

CURS 2021·2022

# GUIA BÀSICA PER A ALUMNES I FAMÍLIES



**Cicle formatiu**

Elaboració de productes alimentaris

## **1- Presentació**

La competència general dels alumnes que finalitzeu el cicle formatiu de Grau Mitjà d'elaboració de productes alimentaris consisteix en elaborar i envasar productes alimentaris d'acord amb els plans de producció i qualitat, efectuant el manteniment de primer nivell dels equips i aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals.

El 1r curs es basa en classes teòriques i classes pràctiques a l'Institut de Puig-reig, visites a entitats i empreses, xerrades i pràctiques en empresa. El 2n curs es farà DUAL, és a dir, dos dies al centre assistint a classe i tres dies treballant en una empresa relacionada amb el sector alimentari.

Esperem que al finalitzar el cicle sigueu uns bons professionals i disposeu d'una formació base de qualitat.

## **2- Identificació del títol**

- Denominació: Elaboració de Productes Alimentaris.
- Nivell: Formació professional de grau mitjà.
- Durada del cicle formatiu: 2000 hores en modalitat DUAL. El 1r curs es desenvolupa al centre i es fa l'FCT. El 2n curs, es cursa a l'institut i paral·lelament a l'empresa.
- Formació a l'institut: un mínim de 1289 hores a les instal·lacions. Es realitza a l'aula B5 i a la planta d'elaboració.
- Formació en centres de treball: entre 383 i 939 hores (en funció de si es realitza la part DUAL a l'empresa o no).

## **3- Objectius generals del cicle formatiu.**

a) Identificar i seleccionar matèries primeres i auxiliars descrivint les seves característiques i propietats per al seu aprovisionament.

b) Verificar i classificar matèries primeres i auxiliars analitzant la documentació associada per al seu emmagatzemament.

c) Reconèixer i manipular els elements de control dels equips relacionant-los amb les variables del procés per regular-los i/o programar-los.

d) Definir i aplicar les operacions de condicionament, formulació i transformació, relacionant-les amb les característiques dels productes alimentaris a obtenir per elaborar productes alimentaris.

e) Identificar i analitzar els tractaments de conservació, descrivint els seus fonaments i paràmetres de control per a la seva aplicació.

f) Analitzar les operacions d'envasat, etiquetat i embalatge, relacionant-les amb la conservació, distribució i traçabilitat dels productes alimentaris per a la seva realització.

- g) Organitzar i classificar els productes acabats, analitzant els seus requeriments de conservació i necessitats d'espais per al seu emmagatzematge.
- h) Reconèixer i mesurar els paràmetres de qualitat dels productes, relacionant-los amb les exigències del producte i del procés per verificar la seva qualitat.
- i) Identificar i aplicar tècniques de neteja i desinfecció dels equips i instal·lacions, reconeixent els productes i tècniques aplicades per garantir la seva higiene.
- j) Descriure i aplicar tècniques de manteniment d'equips, màquines i instal·lacions, justificant les seves exigències per preparar-los i mantenir-los.
- k) Analitzar la documentació associada als processos, relacionant-la amb l'activitat productiva i comercial per emplenar-la.
- l) Identificar i seleccionar les tècniques publicitàries, valorant la seva adequació als productes i a les característiques de l'empresa per promocionar i comercialitzar els productes elaborats.
- m) Descriure la normativa de seguretat alimentària, identificant els factors i situacions de risc per a la seva aplicació.
- n) Identificar els aspectes ambientals associats a la seva activitat, reconeixent els procediments i operacions de recollida selectiva de residus per aplicar la normativa.
- o) Identificar els riscos associats a la seva activitat professional, relacionant-los amb les mesures de protecció per complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals.
- p) Descriure els rols de cada un dels components del grup de treball, identificant en cada cas la responsabilitat associada, per a l'organització del mateix.
- q) Identificar i valorar les oportunitats d'aprenentatge i la seva relació amb el món laboral, analitzant les ofertes i demandes del mercat per mantenir una cultura d'actualització i innovació.
- r) Reconèixer les oportunitats de negoci, identificant i analitzant demandes del mercat per crear i gestionar una petita empresa.
- s) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per participar activament en els grups de treball i aconseguir els objectius de la producció.
- t) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.
- u) Identificar les oportunitats que ofereix la realitat socioeconòmica de la seva zona analitzant les possibilitats d'èxit pròpies i alienes per mantenir un esperit emprenedor al llarg de la vida.
- v) Identificar formes d'intervenció en situacions col·lectives, analitzant el procés de presa de decisions, per liderar en les mateixes.
- w) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.

