



RESOLUCIÓN de 1 de junio de 2011, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se regula la distribución horaria de determinados ciclos formativos de formación profesional, en régimen de enseñanza presencial.

La Orden de 28 de mayo de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Desde entonces, se han publicado diversas Órdenes de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte por las que se establecen los currículos de varios títulos de técnico y técnico superior de formación profesional.

La presente Resolución establece la distribución horaria semanal en cada curso de los módulos profesionales que componen los mencionados currículos.

La Disposición Final Primera de la Orden de 28 de mayo de 2008, autoriza a la Directora General competente en materia de formación profesional para dictar las disposiciones necesarias para la aplicación de la Orden. Asimismo, en las Órdenes por las que se establecen los currículos de los ciclos formativos se habilita a la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente a dictar las disposiciones necesarias para la aplicación de las mismas.

Por su parte, en el Decreto 18/2009, de 10 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, se establece que corresponde a la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente la ordenación académica derivada de los títulos de formación profesional.

En su virtud, como Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, dispongo:

Primero.—La duración total de cada ciclo formativo requiere una distribución horaria de sus módulos profesionales por cursos, trimestres y semanas. Dicha distribución podrá variar dependiendo de la población a la que atienda, por lo que el ciclo formativo podrá ser cursado en régimen de enseñanza presencial o a distancia.

Segundo.—La distribución horaria de los módulos profesionales de los ciclos formativos realizada en régimen de enseñanza presencial es, en la modalidad de diurno y en la de nocturno, la que figura para cada ciclo formativo en el anexo I de la presente Resolución.

Tercero.—La presente Resolución se aplicará a todos los centros docentes que impartan los ciclos formativos relacionados en el anexo I, a partir del curso escolar 2011/12.

Zaragoza, 1 de junio de 2011.

**La Directora General de Formación Profesional
y Educación Permanente,
NATIVIDAD MENDIARA CALLÉN**

ANEXO I

Ciclo formativo: TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Código: INA201

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 452/2010, (BOE 20/05/2010)

Currículo: Orden de 1 de abril de 2011 (BOA 05/05/11)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0141 Materias primas en la industria alimentaria.	160	5	
0142 Operaciones de acondicionado de materias primas.	192	6	
0143 Tratamientos de transformación y conservación.	256	8	
0144 Procesado de productos alimentarios.	336		16
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	105		5
0145 Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.	192	6	
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios	63		3
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	63		3
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	
0147 Formación y orientación laboral.	96	3	
0148 Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3
0149 Formación en centros de trabajo.	410		
TOTAL	2000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0141 Materias primas en la industria alimentaria.	5		
0142 Operaciones de acondicionado de materias primas.	6		
0143 Tratamientos de transformación y conservación.	8		
0144 Procesado de productos alimentarios.		11	
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.			5
0145 Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.		6	
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios			3
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.			3
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos			3
0147 Formación y orientación laboral.		3	
0148 Empresa e iniciativa emprendedora.			3
0149 Formación en centros de trabajo.			
TOTAL	19	20	17

Ciclo formativo: **TÉCNICO EN CONFECCIÓN Y MODA**
 Código: **TCP202**
 Enseñanzas mínimas: Real Decreto 955/2008, (BOE 24/06/2008)
 Currículo: Orden de 1 de abril de 2011 (BOA 05/05/11)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0264 Moda y Tendencias	128	4	
0265 Patrones.	192	6	
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	96	3	
0275 Materias textiles y piel.	160	5	
0267 Corte de materiales.	147		7
0268 Confección a medida.	288	9	
0269 Confección industrial.	210		10
0270 Acabados en confección	126		6
0271 Información y atención al cliente.	84		4
0272 Formación y orientación laboral.	96	3	-
0273 Empresa e iniciativa emprendedora.	63	-	3
0274 Formación en centros de trabajo.	410	-	-
TOTAL	2000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0264 Moda y Tendencias	4		
0265 Patrones.	6		
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.		3	
0275 Materias textiles y piel.	5		
0267 Corte de materiales.		5	
0268 Confección a medida.		9	
0269 Confección industrial.			10
0270 Acabados en confección			6
0271 Información y atención al cliente.			4
0272 Formación y orientación laboral.	3		
0273 Empresa e iniciativa emprendedora.		2	
0274 Formación en centros de trabajo.			
TOTAL	18	19	20

Ciclo formativo: TÉCNICO ELECTROMECAÁNICA DE VEHÍCULOS AUTOMÓVILES

Código: TMV202

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 453/2010, (BOE 21/05/2010)

