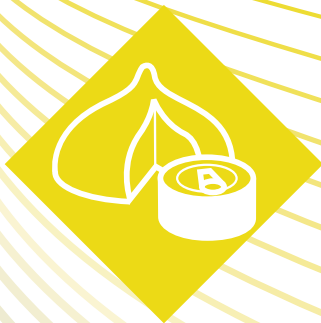


Oferta de
ensinanzas



2007 2008
**Formación
Profesional**

Ciclos formativos en réxime ordinario e de adultos
en centros subvencionados con fondos públicos



Industrias alimentarias

XUNTA DE GALICIA

CM Elaboración de viños e outras bebidas

Ciclo formativo de grao medio

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

Competencia xeral Realizar as operacións de elaboración, crianza e envasado de viños e outras bebidas nas condicións establecidas nos manuais de procedemento e calidade. Manexar a maquinaria e equipos correspondentes e efectuar o seu mantemento de primeiro nivel.

Contorno funcional Loxística de almacén (recepción, almacenamento, subministración e expedición de materias primas e produtos) e de produción (preparación de equipos, procesado das materias e control do proceso e do produto).

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes Elaborador de viños; elaborador de cavas; elaborador de sidras; cervexeiro; elaborador de licorres; destilador de alcois; elaborador de bebidas non alcólicas; elaborador de bebidas carbónicas; almacenista; adegueiro; envasador.

Módulos do ciclo

Módulos	Horas
Destilaría-licoraría	110
Envasado e embalaxe	80
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	440
Hixiene e seguridade na industria alimentaria	110
Horas á disposición do centro	50
Materias primas, produtos e procesos na industria de bebidas	185
Operacións de vinificación	235
Operacións e control de almacén	55
Sistemas de control e auxiliares dos procesos	80

Título que se obtén Técnico en elaboración de viños e outras bebidas.

Acceso a outros estudos Bacharelatos.

CM Panificación e repostería

Ciclo formativo de grao medio

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

Competencia xeral Permite realizar as operacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería e confeitaría, conseguindo os obxectivos de produción e calidade establecidos e aplicando a normativa técnico-sanitaria vixente. Permite, ademais, manexar a maquinaria, os equipamentos e os útiles correspondentes, e efectuar o seu mantemento de primeiro nivel, así como xestionar e administrar unha pequena empresa.

Contorno funcional Produción (preparación de equipamentos, execución e control das operacións, calidade do produto, etc.) e almacén (recepción, almacenaxe e expedición de materias primas e produtos).

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes Panadeiro, elaborador de bolaría. Encargado da amasadura. Elaborador e decorador de pasteis. Reposteiro. Churreiro e elaborador de chulas. Elaborador de galletas. Xefe de equipo de obradoiro. Elaborador de confeitaría. Caramelleiro. Elaborador de chocolates e bombóns. Operador de fabricación de goma de mascar. Elaborador de pizzas. Operador e controlador de liña de produción. Operador e controlador de liña de envasado. Almaceneiro.

Módulos do ciclo

Módulos	Horas
Administración, xestión e comercialización na pequena empresa	80
Elaboracións básicas de pastelería	130
Envasado e embalaxe	80
Especialidades e acabados de pastelería e confeitaría	110
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	440
Hixiene e seguridade na industria alimentaria	110
Horas á disposición do centro	50
Materias primas, produtos e procesos de panadería, pastelería e confeitaría	80
Operacións e control de almacén	55
Panadería e bolaría	130
Sistemas de control e auxiliares dos procesos	80

Título que se obtén Técnico en panificación e repostería.

Acceso a outros estudos Bacharelatos.

CM Conserveira vexetal, cárnica e de peixe

Ciclo formativo de grao medio

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

Competencia xeral Realizar as operacións de elaboración e envasado e aplicar os tratamentos de conservación dos derivados cárnicos, vexetais, de peixe e cociñados nas condicións establecidas nos manuais de procedemento e calidade. Manexar a maquinaria e os equipos correspondentes e efectuar o seu mantemento de primeiro nivel.

Contorno funcional Loxística de almacén (recepción, almacenamento, subministración e expedición de materias primas e produtos) e de produción (preparación de equipos, procesado das materias e control do proceso e do produto).

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes Elaborador de produtos cárnicos, conserveiro de produtos cárnicos, salgador, curador, elaborador de peixe e derivados, conserveiro de peixe, elaborador de conservas vexetais, conserveiro, elaborador de encurtidos e olivas, elaborador de conxelados e ultraconxelados, elaborador de precociñados, operador-controlador de autoclave, envasador, operador-controlador de liña de envasado, pechador, especialista en tratamentos de frío, recepcionista de materias primas, etc.

