



FORMACIÓN
PROFESIONAL



2014 - 2015



Familia profesional

Industrias
alimentarias

aquí hai
futuro

XUNTA DE GALICIA



CM Panadaria, repostaria e confeitaria

Ciclo formativo de grao medio		Título LOE																																																				
Perfil profesional		Duración																																																				
		2.000 horas																																																				
Que se aprende a facer?	Elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación vixente de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.																																																					
En que ámbitos se traballa?	En obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboran produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, subsector de restauración, e como elaboradores ou elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.																																																					
Que ocupacións se desempeñan?	Panadeiro/a, elaborador/a de bolaría, elaborador/a de masas e bases de pizza, pasteiro/a, elaborador/a e decorador/a de pasteis, confeitiro/a, reposteiro/a, turroneiro/a, elaborador/a de caramelos e doces, elaborador/a de produtos de cacao e chocolate, churreiro/a, galleteiro/a, elaborador/a de sobremesas en restauración.																																																					
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																																																					
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP0025</td><td>Elaboracións de panadaria e bolaría</td><td>347</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0033</td><td>Formación e orientación laboral</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0024</td><td>Materias primas e procesos en panadaria, pastelería e repostaría</td><td>133</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0030</td><td>Operacións e control de almacén na industria alimentaria</td><td>80</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0026</td><td>Procesos básicos de pastelería e repostaría</td><td>240</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0031</td><td>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0027</td><td>Elaboracións de confeitaría e outras especialidades</td><td>192</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0034</td><td>Empresa e iniciativa emprendedora</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0035</td><td>Formación en centros de traballo</td><td>410</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0032</td><td>Presentación e venda de produtos de panadaria e pastelería</td><td>70</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0029</td><td>Produtos de obradoiro</td><td>175</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0028</td><td>Sobremesas en restauración</td><td>140</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP0025	Elaboracións de panadaria e bolaría	347	1º	MP0033	Formación e orientación laboral	107	1º	MP0024	Materias primas e procesos en panadaria, pastelería e repostaría	133	1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80	1º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostaría	240	1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53	2º	MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	192	2º	MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	53	2º	MP0035	Formación en centros de traballo	410	2º	MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaria e pastelería	70	2º	MP0029	Produtos de obradoiro	175	2º	MP0028	Sobremesas en restauración	140	
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																																																			
1º	MP0025	Elaboracións de panadaria e bolaría	347																																																			
1º	MP0033	Formación e orientación laboral	107																																																			
1º	MP0024	Materias primas e procesos en panadaria, pastelería e repostaría	133																																																			
1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80																																																			
1º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostaría	240																																																			
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53																																																			
2º	MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	192																																																			
2º	MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	53																																																			
2º	MP0035	Formación en centros de traballo	410																																																			
2º	MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaria e pastelería	70																																																			
2º	MP0029	Produtos de obradoiro	175																																																			
2º	MP0028	Sobremesas en restauración	140																																																			

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
----------------------	---

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén? Técnico en panadaria, repostaria e confeitaria.

Que unidades de competencia se acreditan? A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditan se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0024 Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería.	UC0305_2 Controlar o aprovisionamento, o almacenamento e a expedición das materias primas e auxiliares e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os utensilios que se utilizarán nos procesos de elaboración.
MP0030 Operacións e control de almacén na industria .	UC0709_2 Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.
MP0025 Elaboracións de panadería e bolaría.	UC0034_2 Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadería e bolaría.
MP0026 Procesos básicos de pastelería e repostería.	UC0306_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.
MP0027 Elaboracións de confeitaría e outras especialidades.	UC0307_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións.
MP0029 Produtos de obradoiro.	UC0035_2 Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasamento dos produtos de panadería e bolaría. UC0308_2 Realizar o acabado e decoración dos produtos de pastelería e confeitaría.
MP0028 Sobremesas en restauración.	UC0710_2 Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.
MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira. UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria. UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
MP0032 Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería.	UC0309_2 Realizar o envasamento e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0034_2 Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadería e bolaría.	MP0025 Elaboracións de panadería e bolaría.
UC0709_2 Definir ofertas sinxelas de repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.	MP0030 Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
UC0710_2 Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.	MP0028 Sobremesas en restauración.
UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0035_2 Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasamento dos produtos de panadería e bolaría.	MP0029 Produtos de obradoiro.
UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0305_2 Controlar o aprovisionamento, o almacenamento e a expedición das materias primas e auxiliares e dos produtos terminados, e preparar os equipamentos e os utensilios que se utilizarán nos procesos de elaboración.	MP0030 Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
UC0306_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e	MP0026 Procesos básicos de pastelería e repostaría.
UC0307_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións.	MP0027 Elaboracións de confeitaría e outras especialidades.
UC0308_2 Realizar o acabado e decoración dos produtos de pastelería e confeitaría.	MP0029 Produtos de obradoiro.
UC0309_2 Realizar o envasamento e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.	MP0032 Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería.
UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.

