

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2019-2020

CPIFP MOVERA Barrio de Movera (Zaragoza)

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

Durante el curso 2019/2020 el departamento de Industrias Alimentarias va a impartir docencia en tres ciclos formativos en los dos niveles de cada uno, lo que hace un total de seis niveles. La distribución de módulos en cada curso es la siguiente:

CFGS “TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”
(INA 301)

MÓDULOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN EL PRIMER CURSO

- Módulo profesional 0462: Tecnología alimentaria
- Módulo profesional 0464: Análisis de alimentos
- Módulo profesional 0465: Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos
- Módulo profesional 0466: Organización de la producción alimentaria
- Módulo profesional 0467: Control microbiológico y sensorial de los alimentos
- Módulo profesional 0469: Procesos integrados en la industria alimentaria
- Módulo profesional A048: Lengua extranjera profesional: Inglés 1
- Módulo profesional 0472: Formación y orientación laboral

MÓDULOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN EL SEGUNDO CURSO

- Módulo profesional 0463 Biotecnología alimentaria
- Módulo profesional 0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria
- Módulo profesional 0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria
- Módulo profesional 0191 Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso
- Módulo profesional 0468 Nutrición y seguridad en la industria alimentaria
- Módulo profesional 0473 Empresa e iniciativa emprendedora
- Módulo profesional 0471 Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria
- Módulo profesional 0470 Innovación alimentaria
- Módulo profesional 0474 Formación en centros de trabajo
- Módulo profesional A048: Lengua extranjera profesional: Inglés 2

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

CFGM “TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA” (INA 207)

MÓDULOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN EL PRIMER CURSO

Módulo profesional 0024: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

Módulo profesional 0025: Elaboraciones de panadería-bollería

Módulo profesional 0026: Procesos básicos de pastelería y repostería

Módulo profesional 0030: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Módulo profesional 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Módulo profesional 0033: Formación y Orientación Laboral

MÓDULOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN EL SEGUNDO CURSO

Módulo profesional 0027: Elaboraciones de confitería y otras especialidades

Módulo profesional 0028: Postres en restauración

Módulo profesional 0029: Productos de obrador

Módulo profesional 0032: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

Módulo profesional 0034: Empresa e iniciativa emprendedora

Módulo profesional 0035: Formación en centros de trabajo

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

CFGM “TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS” (INA 201)

MÓDULOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN EL PRIMER CURSO

Módulo profesional 0141: Materias primas en la industria alimentaria

Módulo profesional 0142: Operaciones de acondicionamiento de materias primas

Módulo profesional 0143: Tratamientos de transformación y conservación

Módulo profesional 0145: Procesos tecnológicos en la industria alimentaria

Módulo profesional 0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Módulo profesional 0147: Formación y orientación laboral

MÓDULOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN EL SEGUNDO CURSO

Módulo profesional 0144: Procesado de productos alimenticios

Módulo profesional 0116: Principios de mantenimiento electromecánico

Módulo profesional 0146: Venta y comercialización de productos alimenticios

Módulo profesional 0030: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Módulo profesional 0148: Empresa e iniciativa emprendedora

Módulo profesional 0149: Formación en centros de trabajo

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

ÍNDICE:

1. Estructura del departamento.
2. Directrices generales.
 - 2.1. Criterios para la evaluación del desarrollo de las enseñanzas y de sus programaciones didácticas.
 - 2.2. Criterios para la evaluación de la práctica docente del profesorado y del proceso de enseñanza.
 - 2.3. Criterios generales sobre la evaluación del alumnado.
 - 2.4. Decisiones sobre el uso de espacios / medios / equipos.
 - 2.5. Plan de contingencia.
 - 2.6. Acciones derivadas de la Memoria de fin de curso.
 - 2.7. Otras.
3. Atención a la diversidad.
4. Coordinación entre módulos.
5. Actividades complementarias y extraescolares.
6. Formación del profesorado.
7. Propuestas de mejora.
 - 7.1. Mejora de equipamientos.
 - 7.2. Mejora en el servicio docente.