Módulos do ciclo

Módulos	Horas
Envasado e embalaxe	80
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	440
Hixiene e seguridade na industria alimentaria	110
Horas á disposición do centro	50
Materias primas, procesos e produtos na industria conserveira	160
Operacións básicas de elaboración de conservas	210
Operacións e control de almacén	55
Sistemas de control e auxiliares dos procesos	80
Tratamentos finais de conservación	160

Título que se obtén Técnico en conserveira vexetal, cárnica e de peixe.

Acceso a outros estudos Bacharelatos.

CS Industria alimentaria

Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Competencia xeral Xestionar unha unidade ou sección alimentaria, programando, preparando e supervisando os recursos materiais e humanos dispoñibles e os traballos necesarios para alcanzar os obxectivos fixados nos plans de produción, calidade e protección ambiental.

Contorno funcional Loxística, produción, calidade e desenvolvemento, protección ambiental e comercial no campo da industria alimentaria.

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes Xefe de almacéns. Encargado de aprovisionamentos. Comprador. Técnico-comercial. Técnico en procesos. Encargado de produción (fabricación, elaboración, envasado, embalaxe). Xefe de quenda. Xefe de liña. Contramestre de planta. Supervisor de procesos e de produto. Inspector-auditor de calidade. Encargado de control ambiental. Técnico superior en industria alimentaria.

Módulos do ciclo	Módulos	Horas
	Comercialización de produtos alimentarios	80
	Elaboración de produtos alimentarios	295
	Formación e orientación laboral	55
	Formación en centros de traballo	380
	Horas á disposición do centro	80
	Loxística	90
	Microbioloxía e química alimentarias	160
	Organización e control dunha unidade de produción	90
	Procesos na industria alimentaria	215
	Proxecto integrado	80
	Relacións no contorno de traballo	55
	Sistemas automáticos de produción na industria alimentaria	145
	Técnicas de protección ambiental	130
	Xestión de calidade	145

Título que se obtén Técnico superior en industria alimentaria.

Acceso a outros estudos Diplomado en nutrición humana e dietética; Enxeñeiro técnico aeronáutico; Enxeñeiro técnico agrícola; Enxeñeiro técnico de minas; Enxeñeiro técnico en informática; Enxeñeiro técnico forestal; Enxeñeiro técnico industrial; Licenciado en biotecnoloxía; Licenciado en veterinaria.

Implantación

Réxime	Código	Ciclo formativo				
	CS13001	CS Industria alimentaria				
	CM13005	CM Conserveira vexetal, cárnica e de peixe				
	CM13004	CM Panificación e repostaría				
	CM13002	CM Elaboración de viños e outras bebidas				
Concello	Código	Centro				
A Coruña						
Arzúa	15020313	EFAG El Piñeiral			■	
Coruña, A	15027897	IES Paseo das Pontes				■
Lugo						
Lugo	27016704	IES Leiras Pulpeiro				■
Ribadeo	27010921	CFEA Pedro Murias			■	
Ourense						
Ourense	32016455	IES Julio Prieto Nespereira				■
Pontevedra						
Cambados	36000481	IES Ramón Cabanillas		■		
Neves, As	36005671	EFAG A Cancela			■	
Ponteareas	36007552	CIFP A Granxa		■		■

Información

Concello	Código	Centro	Teléfono	Fax
A Coruña				
Arzúa	15020313	EFAG El Piñeiral	981500580	981500684
Coruña, A	15027897	IES Paseo das Pontes	981160196	981274093
Lugo				
Lugo	27016704	IES Leiras Pulpeiro	982203427	982203486
Ribadeo	27010921	CFEA Pedro Murias	982131017	982131019
Ourense				
Ourense	32016455	IES Julio Prieto Nespereira	988218570	988218571
Pontevedra				
Cambados	36000481	IES Ramón Cabanillas	986542950	986542609
Neves, As	36005671	EFAG A Cancela	986648250	986648224
Ponteareas	36007552	CIFF A Granxa	986640068	986660940

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria

Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais

Edificio Administrativo de San Caetano
15781 Santiago de Compostela
Tfno. 981544400. Fax 981545443. <http://www.edu.xunta.es/fp>

Servizo de Formación en Empresas e Orientación Profesional

Tfno. 981546536. Fax 981546551

Máis información en www.edu.xunta.es/fp

Delegacións Provinciais da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria

A Coruña

Praza Luís Seoane s/n. 15008 A Coruña
Tfno. 981184700. Fax 981184785

Lugo

Ronda da Muralla, 70. 27071 Lugo
Tfno. 982294150. Fax 982294152

Ourense

Rúa do Concello, 11. 32003 Ourense
Tfno. 988210420. Fax 988210867

Pontevedra

Avda. Montero Rios, s/n. 36001 Pontevedra
Tfno. 986805938. Fax 986805937



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social
Europeo