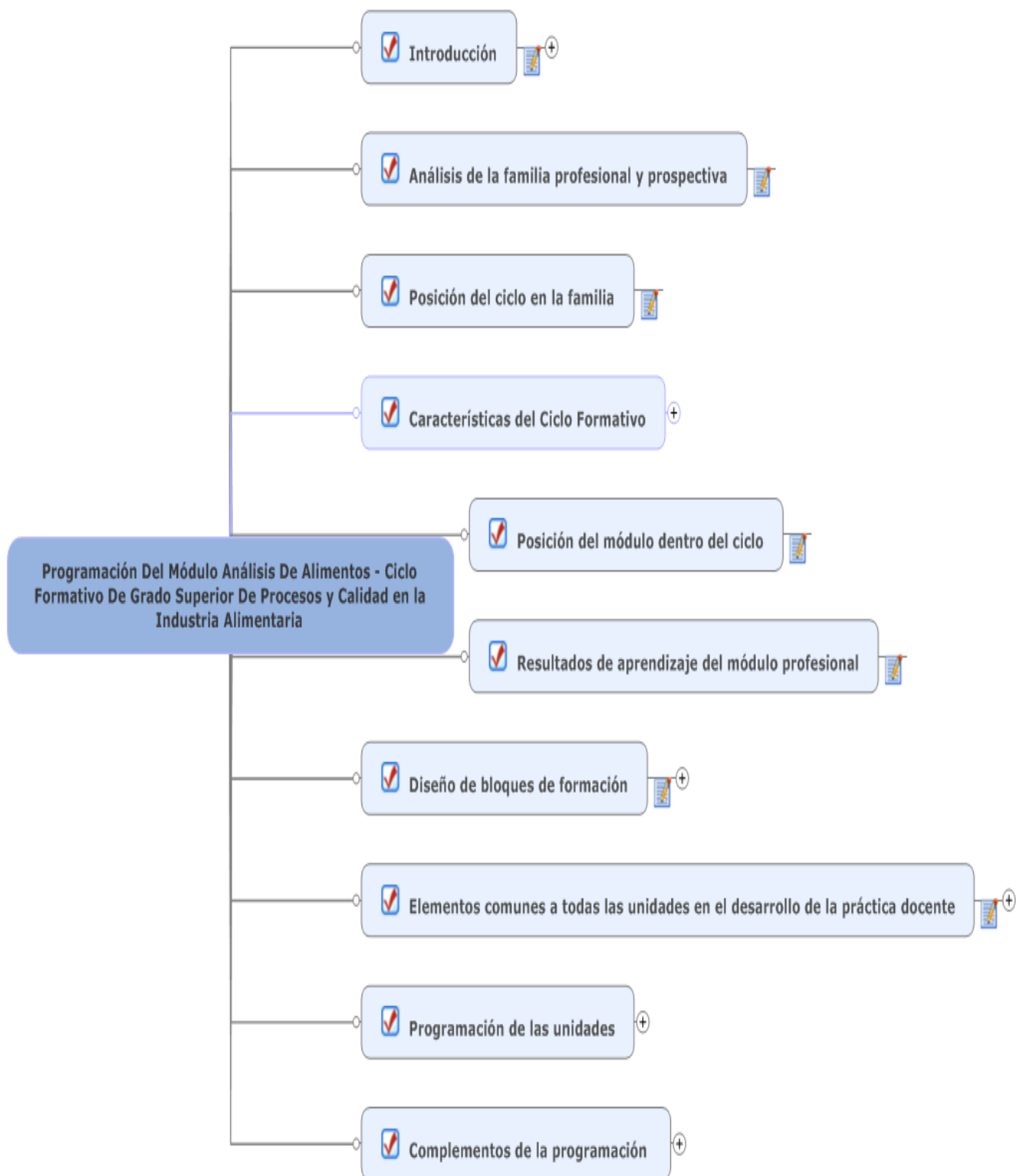
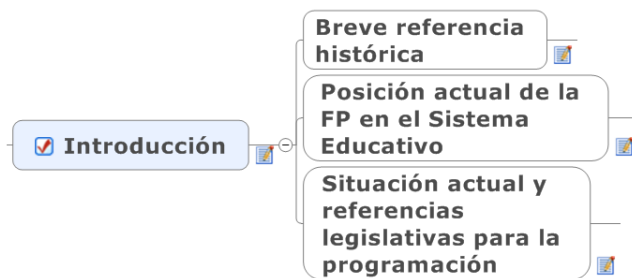


Programación del Módulo Análisis de Alimentos Pertenciente al Ciclo Formativo de Grado Superior Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria



1 Introducción



Esta programación corresponde al módulo profesional de **Análisis de Alimentos**, y se ha realizado de acuerdo al currículo publicado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte por Orden EDU/2001/2010, de 13 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

El módulo tiene una carga lectiva de **100 horas**, desarrollándose en el primer curso del Ciclo Formativo, a razón de **3 horas de clase semanales**, durante todo el **primer curso**.

La atribución docente para impartir estas enseñanzas corresponde a los cuerpos de **Catedráticos y Profesores de Enseñanza Secundaria** en la especialidad de **Procesos en la Industria Alimentaria**.