CM Aceites de oliva e viños

Ciclo formativo de grao medio	Título LOE
Perfil profesional	Duración
	2.000 horas

Que se aprende a facer?	Elaborar e envasar aceites de oliva, viños e outras bebidas de acordo cos plans de produción e calidade, efectuando o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos e aplicando a lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.
En que ámbitos se traballa?	Na industria de elaboración e envasamento de aceites de oliva, viños e outras bebidas, en pequenas, medianas ou grandes empresas, con tecnoloxía tradicional ou avanzada. Intégrase en equipos de traballo con outras persoas do mesmo ou de inferior nivel de cualificación, dependendo organicamente dun mando intermedio. En certos casos de pequenas empresas pode ter baixo a súa responsabilidade operarios e depender directamente da persoa responsable de produción.
Que ocupacións se desempeñan?	Bodegueiro/eira, elaborador/ora de viños, cavas, sidra e outras bebidas e derivados. Mestre/a de lagar, extracción e refinamento de aceites de oliva. Recepcionista de materias primas. Operador/ora de sección de embotellamento e/ou envasamento. Auxiliar de laboratorio en lagares e adegas. Auxiliar de control de calidade en lagares e adegas. Comercial de lagares e adegas.
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0318	Elaboración de viños	267
1º	MP0317	Extracción de aceites de oliva	107
1º	MP0322	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0316	Materias primas e produtos na industria oleícola, vinícola e doutras bebidas	346
1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
2º	MP0319	Acondicionamento de aceites de oliva	105
2º	MP0321	Análise sensorial	105
2º	MP0320	Elaboración doutras bebidas e derivados	192
2º	MP0323	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0324	Formación en centros de traballo	410
2º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	105
2º	MP0146	Venda e comercialización de produtos alimentarios	70

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico en aceites de oliva e viños.
----------------------	--------------------------------------

Que unidades de competencia se acreditan? A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditan se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0317 Extracción de aceites de oliva.	UC0029_2 Conducir os procesos de extracción e realizar as operacións de refinación e corrección de aceites de oliva.
MP0319 Acondicionamento de aceites de oliva.	UC0030_2 Controlar o proceso de trasfega e almacenaxe de aceite de oliva en adega.
MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0318 Elaboración de viños.	UC0548_2 Controlar a materia prima e preparar as instalacións e a maquinaria da adega. UC0549_2 Controlar as fermentacións e o acabado dos viños. UC0550_2 Realizar vinificacións especiais.
MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0320 Elaboración doutras bebidas e derivados.	UC0314_2 Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas. UC0551_2 Conducir o proceso de destilación e elaborar augardentes e licores.

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0029_2 Conducir os procesos de extracción e realizar as operacións de refinación e corrección de aceites de oliva.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0317 Extracción de aceites de oliva.
UC0030_2 Controlar o proceso de trasfega e almacenaxe de aceite de oliva en adega.	MP0319 Acondicionamento de aceites de oliva.
UC0548_2 Controlar a materia prima e preparar as instalacións e a maquinaria da adega. UC0549_2 Controlar as fermentacións e o acabado dos viños. UC0550_2 Realizar vinificacións especiais.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0318 Elaboración de viños.
UC0314_2 Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas. UC0551_2 Conducir o proceso de destilación e elaborar augardentes e licores.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0320 Elaboración doutras bebidas e derivados.