Programación elaborada por:	
Nombre	Cecilio Pérez Grijalbo
Cargo	Jefe del Departamento
Fecha	18-10-2019

	F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

1.- ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO

COMPONENTES DEL DEPARTAMENTO

Durante este curso se imparten los tres ciclos formativos El departamento está integrado por los siguientes profesores:

- **Cecilio Pérez Grijalbo.** PES. Especialidad de Procesos en la Industria Alimentaria. Jefe del Departamento.
- **José /Manuel Grande Domingo.** PES. Especialidad de Procesos en la Industria Alimentaria. Tutor de 2º de PAN/DUAL.
- **Esther Casanova Pinilla.** PES. Especialidad de Procesos en la Industria Alimentaria. Tutora 1º PCIA.
- **José Javier Romero Martínez.** PES. Especialidad de Procesos en la Industria Alimentaria. Tutor de 1º EPA
- **Mª Eugenia Cervera Vela.** PES. Especialidad de Procesos en la Industria Alimentaria. Tutora de 1º PAN.
- **Miguel Sancho Blasco.** PTFP. Especialidad de operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
- **Ana González Ramírez.** PTFP. Especialidad de operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Tutora 2º EPA
- **Javier Aguilera Inés.** PTFP. Especialidad de operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
- **Elisa Roche Mayoral.** PTFP. Especialidad de operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.
- **Néstor Urcina Fraile.** PTFP. Especialidad de operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Tutor 2º PCIA.
- **Silvia Monfort Soler.** PTFP. Especialidad de operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios (1/2 jornada).
- **Leocricio Romero García.** Profesor especialista en pastelería, repostería y confitería.

Profesores de otros departamentos que imparten docencia en los ciclos del Departamento de Industrias Alimentarias:

- **Mª Ángeles Cabrerizo.** Departamento de FOL. Imparte en INA1, INA2.
- **Margarita Ramírez.** Departamento FOL. Imparte en EPA1, EPA2, PAN1.
- **Marta Rivas.** Departamento FOL. Imparte en PAN2

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

DISTRIBUCIÓN DE MÓDULOS POR PROFESOR – CURSO 2019/20

Cecilio PÉREZ GRIJALBO	CURSO	HORAS SEMANALES
Comercialización y venta	2º EPA	3
Control microbiológico y sensorial	1º PCIA	4
Gestión de la calidad y ambiental	2º PCIA	5
Desdoble Análisis Alimentos	1º PCIA	1
Jefatura de Departamento		7
TOTAL		20

José Manuel GRANDE DOMINGO	CURSO	HORAS SEMANALES
Seguridad e higiene	1º EPA	2
Seguridad e higiene	1º PAN	2
Presentación y venta de pdtos de panadería y pastelería	2º PAN	3
Organización de la producción alimentaria	1º PCIA	2
Comercialización y Logística	2º PCIA	5
FCT-TUTORÍA-DUAL	2º PAN	6
TOTAL		20

Esther CASANOVA PINILLA	CURSO	HORAS SEMANALES
Tecnología alimentaria	1º PCIA	5
Lengua extranjera: Inglés 1	1º PCIA	2
Lengua extranjera: Inglés 2	2º PCIA	2
Biotecnología	2º PCIA	5
Desdoble Análisis Alimentos	1º PCIA	2
TUTORÍA	1º PCIA	1
Responsable ERASMUS		3
TOTAL		20

José Javier ROMERO MARTÍNEZ	CURSO	HORAS SEMANALES
Análisis Químico de los Alimentos	1º PCIA	4
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	1º EPA	6
Nutrición y Seguridad Alimentaria	2º PCIA	2
Desdoble Control Microb. y Sensorial	1º PCIA	2
TUTORÍA	1º EPA	1
Departamento Empleo		5
TOTAL		20

Mª Eugenia CERVERA VELA	CURSO	HORAS SEMANALES
Materias primas y Procesos en Panadería	1º PAN	4
Productos de obrador	2º PAN	8
Materias primas	1º EPA	5
TUTORÍA	1º PAN	1
Desdoble (CMS)	1º PCIA	2
TOTAL		20

PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CURSO 2019 / 20

Miguel BLASCO SANCHO	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Procesos integrados en la industria alimentaria	1º PCIA	4
Procesado de productos alimenticios	2º EPA	16
TOTAL		20

Ana GONZÁLEZ RAMÍREZ	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Tratamientos de preparación y conservación	1º PCIA	6
Operaciones de control de almacén	1º PAN	2
Operaciones de control de almacén	2º EPA	3
FCT y Tutoría	2º EPA	4
Desdoble Panadería	1º PAN	3
Desdoble Postres Restauración	2º PAN	2
TOTAL		20

Javier AGUILERA INÉS	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Mantenimiento electromecánico	2º EPA	5
Mantenimiento electromecánico	2º PCIA	5
Tratamientos de transformación y conservación	1º EPA	8
Desdoble Panadería	1º PAN	2
TOTAL		20