El opositor **debe recordar que el currículo a utilizar debe ser el de la Comunidad Autónoma por la que se presente**. El currículo sobre el que se ha hecho esta ejemplificación es el que redacta el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, de aplicación en las Ciudades de Ceuta y Melilla, y que sirve como referente a las Comunidades Autónomas para la elaboración de su propio currículo, por lo que las diferencias serán pocas.

1.1 Breve referencia histórica

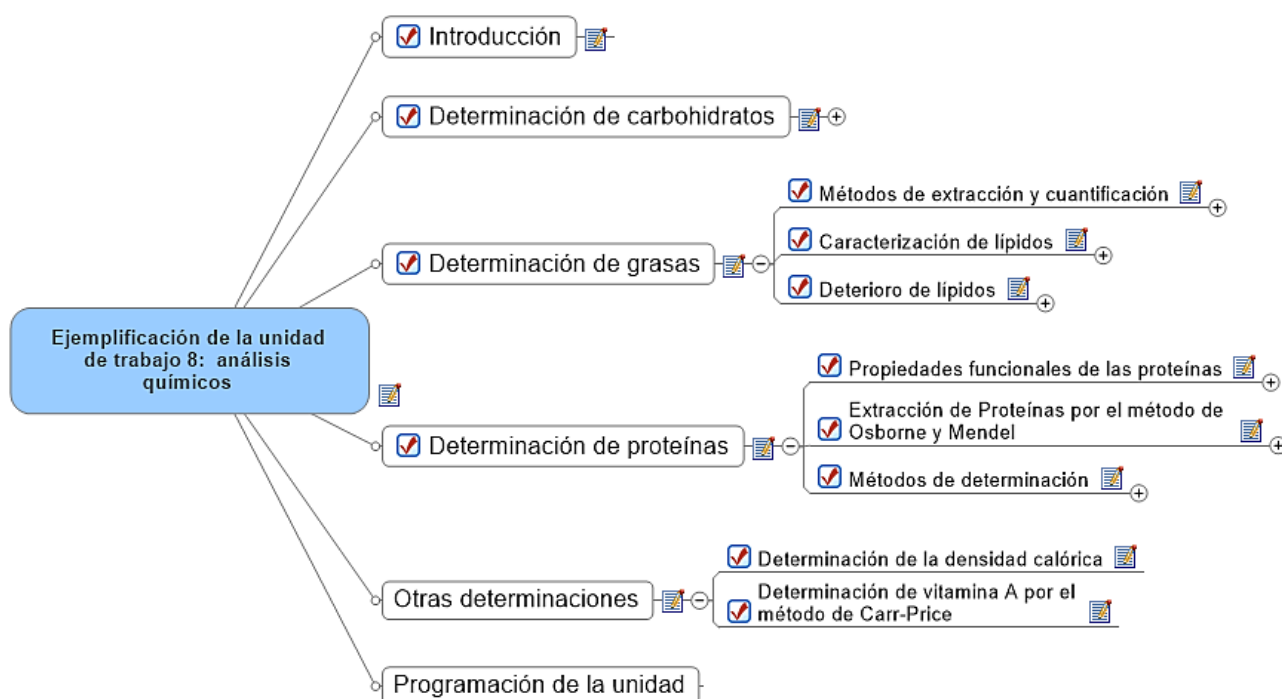
La primera referencia histórica sobre la ordenación de un sistema educativo no universitario la encontramos en la constitución de 1812, en cuyo Título IX se hace mención de la "Instrucción Pública". La instrucción pública se entiende en esta época en un sentido general (literario, artístico, científico) y sólo profesionalizante a nivel universitario, puesto que "los oficios" se aprendían trabajando con maestros, y no se vinculaban a una instrucción formal, como es la actual Formación Profesional, sino más bien a la acción gremial, herencia y estructura de los gremios en Europa.

Hasta el año 1857 no encontramos el primer referente normativo a la Formación Profesional como algo que forma parte del Sistema Educativo. Será en la Ley de Instrucción Pública de 1857, conocida como Ley Moyano, promulgada en la época del reinado de Isabel II. En esta norma se recogen, dentro del apartado de segunda enseñanza, los "**estudios de aplicación a las profesiones industriales**".

CONTINUA HASTA LA PAGINA 61 →

**UNIDADES DE
TRABAJO
DESARROLLADAS**

Ejemplificación de la unidad de trabajo 8: Análisis Químicos



Esta unidad didáctica incluye sólo los aspectos más importante de la determinación de los principios inmediatos contenidos en los alimentos. Aunque su denominación es “análisis químicos”, la programación reserva algunos análisis químicos a la unidad 9, en la que se hacen las aplicaciones de los análisis físicos (vistos en la unidad 7) y químicos, que veremos en esta unidad, en determinados tipos de alimentos.

Se desarrolla a lo largo de 13 periodos lectivos y la desagregación efectuada de las unidades 7 y 9 se hace por imperativo de la convocatoria, que exige un número concreto de unidades a efectos de la programación. La coherencia pedagógica aconseja que se impartan integradas en una misma unidad.

Contenidos de carácter soporte: 3 horas.

Determinación de:

- Proteínas
- Carbohidratos
- Grasas
- Otras valoraciones

Contenidos organizadores: 10 horas.

Realizar, con arreglo a protocolos y procedimientos de trabajo, las determinaciones de proteínas, carbohidratos y grasas, así como otras que pudieran requerirse, sobre muestras de alimentos.

CONTINUA HASTA
LA PAGINA 57