#### 4- Sortides professionals

- Gestió, control i emmagatzematge de matèries primeres
- Empreses de fabricació de conserves vegetals
- Empreses d'elaboració de llets de consum i productes lactis
- Carnisseries i empreses d'elaboració de productes carnis
- Peixateries i empreses d'elaboració de productes de la pesca i l'aqüicultura

Aquestes feines poden desenvolupar-se en qualsevol punt del procés d'elaboració dels productes vegetals, làctics, carnis o de la pesca.

#### 5- Estudis posteriors

Es pot accedir al batxillerat o qualsevol cicle formatiu de grau superior.

#### 6- Equip docent.

Pep Cabot, Miquel Gómez, Laia Pont i Ester Ruíz.

#### 7- Currículum del cicle formatiu

1r curs

Mòdul professional	Hores	Unitats formatives	Hores	Professors
MP1: Operacions de condicionament de matèries primeres	132	UF1: Condicionament de matèries primeres vegetals	45	Pep Cabot
		UF2: Condicionament de matèries primeres càrnies	62	Pep Cabot
		UF3: Condicionament de matèries primeres de la pesca i aquícoles	25	Pep Cabot
MP2: Tractaments de transformació i de conservació	198	UF1: Transport i serveis auxiliars	26	Pep Cabot
		UF2: Preparació i cocció de productes alimentaris	56	Pep Cabot
		UF3: Tractaments tèrmics de conservació	56	Pep Cabot
		UF4: Tractaments de transformació-conservació	36	Pep Cabot
		UF5: Envasament i embalatge	24	Pep Cabot
MP3: Processament de productes alimentaris	231	UF1: Aliments frescos	28	Laia Pont
		UF2: Productes conservats mitjançant fermentació, assecat, salaó i altres	43	Laia Pont
		UF3: Productes conservats mitjançant tractaments tèrmics	44	Laia Pont
		UF4: Plats preparats	73	Miquel Gómez
		UF5: Control de la matèria primera i del producte acabat	43	Laia Pont

<b>MP5: Matèries primeres en la indústria alimentària</b>	99	<b>UF1: Matèries primeres de procedència animal</b>	44	<b>Laia Pont</b>
		<b>UF2: Altres matèries primeres</b>	39	<b>Laia Pont</b>
		<b>UF3: Els aliments, energia i nutrients</b>	16	<b>Laia Pont</b>
<b>MP6: Venda i comercialització de productes alimentaris</b>	66	<b>UF1: Comercialització i venda</b>	44	<b>Miquel Gómez</b>
		<b>UF2: Atenció al client</b>	22	<b>Miquel Gómez</b>
<b>MP8: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments</b>	66	<b>UF1: Manipulació d'aliments</b>	40	<b>Pep Cabot</b>
		<b>UF2: Protecció del medi ambient</b>	26	<b>Pep Cabot</b>
<b>MP10: Formació i orientació laboral</b>	66	<b>UF1: Incorporació al treball</b>	33	<b>Miquel Gómez</b>
		<b>UF2: Prevenció de riscos laborals</b>	33	<b>Miquel Gómez</b>
<b>MP12: Anglès tècnic</b>	99	<b>UF1: Anglès tècnic</b>	99	<b>Ester Ruiz</b>
<b>MP14: FCT</b>	416		416	<b>Laia Pont</b>

