convencionales y no convencionales de medida y su uso.</i> 3. <i>Vamos al super. Sistema monetario, ofertas, operaciones sencillas, el euro, promociones y descuentos.</i> 4. Calculando. <i>Ticket de la compra, propagandas, operaciones básicas, ofertas,</i>

	IES "EGA" DE SAN ADRIÁN		Manual de Procesos	
	ESPECIFICACIÓN DE CURSO		SP01FPE	
			Rev. 0	5 de 5

			<i>descuentos, resolución de problemas relacionados con los temas tratados (compra, situaciones de la vida diaria, distancias, etc).</i>
Sociolingüístico	980 (anual es 224)	7	<p>1. La receta de la semana: Receta de cocina Alimentos, Utensilios de cocina, Estructura gramatical</p> <p>2. Leyendo y comprendiendo juntos: Lecturas, trabajo por parejas, comprensión lectora, uso del diccionario.</p> <p>3. Proyectando: El país en el que vivimos, APSS (relacionado con dar un servicio a la sociedad, Proyecto Kimua</p> <p>4. Navegando por la red: Word, email, Google, búsqueda de información, power point, carteles, paint, procesador de textos, youtube.</p>
Autonomía personal y orientación laboral	240 (anual 32)	1	1. Búsqueda activa de empleo
Educación Física	64	2	<p>1. Condición Física y Salud: Calentamiento, capacidades físicas básicas, test iniciales.</p> <p>2. Juegos y deportes</p> <p>3. Ritmo y expresión corporal</p> <p>4. Juegos de dramatización y expresión</p>