Elisa ROCHE MAYORAL	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Elaboraciones de panadería y bollería	1º PAN	12
Postres en restauración	2º PAN	6
Desdoble Confitería	2º PAN	2
TOTAL		20

Néstor URCINA FRAILE	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Innovación Alimentaria	2º PCIA	3
FCT y Proyecto -TUTORÍA	2º PCIA	8
Pastelería	1º PAN	7
Desdoble PIIA	1º PCIA	2
TOTAL		20

Silvia MONFORT SOLER	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Acondicionamiento de Materias Primas	1º EPA	6
Desdoble Pastelería	1º PAN	4
TOTAL		10

	F-SE-PR-01	
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

Leocricio ROMERO GARCÍA	CURSO	Nº HORAS SEMANALES
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	2º PAN	10
TOTAL		10

CFGM “Técnico en Panadería, Repostería y Confitería”		
MÓDULO	HORAS	PROFESOR/ES
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	128	Mª Eugenia Cervera
Elaboraciones de panadería-bollería	384	Elisa Roche
Procesos básicos de pastelería y repostería	224	Néstor Urcina
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	Ana González
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	José Manuel Grande
Formación y Orientación Laboral	96	Margarita Ramírez
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	210	Leocricio Romero
Postres en restauración	126	Elisa Roche
Productos de obrador	168	Mª Eugenia Cervera
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	63	José Manuel Grande
Empresa e iniciativa emprendedora	63	Marta Rivas
Formación en centros de trabajo	410	José Manuel Grande
Totales:	2000	

CFGM “Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios”		
MÓDULO	HORAS	PROFESOR/ES
Materias primas en la industria alimentaria	160	Mª Eugenia Cervera
Operaciones de acondicionado de materias primas	192	Silvia Monfort
Tratamientos de transformación y conservación	256	Javier Aguilera
Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	192	José Javier Romero
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	José Manuel Grande
Formación y orientación laboral	96	Margarita Ramírez
Procesado de productos alimenticios	336	Miguel Blasco
Principios de mantenimiento electromecánico	105	Javier Aguilera
Operaciones y control de almacén	63	Ana González
Empresa e iniciativa emprendedora	63	Margarita Ramírez
Venta y comercialización	63	Cecilio Pérez
FCT	410	Ana González
Totales:	2000	

	F-SE-PR-01	
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

CFGS “Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria”		
MÓDULO	HORAS	PROFESOR/ES
Tecnología alimentaria	160	Esther Casanova
Análisis de alimentos	128	José Javier Romero
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	192	Ana González
Organización de la producción alimentaria	64	José Manuel Grande
Control microbiológico y sensorial de los alimentos	128	Cecilio Pérez
Procesos integrados en la industria alimentaria	128	Miguel Blasco
Lengua extranjera profesional: Inglés 1	64	Esther Casanova
Formación y orientación laboral	96	M ^a Ángeles Cabrerizo
Biotecnología alimentaria	105	Esther Casanova
Comercialización y logística	105	José Manuel Grande
Gestión de la calidad y ambiental	105	Cecilio Pérez
Mantenimiento electromecánico	105	Javier Aguilera
Nutrición y seguridad	42	José Javier Romero
Empresa e iniciativa emprendedora	63	M ^a Ángeles Cabrerizo
Proyecto	40	Néstor Urcina
Innovación Alimentaria	63	Néstor Urcina
FCT	370	Néstor Urcina
Lengua extranjera profesional: inglés 2	64	Esther Casanova
Totales:	2000	

	F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

2.- DIRECTRICES GENERALES

Se desarrollan determinados aspectos que afectan a todos los módulos del departamento:

2.1 Criterios para la evaluación del desarrollo de las enseñanzas y de sus programaciones didácticas.

-Se realizará un seguimiento de las programaciones de cada módulo mensualmente, en el formato correspondiente disponible en el lápiz de memoria del Departamento de Industrias Alimentarias y pendiente de aprobar por parte del Equipo de Calidad.

-Se realizarán estadísticas de porcentajes de aprobados tras cada evaluación y, con esos datos, previsión para la/s siguiente/s.

-Se realizarán encuestas de satisfacción a alumnos y empresas de FCT a lo largo del curso según procedimiento establecido por el Departamento de Calidad del instituto.

2.2 Criterios para la evaluación de la práctica docente del profesorado y del proceso de enseñanza.

La evaluación de la práctica docente del profesorado se realizará a partir de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante el curso.