## 2n curs

<b>Mòdul professional</b>	<b>Hores</b>	<b>Unitats formatives</b>	<b>Hores</b>	<b>Professors</b>
<b>MP4: Processos tecnològics en la indústria alimentària</b>	165	<b>UF1: Controls bàsics en els productes alimentaris</b>	35	<b>Miquel Gómez</b>
		<b>UF2: Processos de fabricació de productes vegetals i de pesca i aquicultura</b>	33	<b>Miquel Gómez</b>
		<b>UF3: Processos de fabricació de productes carnis</b>	35	<b>Miquel Gómez</b>
		<b>UF4: Processos de fabricació de productes lactis</b>	31	<b>Miquel Gómez</b>
		<b>UF5: Processos de fabricació de plats cuinats i precuinats</b>	31	<b>Miquel Gómez</b>
<b>MP7: Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària</b>	66	<b>UF1: Aprovisionament del magatzem</b>	22	<b>Pep Cabot</b>
		<b>UF2: Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies</b>	44	<b>Pep Cabot</b>
<b>MP9: Principis de manteniment electromecànic</b>	66	<b>UF1: Xarxes de distribució i equips elèctrics</b>	24	<b>Laia Pont</b>
		<b>UF2: Instal·lacions pneumàtiques i hidràuliques</b>	23	<b>Laia Pont</b>
		<b>UF3: Elements mecànics i principis de manteniment</b>	19	<b>Laia Pont</b>

MP11: Empresa i iniciativa emprenedora	66	UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66	Miquel Gómez
MP13: Síntesi	264	UF1: Síntesi	264	Miquel Gómez / Pep Cabot

## 8- Material necessari

### Material

- Bata blanca de màniga llarga
- Calçat per planta alimentària
- Gorra (que reculli el cabell)

### Quota de material

- **1r curs:** 100€ trimestral per productes alimentaris i material fungible per fer pràctiques
- **2n curs:** 125€ un cop l'any

## 9- Horari de 1r curs

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>08:00-09:00</b>	MP6 MIQUEL B5	MP2 PEP B5	MP12 ESTER B5	MP8 PEP B5/PLANTA	MP2 PEP B5/PLANTA
<b>09:00-10:00</b>	MP2 PEP B5	MP12 ESTER B5	MP12 ESTER B5	MP6 MIQUEL B5/PLANTA	MP2 PEP B5/PLANTA
<b>10:00-10:20</b>					
<b>10:20-11:20</b>	MP2 PEP B5	MP2 PEP B5	MP8 PEP B5/PLANTA	MP1 PEP B5/PLANTA	MP3 LAIA B5/PLANTA
<b>11:20-12:20</b>	MP5 LAIA B5	MP3 LAIA B5	MP10 MIQUEL B5/PLANTA	MP1 PEP B5/PLANTA	MP3 LAIA B5/PLANTA
<b>12:20-12:30</b>					
<b>12:30-13:30</b>	MP5 LAIA B5	MP10 MIQUEL B5	MP1 PEP B5/PLANTA	MP1 PEP B5/PLANTA	MP3 MIQUEL B5/PLANTA
<b>13:30-14:30</b>	MP3 LAIA B5	TUTORIA PEP B5	MP3 LAIA B5/PLANTA	MP5 LAIA B5/PLANTA	MP3 MIQUEL B5/PLANTA

Tutor grup: Pep Cabot

## 10- Horari de 2n curs

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>08:00-09:00</b>	MP7 PEP PLANTA	MP4 MIQUEL PLANTA			
<b>09:00-10:00</b>	MP9 LAIA PLANTA	MP4 MIQUEL PLANTA		DUAL PEP	DUAL LAIA
<b>10:00-10:20</b>					
<b>10:20-11:20</b>	MP11 MIQUEL PLANTA	MP11 MIQUEL PLANTA	DUAL MIQUEL/LAIA	DUAL MIQUEL/LAIA	DUAL PEP/MIQUEL
<b>11:20-12:20</b>	MP13* MIQUEL/PEP PLANTA	MP7 PEP PLANTA	DUAL LAIA / PEP	DUAL LAIA	DUAL MIQUEL
<b>12:20-12:30</b>					
<b>12:30-13:30</b>	MP4 MIQUEL PLANTA	MP9 LAIA PLANTA	DUAL MIQUEL/LAIA		
<b>13:30-14:30</b>	MP4 MIQUEL PLANTA	TUTORIA MIQUEL PLANTA			

Tutor grup: Miquel Gómez

## 11- Webs d'interès i bibliografia

### 11.1-Enllaços informàtics

<http://agora.xtec.cat/iespuig-reig/moodle> / <http://acsa.gencat.cat/ca/inici>

### 11.2-Llibres

Cada professor informarà als alumnes.