CM Elaboración de produtos alimentarios

Ciclo formativo de grao medio

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a facer? A competencia xeral deste título consiste en elaborar e envasar produtos alimentarios de acordo cos plans de produción e calidade, así como efectuar o mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, aplicando a lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

En que ámbitos se traballa? As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas pequenas, medianas ou grandes, con niveis moi diversos tanto na súa tecnoloxía como na súa organización. Son traballadores e traballadoras por conta allea que se integran nun equipo de traballo con persoas do seu mesmo nivel de cualificación, ou inferior, onde desenvolven tarefas individuais e en grupo nas áreas funcionais de recepción de materias primas e materiais, preparación e manexo de equipamentos de produción, control de operacións de elaboración, envasamento e embalaxe, apoio ao control de calidade, almacenamento e expedición de produtos acabados. En xeral, dependerán organicamente dun mando intermedio, coa excepción de pequenas empresas ou nas que aínda as operacións manuais posúan relevancia, nas que poden exercer funcións de supervisión de operarios e depender, no seu exercicio, directamente da dirección de produción.

Que ocupacións se desempeñan? Elaborador/ora de produtos alimentarios; operador/ora de máquinas e equipamentos para o tratamento e a elaboración de produtos alimentarios; operador/ora e controlador/ora de liñas de envasamento e embalaxe; recepcionista e almacenheiro/a; subministrador/ora de materias primas e materiais ás liñas de produción; dosificador/ora; supervisor/ora de liña.

Cales son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0147	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0141	Materias primas na industria alimentaria	267
1º	MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	213
1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0143	Tratamentos de transformación e conservación	240
2º	MP0148	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0149	Formación en centros de traballo	410
2º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	105
2º	MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	175
2º	MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	227
2º	MP0146	Venda e comercialización de produtos alimentarios	70

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén? Técnico en elaboración de produtos alimentarios.

Que unidades de competencia se acreditan? A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditan se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0030	Operacións e control de almacenén na industria .	UC0027_2 Realizar e conducir as operacións de recepción, almacenamento e tratamentos previos do leite, e doutras materias primas lácteas.
MP0141	Materias primas na industria alimentaria.	UC0291_2 Recibir, controlar e valorar as materias primas e auxiliares que interveñen no proceso de produción de conservas vexetais, e realizar o almacenamento e a expedición de produtos acabados. UC0295_2 Controlar a recepción das materias primas e auxiliares cárnicas, así como o almacenamento e a expedición de pezas e produtos cárnicos.
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0292_2 Preparar as materias primas para a súa posterior elaboración e o seu tratamento, garantindo a calidade, a hixiene e a seguridade necesarias.
MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas.	UC0302_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de leites de consumo, evaporados, en po e condensados, e de nata, manteiga, xeados e similares.
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios.	UC0304_2 Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos.
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0293_2 Realizar as operacións de dosificación, enchedura e pechamento de conservas vexetais, zumes e pratos cociñados, comprobando se seguen os procedementos e as normas que aseguren a calidade requirida.
MP0143	Tratamentos de transformación e conservación.	UC0294_2 Conducir a aplicación dos tratamentos finais de conservación, seguindo as especificacións de calidade e hixiene demandadas.
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios.	UC0298_2 Elaborar produtos cárnicos industriais, mantendo a calidade e a hixiene requiridas. UC0303_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de sobremesas lácteas, iogures e leites fermentados. UC0304_2 Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos. UC0318_2 Elaborar conservas, semiconservas e salgadasuras de produtos da pesca, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria. UC0319_2 Elaborar masas, pastas, conxelados e pratos cociñados ou precociñados con base de peixe ou marisco, garantindo a calidade e a hixiene dos produtos.