2.3 Criterios generales sobre la evaluación del alumnado.

Tras debatirse este punto, el Departamento de Industrias Alimentarias resuelve que no habrá criterios de evaluación comunes para todos los módulos, debido a las especificidades propias de cada uno.

2.4 Decisiones sobre el uso de espacios / medios / equipos.

a) Uso de espacios

Edificio principal

Este año empezamos con los dos grupos de panadería y los dos grupos de PCIA en el edificio principal. El grupo de 1º de PAN es de 25 alumnos ya que se solicitó al SP ampliar el número máximo de matrículas, que estaba establecido en 20. La razón es que se venía observando gran cantidad de abandonos durante el curso, gran número de repetidores que no cursan la totalidad de los módulos, así como convalidaciones por provenir de otros ciclos, de manera que en muy pocos módulos estaban los 20 alumnos previstos. Con la intención de optimizar los recursos humanos y materiales que destina la Administración a este ciclo, se decidió en RDpto y se trasladó así a la Dirección del centro solicitar la ampliación de 20 a 25.

Todas las aulas cuentan con proyector, pantalla y equipo de sonido. Los dos grupos de GS están al completo, aunque en 2º hay muchos casos de alumnos con módulos pendientes o FCT/Proyecto, que no acuden a clase.

Chalé nº1

En él se encuentran las aulas de referencia de los dos grupos de EPA y el laboratorio de análisis químico y microbiológico.

Las dos aulas cuentan con pC del profesor, proyector, pantalla desplegable y altavoces. También hay conexión wifi a internet.

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

El número de alumnos del grupo de 1º PCIA (26 más pendientes) obliga a desdoblarse el grupo para hacer prácticas de Análisis Químico y de Microbiología, por lo que se hará uso del "laboratorio de agraria". En ambos casos, se cuenta con la buena voluntad del profesorado de desdoble para tratar de organizar un mínimo de prácticas haciendo más horas de las que les aparecen en el horario.

Chalé nº2/ Obrador 1

Se destina a las prácticas de: Elaboraciones de panadería-bollería y Procesos básicos de pastelería y repostería de primer curso del CFGM de Panadería. La ocupación es de 19 horas semanales. Se ha solicitado un proyector para este espacio.

Chalé nº3/ Planta piloto

La planta piloto tiene un alto grado de ocupación, pues acoge todas las elaboraciones de los cuatro grupos de PCIA y EPA. Se ha preparado un cuadrante de ocupación para evitar solapamientos. Este año nos plantearemos una reubicación de equipos para crear espacio para algunas incorporaciones.

b) Los medios, equipos y materiales que se utilizarán se especifican en la programación didáctica de cada módulo.

Obrador 2

Se destina a las prácticas de: Postres en restauración, Elaboraciones de Confitería y Productos de Obrador, todos de segundo curso del CFGM de Panadería. La ocupación prevista es de 18 horas semanales. Seguimos usando como vestuario el pasillo cerrado con cortina.


Laboratorio de Agraria

Se utiliza como espacio complementario al laboratorio del chalé 1 cuando es necesario desdoblarse los grupos de prácticas.

2.5 Plan de contingencia

En el caso de una ausencia prevista del profesor, éste dejará el trabajo previsto para esos días en la carpeta habilitada al efecto en la Oficina administrativa del instituto (carpeta amarilla de las guardias). El profesor sustituto o el profesor de guardia recogerán el material para preparar la clase o entregarlo a los alumnos.

Para los casos en que la ausencia sea imprevista, los profesores especificarán en las correspondientes programaciones de módulo el material que debe ser utilizado. Se establece como uno de los objetivos del Departamento para este curso el crear una base de materiales suficiente para cada uno de los módulos.

	F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

2.6 Acciones derivadas de la Memoria de fin de curso.

Este curso solo se han apuntado dos alumnos de Panadería a la modalidad de DUAL. Ya han iniciado la estancia en Panishop. Los módulos implicados son “Pdtos de Obrador” y “Confitería”. Las alumnas dejan de venir dos días al centro (jueves y viernes). Las programaciones individuales se adjuntarán a las del módulo una vez se concrete con los formadores de la empresa las tareas que van a desempeñar.

2.7 Otras.

3.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares si es el caso: se pondrán a disposición del alumno todos aquellos recursos humanos y materiales necesarios para un normal seguimiento de las clases teóricas y prácticas.
- Otras medidas más específicas se detallan en las programaciones de cada módulo.