## 12- Funcionament i criteris d'avaluació del cicle

Aquest cicle forma part d'uns estudis postobligatoris i l'alumne es matricula voluntàriament amb el conseqüent compromís d'aprofitar aquests estudis assistint a classe, ser puntual, respectar les entrades i sortides, respectuós amb els companys i professorat i responsable amb les tasques. Per tant, un alumne és lliure de donar-se de baixa quan vulgui.

Tot això es valorarà alhora de iniciar les FCT i la DUAL.

### CRITERIS DELS ALUMNES DE PRIMER PER PODER PORTAR A TERME LES PRÀCTIQUES:

- En el cas de la FCT: Tenir aprovada o convalidada la UF2 del MP10 al segon trimestre.

- En el cas de la Formació DUAL:
  - Serà necessària una valoració positiva per part de l'equip docent tenint en compte el comportament individual i la interacció amb companys i professors, així com la superació de les qualitats necessàries per tal que l'alumne es desenvolupi correctament a l'empresa.
  - Haver fet efectiu el pagament de la quota de material.

Un cop iniciada la formació dual a l'empresa, es farà un control de la implicació, puntualitat, assistència... de l'alumne/a i si detecta algun problema que no se soluciona en un marge de temps raonable, es podrà decidir que l'alumne/a no continuï a l'empresa.

Si es compleixen els criteris esmentats es procedirà a contactar amb una empresa per fer les FCT i posteriorment per la dual.

Els casos d'alumnes que no poden iniciar l'estada a l'empresa en les dates previstes del curs, degut a un incompliment dels dos punts anteriors, s'incorporaran a la FCT i la DUAL com a molt tard la següent promoció, sempre i quan compleixin els requisits.

En aquest cicle les hores de permanència al centre seran de caire teòric complementades amb algunes pràctiques i visites. Totes les pràctiques es realitzaran a l'empresa amb el sistema DUAL (un mínim de tres dies a la setmana durant el segon curs).

Hi haurà avaluacions trimestrals i una avaluació final. La nota dels mòduls serà la mitjana ponderada de totes les Unitats formatives (UF) que formin part d'aquests i al finalitzar cada unitat formativa es realitzarà l'avaluació de cadascuna.

Les notes trimestrals seran orientatives a no ser que s'hagi finalitzat el mòdul o la UF. La nota final de cada mòdul serà la nota un cop finalitzades totes les unitats formatives d'aquell mòdul.

Cada professor avaluarà cada alumne/a amb una nota final, tenint en compte els continguts i els resultats dels aprenentatges (80%) i l'assistència (20%). Cada professor comunicarà els criteris d'avaluació dels seus mòduls professionals als alumnes.

Per l'avaluació de cada UF:

- S'intentarà fer com a mínim una prova escrita.
- Com a criteri general serà indispensable la presentació de tots els treballs/informes requerits pel professorat i l'assistència a totes les visites o xerrades que es realitzin relacionades amb la UF. En cas que no es compleixi l'alumne no tindrà dret a l'avaluació, restant pendent la UF.
- Es tindrà en compte l'assistència, avís amb antelació i justificació de les absències, la puntualitat a classe i en entregues de treballs-informes, la participació i col·laboració durant les hores lectives, les activitats realitzades a l'aula i fora i l'observació durant pràctiques, visites, xerrades o teoria.
- Donada la importància de la part pràctica d'aquest Cicle Formatiu, es donarà ESPECIAL IMPORTÀNCIA A LA NETEJA I HIGIENE (personal, equips, utensilis i instal·lacions).