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0027_2 Realizar e conducir as operacións de recepción, almacenamento e tratamentos previos do leite, e doutras materias primas lácteas.	MP0030 Operacións e control de almacén na industria alimentaria.
UC0291_2 Recibir, controlar e valorar as materias primas e auxiliares que interveñen no proceso de produción de conservas vexetais, e realizar o almacenamento e a expedición de produtos	MP0030 Operacións e control de almacén na industria alimentaria. MP0141 Materias primas na industria alimentaria.
UC0295_2 Controlar a recepción das materias primas e auxiliares cárnicas, así como o almacenamento e a expedición de pezas e produtos cárnicos.	MP0030 Operacións e control de almacén na industria alimentaria. MP0141 Materias primas na industria alimentaria.
UC0292_2 Preparar as materias primas para a súa posterior elaboración e o seu tratamento, garantindo a calidade, a hixiene e a seguridade necesarias.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0142 Operacións de acondicionamento de materias primas.
UC0302_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de leites de consumo, evaporados, en po e condensados, e de nata, manteiga, xeados e similares.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0142 Operacións de acondicionamento de materias primas.
UC0304_2 Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos.	MP0144 Procesamento de produtos alimentarios.
UC0293_2 Realizar as operacións de dosificación, enchedura e pechamento de conservas vexetais, zumes e pratos cociñados, comprobando se seguen os procedementos e as normas que aseguren a calidade requirida.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0143 Tratamentos de transformación e conservación. MP0144 Procesamento de produtos alimentarios.
UC0294_2 Conducir a aplicación dos tratamentos finais de conservación, seguindo as especificacións de calidade e hixiene demandadas.	
UC0298_2 Elaborar produtos cárnicos industriais, mantendo a calidade e a hixiene requiridas.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0143 Tratamentos de transformación e conservación.
UC0318_2 Elaborar conservas, semiconservas e salgaduras de produtos da pesca, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria.	MP0144 Procesamento de produtos alimentarios.
UC0319_2 Elaborar masas, pastas, conxelados e pratos cociñados ou precociñados con base de peixe ou marisco, garantindo a calidade e a hixiene dos produtos.	

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionales validables	
UC0303_2	Conducir e controlar as operacións de elaboración de sobremesas lácteas, iogures e leites fermentados.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0304_2	Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos.	MP0143	Tratamentos de transformación e conservación.
		MP0144	Procesamento de produtos alimentarios.
UC0302_2	Conducir e controlar as operacións de elaboración de leites de consumo, evaporados, en po e condensados, e de nata, manteiga, xeados e similares.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0303_2	Conducir e controlar as operacións de elaboración de sobremesas lácteas, iogures e leites fermentados.		
UC0318_2	Elaborar conservas, semiconservas e salgaduras de produtos da pesca, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria.		

Nota. Os módulos profesionais MP0116: principios de mantemento electromecánico e MP0145: procesos tecnolóxicos na industria alimentaria validaranse cando se teñan acreditadas todas as unidades de competencia que se inclúen no título.



CS Vitivinicultura

Ciclo formativo de grao superior

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a facer? Organizar, programar e supervisar a produción na industria vitivinícola controlando a produción vitícola e as operacións de elaboración, estabilización e envasamento de viños e derivados, aplicando os plans de produción, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental, consonte a lexislación.

En que ámbitos se traballa? En pequenas, medianas e grandes empresas vitivinícolas dedicadas á produción de uva, á elaboración, á crianza e ao envasamento de viño, así como en pequenas, medianas e grandes industrias de destilados de viño, concentración de mostos, elaboración de vinagres e outros produtos derivados da uva e do viño. Trátase de persoal por conta allea ou propia que exerce a súa actividade en labores de xestión, dirección e supervisión en áreas funcionais de recepción, produción e envasamento.

Que ocupacións se desempeñan? Técnico/a vitivinícola. Encargado/a de proceso de destilación e rectificación. Encargado/a de recepción de mostos frescos e sulfitados. Supervisor/ora de columnas de destilación e concentración. Encargado/a da liña de envasamento de destilados, concentrados e vinagres. Encargado/a de avellentamento e crianza de destilados e vinagres. Técnico/a en análise sensorial.

Cales son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0081	Análise enolóxica	213
1º	MP0083	Cata e cultura vitivinícola	80
1º	MP0088	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0079	Procesos bioquímicos	213
1º	MP0078	Vinificacións	187
1º	MP0077	Viticultura	160
2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
2º	MP0089	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento	140
2º	MP0090	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0082	Industrias derivadas	87
2º	MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	140
2º	MP0087	Proxecto na industria vitivinícola	26
2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén? Técnico superior en vitivinicultura.