4.- COORDINACIÓN ENTRE MÓDULOS

Desde jefatura de Departamento se va a potenciar este aspecto. Ya ha habido dos reuniones con los cuatro profesores que imparten contenidos prácticos en el ciclo de Panadería. También se hará un seguimiento para coordinar contenidos teóricos y prácticos en los módulos de EPA y PCIA.

5.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se detallan las actividades complementarias y extraescolares acordadas en el departamento. Se adjunta a la programación el registro de programación de actividades según el formato F-GEN-AC-01. Ver anexo 1.

6.- FORMACIÓN DEL PROFESORADO

El departamento estudiará la solicitud de actividades de formación según la nueva organización de la formación del profesorado. El coordinador en el centro es el profesor del departamento de Agrarias, D. Ramón Romero.

7.- OBJETIVOS DE MEJORA DEL DEPARTAMENTO

7.1 Mejora de equipamientos

Actuaciones para la mejora en la gestión del equipamiento.

Se han asignado entre los profesores del Departamento tareas/funciones específicas para mejorar el funcionamiento de los aspectos comunes y, especialmente, de los espacios de trabajo.

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

Esther Casanova	
Ana González	
José Javier Romero	LAB QUÍMICA
M ^a Eugenia Cervera	OBRADOR 2
Javier Aguilera	PUNTO DE VENTA
Silvia Monfort	JORNADAS PUERTAS ABIERTAS
Miguel Blasco	PLANTA PILOTO
Elisa Roche	SKILLS ARAGÓN
Néstor Urcina	OBRADOR 1
Cecilio Pérez	COORDINACIÓN GRAL
José Manuel Grande	

Los coordinadores de espacios de trabajo, tienen como responsabilidades:

- a. Velar por el cumplimiento de las normas de funcionamiento en los espacios de trabajo, lo que incluye: cumplimentación de registros; uniformidad de alumnos y profesores; limpieza de utillaje, maquinaria y equipamiento.
- b. Organizar y mantener organizados los espacios de trabajo y almacenes.
- c. Informar al Jefe del Departamento de las necesidades de compras de equipamiento según se vayan detectando.
- d. Actualizar "a mano" con las adquisiciones de material inventariable la copia del inventario existente en los respectivos despachos.

Necesidades de la familia profesional en cuanto a equipamiento e instalaciones propias y propuestas de compra de material inventariable a realizar durante el curso.

Necesidades de instalaciones:

Disponer de un aula-taller para los módulos de mantenimiento electromecánico.

Disponer de un almacén para material voluminoso (palets, embalajes, maquinaria de uso esporádico).

Aumentar la potencia de la instalación eléctrica del Obrador 2

Instalar campana extractora en Obrador 1

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

Material inventariable:

Obrador 1

Armario congelador vertical

Moldes

Reponer cuchillería, boquillas y cortapastas

Báscula hasta 5 kg

Termómetro IR (adquirido sept 2019)

Equipamiento para el nuevo punto de venta (bandejas, cestas, pizarra, caja registradora, ...)

Obrador 2

Cazo eléctrico

Vajilla para presentación de postres en restauración.

Moldes

Aerógrafo

Guías y rejillas para el congelador vertical

Planta piloto

Horno pequeñas dimensiones

Dos estanterías resina

Fregadero

Laboratorio INA

Calefactores con agitación magnética

Balanza 0,001 g (adquirida septiembre 2019)

7.2 Mejora en el servicio docente

Se recogerán las propuestas de mejora para el curso entrante así como la planificación de las actuaciones a llevar a cabo.

A partir de las propuestas incluidas en la memoria correspondiente al curso 2018/2019 y de las presentadas a lo largo de las reuniones mantenidas durante las primeras semanas de septiembre, el Departamento de INA del CPIFP Movera se plantea los siguientes objetivos para el próximo curso:

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

Los objetivos acordados en reunión de Departamento son:

					ALCANZADO	
	OBJETIVO	TEMPORALIZ.	RESPONSABLE/S	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	SÍ/NO	OBSERVACIONES
1	Implantar criterios medioambientales en los procesos de elaboración de la planta piloto	Todo el curso	Profesores que imparten los módulos en esos espacios y Jefe de Departamento	CC1. Alcanzar 300 kg de materia orgánica destinada a compost.		
				CC2. Instalar caudalímetro que permita conocer el consumo de agua en la Planta Piloto.		
				CC3. Registrar el nº de kg de materia prima procedente de las fincas del propio centro.		
				CC4. Registrar consumo de bobinas de papel		
2	Poner en marcha el punto de venta	Primer trimestre	Javier Aguilera	Número de días que se usa el punto de venta. Valor objetivo a final de curso: 20		
3	Redactar procedimientos para la gestión del punto de venta e incorporarlos al SGC	Segundo trimestre	Profesores que imparten los módulos en esos espacios y Jefe de Departamento	Procedimientos presentados al responsable de calidad para su aprobación.		
4	Difundir la FP dual en el ciclo de GM EPA con vistas a aumentar el número de matrículas	Todo el curso	Tutor de 2º EPA	Número de empresas informadas		
5	Estudiar la posibilidad de solicitar la implantación de la modalidad a distancia para el CFGS PCIA y para el CFGS Enología.	Todo el curso	Comisión constituida al efecto	Elaboración de informe que pueda servir de base para la posible solicitud.		

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

Se mantienen las siguientes propuestas de mejora para este curso, así como la planificación de las actuaciones a llevar a cabo.

PLANIFICACIÓN PROPUESTAS DE MEJORA					
	ACTUACIONES A LLEVAR A CABO	TEMPORALIZACIÓN	RESPONSABLE/S	ACCIONES DE SEGUIMIENTO	REALIZADO SÍ/NO
1	Mejorar la coordinación entre profesores que imparten módulos con contenidos solapados	Todo el curso	Todos los miembros del Departamento.	Actas reuniones de Departamento.	
				Registro seguimiento reuniones profesores implicados	
2	Introducir progresivamente rúbricas de evaluación para los contenidos prácticos del resto de los módulos.	Todo el curso	Todos los miembros del Departamento con módulos prácticos.	Inclusión en las programaciones didácticas. Aplicación durante el curso.	
3	Aumentar la colaboración con el Departamento de Agraria	Todo el curso	Todos los miembros del Departamento.	Utilización de materias primas alimentarias obtenidas en la explotación.	
				Propuestas de plantíos aprovechables en las enseñanzas de INA	
4	Mantener los espacios de trabajo en perfecto orden y limpieza.	Todo el curso	Todos los profesores que utilicen los espacios	Nombramiento de responsables de espacios de trabajo. Seguimiento en las Reuniones de Dpto.	

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

ANEXO I. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

DEPARTAMENTO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
ACTIVIDADES PROGRAMADAS			
Denominación de la actividad	Grupo/s asistentes	Fecha prevista (mes o trimestre)	Actividades. realizadas (SI o NO) Valoración sobre 5
VISITA A OBRADORES Y COMERCIOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y GALLETERÍA:	2º Panadería	Diciembre 2019	
PLANTA PILOTO de la Facultad de VETERINARIA	2º EPA 1º PCIA	2º trimestre	
LA ZARAGOZANA	2º EPA 1º PCIA	2º- 3º trimestre	
Grupo CALADERO (procesado de pescado) – PLAZA	1º y 2º PCIA	2º- 3º trimestre	
Quesos EL BURGO. VILLACORONA	2º EPA 1º PCIA	2º- 3º trimestre	
GRUPO JORGE (Campodulce, despiece automatizado). Zuera	1º y 2º EPA 1º PCIA	2º trimestre	
INSTITUTO DE TRANSFERENCIA AGROALIMENTARIA. Panel de cata	1º PCIA	2º trimestre	
GALLO ROJO	1º y 2º EPA	2º trimestre	
CIFPA	1º PAN 2º EPA Y 2º PCIA	2º trimestre	
ALIMENTANDO TU FUTURO	1º PAN, 1º EPA	2º trimestre	
ZEULAB	2º PCIA	2º trimestre	
Visita a superficies comerciales	1º PCIA 1º y 2º EPA	Primer trimestre	

		F-SE-PR-01
	PROGRAMACIÓN DE DEPARTAMENTO	
	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	CURSO 2019 / 20

POTABILIZADORA Casablanca	1º EPA	Tercer trimestre	
DEPURADORA Almozara	1º EPA Y 2º PCIA	Tercer trimestre	
CIUDAD Y SALUD PÚBLICA. Una mañana en el laboratorio	1º PCIA	Primer trimestre	
LA BELLA EASO	1º PAN, 1º EPA	2º trimestre	
ECOEBRO. Casetas	1º EPA Y 1º PCIA	2º trimestre	
V CONGRESO GASTRONOMÍA Y SALUD	2º PCIA	Noviembre 2019	
ACTIVIDADES REALIZADAS Y QUE NO ESTABAN PROGRAMADAS			
Denominación de la actividad	Grupo/s asistentes	Fecha realización	