

**TECNICAS DE EXPRESION GRAFICA****CUESTIONARIOS***Repaso de los conocimientos adquiridos en cursos anteriores*

Rotulación normalizada libre.  
Normalización.  
Problemas geométricos.

*Proyección diédrica. Aplicación al dibujo industrial*

Visualización de piezas e instalaciones de la especialidad.  
Secciones de planos con cuerpos geométricos.  
Desarrollo del poliedro y transformados de secciones.  
Aplicación de los desarrollos a la fabricación de envases.

*Acotación*

Normas fundamentales de acotación.  
Acotación con tolerancia para el ajuste o montaje de aparatos químicos.  
Acotación de envases y diversos aparatos químicos.

*Otras técnicas*

Diagrama de ejes cartesianos, triangulares, logarítmicos, polares, etc.

Dibujos a mano alzada y posterior delineación de utensilios comúnmente utilizados en laboratorios: Probetas, pipetas, vasos de precipitado, matraces, cápsulas, etc.

Dibujo esquemático de las instalaciones de las prácticas realizadas en los laboratorios durante el curso.

**Segundo grado. Segundo curso****TECNICAS DE EXPRESION GRAFICA****OBJETIVOS**

Adquisición de conocimientos generales de mecanismos neumáticos, eléctricos y electrónicos, su aplicación en la industria de fabricación y envasado de productos alimenticios.

Realización de diagramas de flujo referentes a la industria en general y a la específica de la especialidad en particular.

Conocimiento de oficina técnica. Redacción de fichas.

Utilización de catálogos comerciales y confección de cuadros comparativos de especificaciones.

Planing de la ejecución práctica de un ensayo.

Redacción de informes sobre técnicas utilizadas en la realización de un ensayo.

Confección de partes de trabajo.

Inventarios y control de «stock».

**TECNICAS DE EXPRESION GRAFICA****CUESTIONARIOS**

Dibujos de perspectivas: Axonométrica, caballera y cónica.

Aplicación del dibujo isométrico de tuberías.

Dibujo esquemático de diverso instrumental utilizado en laboratorio.

Diagramas de flujo en la industria química.

Conceptos generales sobre neumática. Elementos utilizados.

Simbología. Secuencias neumáticas aplicadas en la industria.

Esquemas eléctricos: Clases de esquemas. Esquemas de situación manual y automática de circuitos eléctricos. Aplicaciones más usuales en la especialidad.

Nociones elementales sobre esquemas eléctricos. Representación normalizada.

Oficina técnica. Gráficos de proceso de trabajo, planes de montaje, normas de mantenimiento y conservación de instalaciones y de alimentos.

Reproducción y archivo de planos.

**Segundo grado. Primer curso****SEGURIDAD E HIGIENE**

Se respetan los cuestionarios establecidos para otras especialidades con los mismos objetivos, a impartir en primer curso.

**Segundo grado. Segundo curso****SEGURIDAD E HIGIENE****OBJETIVOS**

El cuestionario complementario establecido para la asignatura de Seguridad e Higiene está dirigido fundamentalmente a destacar la importancia que tiene esta materia en el ramo de alimentación, y podemos concretarlo en:

Prevención de riesgos y enfermedades producidas por la elaboración, envasado y manipulación de las distintas sustancias alimenticias.

Prevención de riesgos y enfermedades en los lugares de trabajo, manejo de instrumental, materiales e instalaciones de la industria alimentaria.

Prevención de riesgos y enfermedades que afectan al consumidor.

**CUESTIONARIOS**

Características generales de los riesgos y enfermedades que afectan a todo tipo de actividades alimentarias. Métodos generales de prevención.

Riesgos y enfermedades específicas producidas en la elaboración, envasado y manipulación de harinas y sus derivados. Prevención.

Riesgos y enfermedades específicas producidas en la elaboración, envasado y manipulación de productos de pastelería y bollería. Prevención.

Riesgos y enfermedades específicas producidas en la elaboración, envasado y manipulación de la leche y productos lácteos. Prevención.

Riesgos y enfermedades específicas producidas en la elaboración, envasado y manipulación de carne, pescado y sus derivados respectivos. Prevención.

Riesgos y enfermedades específicas producidas en la elaboración, envasado y manipulación de frutas y hortalizas. Prevención.

Riesgos y enfermedades específicas de los alimentos para animales. Prevención.

Riesgos y enfermedades específicas producidas en la elaboración, envasado y manipulación de los alimentos conservados por desecación, salazón, escabechado, salmuera, radiaciones, bajas temperaturas, etc. Prevención.

Riesgos, enfermedades y problemas de salud derivados de la presencia de aditivos. Prevención.

Riesgos, enfermedades y problemas de salud derivados de la presencia de metales pesados. Prevención.

Riesgos, enfermedades y problemas de salud derivados de la presencia de hormonas, antibióticos, radioisótopos, etc., en los alimentos. Prevención.

Riesgos y enfermedades de los lugares de trabajo: Mataderos, centrales lecheras, fábricas de harina y conservas, almacenes, etc. Prevención.

Detección y control de los puntos de incidencia sanitaria, y en especial de los puntos críticos en las diferentes fases: Elaboración, envasado, manipulación a que son sometidos los productos alimenticios, así como en el consumo.

**19040**

*ORDEN de 6 de junio de 1986 por la que se autoriza al Centro de Enseñanzas Integradas de Zaragoza para impartir, con carácter provisional, enseñanzas no reguladas de Formación Profesional de Segundo Grado que se citan.*

Ilmo. Sr.: Visto el expediente promovido a instancia del Centro de Enseñanzas Integradas de Zaragoza, solicitando autorización para impartir enseñanzas de especialidades no reguladas, al amparo de lo dispuesto en el artículo 15 del Real Decreto 707/1976, de 5 de marzo, sobre Ordenación de la Formación Profesional, y de acuerdo con el procedimiento y requisitos señalados en la Orden de 23 de octubre de 1978, y Resolución de la Dirección General de Enseñanzas Medias de 18 de enero de 1979, por la que se desarrolla la anterior.

Teniendo en cuenta que los cuestionarios y las orientaciones propuestas para impartir las enseñanzas solicitadas fueron autorizados en su día por este Departamento, y considerando el interés que entraña la progresiva generalización de la experimentación al permitir, mediante una ampliación del campo de experiencias, una valoración más contrastada de las mismas,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.-Autorizar al Centro de Enseñanzas Integradas de Zaragoza para impartir, con carácter provisional, las enseñanzas no reguladas de Formación Profesional de Segundo Grado que se citan: Rama Administrativa y Comercial; especialidad: Secretariado Bilingüe de Dirección; régimen general; Rama Delineación; especialidad: Diseño de Interiores; régimen: Enseñanzas Especializadas.

Segundo.-Para el desarrollo de estas enseñanzas será de aplicación lo dispuesto en la Orden de 13 de septiembre de 1975, por la que se desarrolló el plan de estudios de Formación Profesional de Segundo Grado, siendo únicamente específicos, para cada una de las enseñanzas, los cuestionarios y las orientaciones autorizados por las Ordenes de 8 de junio de 1977 y 8 de noviembre de 1984, respectivamente.

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 6 de junio de 1986.-P. D., (Orden de 23 de julio de 1985, «Boletín Oficial del Estado» del 30), el Secretario general de Educación, Joaquín Arango Vila-Belda.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanzas Medias.