Que unidades de competencia se acreditan? A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditan se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0077 Viticultura.	UC0037_3 Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación.
MP0078 Vinificacións.	UC0037_3 Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación. UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola. UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.
MP0080 Estabilización, crianza e envasamento.	UC0039_3 Coordinar e supervisar os métodos de estabilización e crianza de viños. UC0314_2 Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.
MP0081 Análise enolóxica. MP0083 Cata e cultura vitivinícola.	UC0038_3 Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e físicoquímicas.
MP0082 Industrias derivadas.	UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola. UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria. UC0768_3 Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados.
MP0084 Comercialización e loxística na industria alimentaria.	UC0556_3 Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.
MP0085 Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria.	UC0769_3 Aplicar a lexislación de produtos vitivinícolas e os seus derivados, e xestionar os libros rexistro.
MP0086 Xestión de calidade e ambiental na industria .	UC0558_3 Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0037_3 Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación.	MP0077 Viticultura. MP0078 Vinificacións.
UC0039_3 Coordinar e supervisar os métodos de estabilización e crianza de viños.	MP0080 Estabilización, crianza e envasamento.
UC0769_3 Aplicar a lexislación de produtos vitivinícolas e os seus derivados, e xestionar os rexistro.	MP0085 Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria.
UC0314_2 Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.	MP0080 Estabilización, crianza e envasamento.
UC0768_3 Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados.	MP0082 Industrias derivadas.
UC0558_3 Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.	MP0086 Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria.
UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.	MP0078 Vinificacións. MP0080 Estabilización, crianza e envasamento.
UC0556_3 Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.	MP0084 Comercialización e lóxística na industria .
UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola.	MP0078 Vinificacións. MP0080 Estabilización, crianza e envasamento.
UC0038_3 Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e físicoquímicas.	MP0081 Análise enolóxica. MP0083 Cata e cultura vitivinícola.

CS Procesos e calidade na industria alimentaria

Ciclo formativo de grao superior		Título LOE																																																																				
	Perfil profesional	Duración 2.000 horas																																																																				
Que se aprende a facer?	A competencia xeral deste título consiste en organizar e controlar os procesos de elaboración de produtos alimentarios programando e supervisando as operacións e os recursos materiais e humanos necesarios, aplicando os plans de produción, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental, de acordo coa lexislación.																																																																					
En que ámbitos se traballa?	As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas pequenas, medianas ou grandes da industria alimentaria integradas nun equipo de traballo onde realizan tarefas de xestión da produción, organización e control, nas áreas funcionais de loxística, investigación e desenvolvemento, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental. Actúan como mandos intermedios baixo a supervisión de persoal responsable técnico de nivel superior, aínda que en pequenas empresas dispoñen dun maior grao de autonomía, e poden asumir labores de xestión e dirección de empresa.																																																																					
Que ocupacións se desempeñan?	Xefe/a de liña, de planta de fabricación, de sección ou de almacén; xefe de quenda; supervisor/ora de equipamentos, procesos e produtos; encargado/a de produción; encargado/a de elaboración de novos produtos e desenvolvemento de procesos; técnico/a en análise de alimentos; técnico/a en análise sensorial; técnico/a en laboratorio de control de calidade; inspector/ora ou auditor/ora de calidade; encargado/a da xestión da seguridade alimentaria; encargado/a de aprovisionamentos; encargado/a da liña de envasamento e embalaxe; encargado/a de control ambiental e seguridade laboral; técnico/a comercial.																																																																					
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																																																																					
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP0464</td><td>Análise de alimentos</td><td>160</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0463</td><td>Biotecnoloxía alimentaria</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0472</td><td>Formación e orientación laboral</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0470</td><td>Innovación alimentaria</td><td>79</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0191</td><td>Mantemento electromecánico en industrias de proceso</td><td>133</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0468</td><td>Nutrición e seguridade alimentaria</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0466</td><td>Organización da produción alimentaria</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0465</td><td>Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos</td><td>160</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0084</td><td>Comercialización e loxística na industria alimentaria</td><td>123</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0467</td><td>Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos</td><td>70</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0473</td><td>Empresa e iniciativa emprendedora</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0474</td><td>Formación en centros de traballo</td><td>384</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0469</td><td>Procesos integrados na industria alimentaria</td><td>87</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0471</td><td>Proxecto de procesos e calidade na industria alimentaria</td><td>26</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0462</td><td>Tecnoloxía alimentaria</td><td>210</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0086</td><td>Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria</td><td>87</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP0464	Análise de alimentos	160	1º	MP0463	Biotecnoloxía alimentaria	107	1º	MP0472	Formación e orientación laboral	107	1º	MP0470	Innovación alimentaria	79	1º	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	133	1º	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	107	1º	MP0466	Organización da produción alimentaria	107	1º	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	160	2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	123	2º	MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos	70	2º	MP0473	Empresa e iniciativa emprendedora	53	2º	MP0474	Formación en centros de traballo	384	2º	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	87	2º	MP0471	Proxecto de procesos e calidade na industria alimentaria	26	2º	MP0462	Tecnoloxía alimentaria	210	2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87	
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																																																																			
1º	MP0464	Análise de alimentos	160																																																																			
1º	MP0463	Biotecnoloxía alimentaria	107																																																																			
1º	MP0472	Formación e orientación laboral	107																																																																			
1º	MP0470	Innovación alimentaria	79																																																																			
1º	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	133																																																																			
1º	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	107																																																																			
1º	MP0466	Organización da produción alimentaria	107																																																																			
1º	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	160																																																																			
2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	123																																																																			
2º	MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos	70																																																																			
2º	MP0473	Empresa e iniciativa emprendedora	53																																																																			
2º	MP0474	Formación en centros de traballo	384																																																																			
2º	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	87																																																																			
2º	MP0471	Proxecto de procesos e calidade na industria alimentaria	26																																																																			
2º	MP0462	Tecnoloxía alimentaria	210																																																																			
2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87																																																																			