Currículo: Orden de 1 de abril de 2011 (BOA 05/05/11)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0452 Motores	192	6	
0453 Sistemas auxiliares del motor	231		11
0454 Circuitos de fluidos. Suspensión y dirección	256	8	
0455 Sistemas de transmisión y frenado	168		8
0456 Sistemas de carga y arranque	224	7	
0457 Circuitos eléctricos auxiliares del vehículo	168		8
0458 Sistemas de seguridad y confortabilidad	128	4	
0260 Mecanizado básico	64	2	
0459 Formación y Orientación Laboral	96	3	-
0460 Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	-	3
0461 Formación en Centros de Trabajo	410	-	-
TOTAL	2000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0452 Motores		6	
0453 Sistemas auxiliares del motor			11
0454 Circuitos de fluidos. Suspensión y dirección	8		
0455 Sistemas de transmisión y frenado		6	
0456 Sistemas de carga y arranque	7		
0457 Circuitos eléctricos auxiliares del vehículo			8
0458 Sistemas de seguridad y confortabilidad		4	
0260 Mecanizado básico	2		
0459 Formación y Orientación Laboral	3		
0460 Empresa e Iniciativa Emprendedora		2	
0461 Formación en Centros de Trabajo			
TOTAL	20	18	19

Ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DESARROLLO DE APLICACIONES MULTIPLATAFORMA
Código: IFC302
Enseñanzas mínimas: Real Decreto 450/2010, (BOE 20/05/2010)
Currículo: Orden de 25 de abril de 2011 (BOA 26/05/11)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0483 Sistemas informáticos.	160	5	
0484 Bases de Datos.	192	6	
0485 Programación.	256	8	
0373 Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.	96	3	
0487 Entornos de desarrollo.	96	3	
0486 Acceso a datos.	126		6
0488 Desarrollo de interfaces.	126		6
0489 Programación multimedia y dispositivos móviles.	105		5
0490 Programación de servicios y procesos.	63		3
0491 Sistemas de gestión empresarial.	105		5
A050 Lengua extranjera profesional: Inglés 1	64	2	
A051 Lengua extranjera profesional: Inglés 2	42		2
0492 Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.	40		
0493 Formación y orientación laboral.	96	3	
0494 Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3
0495 Formación en centros de trabajo	370		
TOTAL	2000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0483 Sistemas informáticos.	5		
0484 Bases de Datos.	6		
0485 Programación.	8		
0373 Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información.		3	
0487 Entornos de desarrollo.		3	
0486 Acceso a datos.		4	
0488 Desarrollo de interfaces.		4	
0489 Programación multimedia y dispositivos móviles.			5
0490 Programación de servicios y procesos.			3
0491 Sistemas de gestión empresarial.			5
A050 Lengua extranjera profesional: Inglés 1		2	
A051 Lengua extranjera profesional: Inglés 2			2
0492 Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.			
0493 Formación y orientación laboral.		3	
0494 Empresa e iniciativa emprendedora.			3
0495 Formación en centros de trabajo			
TOTAL	19	19	18

Ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: INA301

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 451/2010, (BOE 20/05/2010)

Currículo: Orden de 27 de Abril de 2011 (BOA 01/06/11)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0462 Tecnología alimentaria	160	5	
0463 Biotecnología alimentaria	105		5
0464 Análisis de alimentos	128	4	
0465 Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	192	6	
0466 Organización de la producción alimentaria	64	2	
0084 Comercialización y logística en la IA	105		5
0086 Gestión de calidad y ambiental en la IA	105		5
0191 Mantenimiento electromecánico en la industria del proceso	105		5
0467 Control microbiológico y sensorial de los alimentos	128	4	
0468 Nutrición y seguridad alimentaria	42		2
0469 Procesos integrados en la IA	128	4	
0470 Innovación alimentaria	63		3
A048 Lengua Extranjera profesional: Inglés 1	64	2	
A049 Lengua Extranjera profesional: Inglés 2	42		2
0471 Proyecto en la industria alimentaria	40		
0472 Formación y orientación laboral	96	3	
0473 Empresa e iniciativa emprendedora	63		3
0474 Formación en Centros de Trabajo	370		
TOTAL	2000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0462 Tecnología alimentaria	5		
0463 Biotecnología alimentaria		3	
0464 Análisis de alimentos		4	
0465 Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	6		
0466 Organización de la producción alimentaria		2	
0084 Comercialización y logística en la IA			5
0086 Gestión de calidad y ambiental en la IA			5
0191 Mantenimiento electromecánico en la industria del proceso			5
0467 Control microbiológico y sensorial de los alimentos	4		
0468 Nutrición y seguridad alimentaria			2
0469 Procesos integrados en la IA		4	
0470 Innovación alimentaria		2	
A048 Lengua Extranjera profesional: Inglés 1		2	
A049 Lengua Extranjera profesional: Inglés 2			2
0471 Proyecto en la industria alimentaria			
0472 Formación y orientación laboral	3		
0473 Empresa e iniciativa emprendedora		2	
0474 Formación en Centros de Trabajo			
TOTAL	18	19	19