Un cop finalitzada l'avaluació ordinària, hi haurà l'avaluació extraordinària (juny del 2021). Aquesta avaluació serà per recuperar aquella o aquelles unitats formatives que no s'hagin superat durant l'avaluació ordinària del curs. Aquesta recuperació pot ser una prova escrita o pot incloure treballs pràctics o altres si així ho considera el professor.

L'alumne/a que no assisteixi a un examen equivaldrà a la no superació de la o les unitats formatives a les que pertany aquell examen. Per tant, haurà de fer la recuperació de la o les unitats formatives a la qual correspongui en la convocatòria extraordinària, excepte que es justifiqui convenientment i l'equip docent valori que l'alumne pot realitzar la prova un altre dia.

L'alumne/a té l'obligació de justificar les faltes d'assistència dins del termini màxim d'una setmana. Si la falta es prevista ho haurà de comunicar abans. Tot això es valorarà en l'avaluació.

Quan l'alumne arribi 10 minuts més tard de les 8 del matí ja no podrà entrar a l'institut fins a la següent hora.

La reiteració de faltes d'assistència en una Unitat Formativa implicarà la pèrdua d'avaluació ordinària de la mateixa. A partir d'un 20% de faltes d'assistència (justificades i no justificades) per Unitat formativa, es perdrà el dret a avaluació ordinària, quedant pendent la UF en qüestió.

Quan es realitzin sortides fora el centre, es podrà compactar l'horari, i si els professors ho decideixen, es podrà marxar quan la sortida s'acabi.

## **13- Normes planta alimentària i aula**

### **13.1-Instruccions d'higiene personal**

- Realitzeu una dutxa diària.
- Manteniu les ungles curtes i netes.
- Renteu-vos les mans amb sabó bactericida.
- Porteu la indumentària completa, barret, calçat i davantal net i exclusiu del treball.
- No utilitzeu joies, ni rellotges.
- Protegiu-vos les ferides amb apòsits impermeables i guants

### **13.2-Estat de salut**

Deixeu de treballar en cas de diarrea o infecció cutània greu.

### **13.3-Hàbits higiènics**

- No mengeu, ni mastegueu xiclet mentre treballeu.
- No tossiu ni esternudeu sobre els aliments.
- Utilitzeu utensilis enlloc de les mans sempre i quan sigui possible.
- Eixugueu-vos les mans amb paper, i no al davantal.
- No utilitzeu draps, ja que esdevenen vehicles per a la disseminació de microbis per tot l'obrador i botiga.

### **13.4-Normes a seguir**

És indispensable tenir respecte i un comportament adequat amb els companys, els docents i el material del centre.

L'ús del telèfon mòbil estarà totalment prohibit, excepte en els casos que el docent cregui necessària la seva utilització amb finalitats educatives.

Si no es respecten aquestes normes i les normes generals de convivència del centre, se seguirà el protocol especificat a les NOFC.

### **14. Calendari escolar**

**COMENÇAMENT DEL CURS:** 13 de setembre

**ACABAMENT DEL CURS:** 22 de juny

#### **VACANCES**

- De **Nadal**: del 23 de desembre al 7 de gener, ambdós inclosos.
- De **Pasqua**: de l'11 al 18 d'abril, ambdós inclosos.

#### **FESTIUS DURANT EL CURS**

- 12 d'octubre
- 1 de novembre
- 11 de novembre
- 6 i 8 de desembre
- 6 de juny
- 7 de juny (Festa Major)

#### **FESTIUS DE LLIURE DISPOSICIÓ**

- Dilluns 11 d'octubre
- Dimarts 7 de desembre
- Dilluns 28 de febrer

#### **PROVES**

Entre el 30 de maig i el 3 de juny (1a convocatòria)

13, 14 i 15 de juny (2a convocatòria)

#### **ENVIAMENT DE BUTLLETINS ALS ALUMNES**

1r trimestre	<b>21-22 de desembre</b>
2n trimestre	<b>17-24 de març</b>
3r trimestre	<b>27 de maig</b>
1a convocatòria	<b>8 de juny</b>
2a convocatòria	<b>23 de juny</b>

#### **RECLAMACIONS PER QUALIFICACIONS FINALS**

L'endemà del lliurament de l'informe de qualificacions