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén? Técnico superior en procesos e calidade na industria alimentaria.

Que unidades de competencia se acreditan? A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditan se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables	
MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria.	UC0556_3	Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.
MP0466	Organización da produción alimentaria.	UC0557_3	Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.
MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria.	UC0558_3	Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.
MP0462	Tecnoloxía alimentaria.	UC0559_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de conservas e zumes vexetais.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0565_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.	UC0765_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para o sacrificio, a preparación e o despezamento de animais de abasto, así como para a elaboración de produtos e preparacións cárnicas.
MP0462	Tecnoloxía alimentaria.	UC0562_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de derivados de cereais e de doces.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0571_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.		
MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso.	UC0560_3	Controlar a fabricación de conservas e zumes vexetais, e os seus sistemas automáticos de produción.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0566_3	Controlar a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e os seus sistemas automáticos de produción.
MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria.	UC0766_3	Controlar a elaboración de produtos e preparacións cárnicas, e os seus sistemas automáticos de produción, así como o sacrificio, a preparación e o despezamento dos animais.

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables	
MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso.	UC0563_3	Controlar a elaboración de derivados de cereais e de doces, e os seus sistemas automáticos de produción.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0572_3	Controlar a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos, e os seus sistemas automáticos de produción.
MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria.		
MP0464	Análise de alimentos.	UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de conservas e zumes vexetais.
MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos.	UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.	UC0767_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos e preparacións cárnicas.
MP0464	Análise de alimentos.	UC0564_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de derivados de cereais e de doces.
MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos.	UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.		

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0556_3 Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.	MP0084 Comercialización e lóxística na industria alimentaria.
UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.	MP0466 Organización da produción alimentaria.
UC0558_3 Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.	MP0086 Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria.
UC0559_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de conservas e zumes vexetais.	MP0462 Tecnoloxía alimentaria. MP0465 Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
UC0565_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.	MP0468 Nutrición e seguridade alimentaria.
UC0765_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para o sacrificio, a preparación e o despezamento de animais de abasto, así como para a elaboración de produtos e preparacións cárnicas.	
UC0562_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de derivados de cereais e de doces.	MP0462 Tecnoloxía alimentaria. MP0465 Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
UC0571_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.	MP0468 Nutrición e seguridade alimentaria.
UC0560_3 Controlar a fabricación de conservas e zumes vexetais, e os seus sistemas automáticos de produción.	MP0191 Mantemento electromecánico en industrias de proceso. MP0465 Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
UC0566_3 Controlar a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e os seus sistemas automáticos de produción.	MP0469 Procesos integrados na industria alimentaria.
UC0766_3 Controlar a elaboración de produtos e preparacións cárnicas, e os seus sistemas automáticos de produción, así como o sacrificio, a preparación e o despezamento dos animais.	

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionales validables	
UC0563_3	Controlar a elaboración de derivados de cereais e de doces, e os seus sistemas automáticos de produción.	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso.
UC0572_3	Controlar a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos, e os seus sistemas automáticos de produción.	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
		MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria.
UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de conservas e zumes vexetais.	MP0464	Análise de alimentos.
UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.	MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos.
UC0767_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos e preparacións cárnicas.	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.
UC0564_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de derivados de cereais e de doces.	MP0464	Análise de alimentos.
UC0573_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.	MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos.
		MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.

Oferta de ensinanzas

Réxime	Código	Ciclo
Réxime de adultos a distancia	ZMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría
Réxime de adultos presencial	ZSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria
	ZSINA01	Vitivinicultura
	ZMINA02	Aceites de oliva e viños
Réxime ordinario	CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria
	CSINA01	Vitivinicultura
	CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios
	CMINA02	Aceites de oliva e viños
	CMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría

Concello	Código	Centro
A Coruña		
Arzúa	15020313	EFAG El Piñeiral
Coruña, A	15027897	CIFP Paseo das Pontes
Pontedeume	15025682	IES Fraga do Eume
Ribeira	15014556	CIFP Coroso
Santiago de Compostela	15016000	CIFP Compostela
Lugo		
Lugo	27016704	IES Leiras Pulpeiro
Monforte de Lemos	27007260	CFEA de Monforte de Lemos
Ourense		
Ribadavia	32015475	IES de Ribadavia
Vilamarín	32016285	IES de Vilamarín
Pontevedra		
Cambados	36000481	IES Ramón Cabanillas
Neves, As	36005671	EFAG A Cancele
Ponteareas	36007552	CIFP A Granxa
Pontevedra	36020064	CIFP Carlos Oroza
Vigo	36013448	CIFP Manuel Antonio

Información

Concello	Código	Centro	Teléfono	Correo-e
----------	--------	--------	----------	----------

A Coruña

Arzúa	15020313	EFAG El Piñeiral	981500580	efag.elpineiral@
Coruña, A	15027897	CIFP Paseo das Pontes	981160196	cifp.paseodaspontes@
Pontedeume	15025682	IES Fraga do Eume	981432004	ies.fraga.eume@
Ribeira	15014556	CIFP Coroso	981870361	cifp.coroso@
Santiago de Compostela	15016000	CIFP Compostela	981523140	cifp.compostela@

Lugo

Lugo	27016704	IES Leiras Pulpeiro	982203427	ies.leiras.pulpeiro@
Monforte de Lemos	27007260	CFEA de Monforte de Lemos	982889103	ceca.monforte@

Ourense

Ribadavia	32015475	IES de Ribadavia	988471076	ies.ribadavia@
Vilamarín	32016285	IES de Vilamarín	988286013	ies.vilamarin@

Pontevedra

Cambados	36000481	IES Ramón Cabanillas	986542950	ies.ramon.cabanillas@
Neves, As	36005671	EFAG A Cancela	986648250	efag.acancela@
Ponteareas	36007552	CIFP A Granxa	986640068	cifp.granxa@
Pontevedra	36020064	CIFP Carlos Oroza	986847002	cifp.carlos.oroza@
Vigo	36013448	CIFP Manuel Antonio	986273800	cifp.manuel.antonio@

Nota. Ao enderezo electrónico débese engadir edu.xunta.es. Máis información sobre os centros educativos: enderezo postal, enderezo web ou datos de xeolocalización en www.edu.xunta.es/webcentros





Onde informarse

Departamentos de orientación dos centros educativos

Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Edificio Administrativo de San Caetano

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Teléfonos 981 544 400 - 981 544 376

dxefpie@edu.xunta.es

www.edu.xunta.es/fp

