

2016  
2017



FORMACIÓN  
PROFESIONAL



Familia profesional

# Industrias alimentarias

aquí hai  
futuro

XUNTA DE GALICIA

# CB Industrias alimentarias

## Ciclo formativo de grao básico

## Título LOE

Perfil profesional

Duración

**2.000 horas**

Que se aprende a facer?

Realizar operacións de apoio na recepción e na preparación das materias primas e auxiliares que interveñen nos procesos produtivos, colaborando neses procesos e axudando nas operacións rutineiras e sinxelas de elaboración e envasamento de produtos alimentarios, e tamén participando en tarefas sinxelas de laboratorio e operacións rutineiras de proceso químico, intervindo nas operacións de limpeza e hixiene de equipamentos e instalacións, así como de axuda ao mantemento de primeiro nivel, seguindo instrucións técnicas, operando coa calidade indicada, cumprindo as normas correspondentes de hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgũa lingua estranxeira.

En que ámbitos se traballa?

Na industria alimentaria de pequeno, mediano ou gran tamaño, tanto as que se dedican á fabricación directa de transformacións alimentarias como as de servizos e produtos auxiliares para o sector. Desenvolve, xeralmente por conta allea, tarefas normalizadas de apoio nas áreas de recepción, preparación, elaboración e conservación, operando de xeito automático con dispositivos, equipamentos e instalacións, e en áreas de laboratorio, realizando tarefas sinxelas e rutineiras. Realiza, así mesmo, tarefas de coidado e mantemento de instalacións e equipamentos, e labores relacionados co transporte interno e coa almacenaxe. Ocasionalmente, pode tamén exercer a súa actividade por conta propia no campo da artesanía relacionada coa fabricación de produtos alimentarios derivados da gandaría. Opera seguindo instrucións de persoas coa titulación de técnico/a superior e segundo procedementos establecidos.

Que ocupacións se desempeñan?

Peón da industria da alimentación e bebidas; preparador/ora de materias primas; operador/ora de máquinas para elaborar e envasar produtos alimentarios; mozo/a de almacén; operador/ora de carreta; auxiliar de planta alimentaria; auxiliar de mantemento en industria alimentaria; auxiliar de liña de produción; auxiliar de almacén; auxiliar de limpeza e desinfección de instalacións, aparellos e material de laboratorio; axudante de plantas residuais; axudante de plantas de tratamento de augas.

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    | MP3009 | Ciencias aplicadas I                                       | 175   |
| 1º    | MP3011 | Comunicación e sociedade I                                 | 206   |
| 1º    | MP3134 | <b>Elaboración de produtos alimentarios</b>                | 237   |
| 1º    | MP3070 | <b>Operacións auxiliares de almacenaxe</b>                 | 146   |
| 1º    | MP3133 | <b>Operacións auxiliares na industria alimentaria</b>      | 146   |
| 2º    | MP3042 | Ciencias aplicadas II                                      | 162   |
| 2º    | MP3012 | Comunicación e sociedade II                                | 135   |
| 2º    | MP3137 | Formación en centros de traballo                           | 320   |
| 2º    | MP3135 | <b>Limpeza e mantemento de instalacións e equipamentos</b> | 209   |
| 2º    | MP3136 | <b>Operacións básicas de laboratorio</b>                   | 202   |

**Nota.** No primeiro curso dedicaranse 35 horas á titaría, e 27 horas no segundo curso. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.

Que título se obtén?

Profesional básico en Industrias Alimentarias.

Que unidades de competencia se acreditan?

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

| Módulos profesionais superados |                                                      | Unidades de competencia acreditables                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MP3133                         | Operacións auxiliares na industria alimentaria.      | <p>UC0543_1 Realizar tarefas de apoio á recepción e á preparación das materias primas.</p> <p>UC0545_1 Manexar equipamentos e instalacións para o envasamento, o acondicionamento e a empaketaxe de produtos alimentarios, seguindo instrucións de traballo de carácter normalizado e dependente.</p>                                                                                                                                                                                     |
| MP3134                         | Elaboración de produtos alimentarios.                | UC0544_1 Realizar tarefas de apoio á elaboración, o tratamento e a conservación de produtos alimentarios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| MP3135                         | Limpeza e mantemento de instalacións e equipamentos. | <p>UC0546_1 Realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas.</p> <p>UC0547_1 Axudar no mantemento operativo de máquinas e instalacións da industria alimentaria, seguindo os procedementos establecidos.</p> <p>UC1310_1 Realizar operacións de limpeza e desinfección de materiais, equipamentos e instalacións en que se empreguen produtos químicos.</p> |
| MP3136                         | Operacións básicas de laboratorio.                   | UC1312_1 Realizar operacións auxiliares elementais en laboratorio e nos procesos da industria química e afíns.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| MP3070                         | Operacións auxiliares de almacenaxe.                 | <p>UC0432_1 Manipular cargas con carretas elevadoras.</p> <p>UC1325_1 Realizar as operacións auxiliares de recepción, colocación, mantemento e expedición de cargas no almacén de xeito integrado no equipo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Que módulos  
profesionais se  
validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

| Unidades de competencia acreditadas |                                                                                                                                                                                            | Módulos profesionais validables |                                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| UC0543_1                            | Realizar tarefas de apoio á recepción e á preparación das materias primas.                                                                                                                 | MP3133                          | Operacións auxiliares na industria alimentaria.      |
| UC0545_1                            | Manexar equipamentos e instalacións para o envasamento, o acondicionamento e a empaketaxe de produtos alimentarios, seguindo instrucións de traballo de carácter normalizado e dependente. |                                 |                                                      |
| UC0544_1                            | Realizar tarefas de apoio á elaboración, o tratamento e a conservación de produtos alimentarios.                                                                                           | MP3134                          | Elaboración de produtos alimentarios.                |
| UC0546_1                            | Realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas.             | MP3135                          | Limpeza e mantemento de instalacións e equipamentos. |
| UC0547_1                            | Axudar no mantemento operativo de máquinas e instalacións da industria alimentaria, seguindo os procedementos establecidos.                                                                |                                 |                                                      |
| UC1310_1                            | Realizar operacións de limpeza e desinfección de materiais, equipamentos e instalacións en que se empreguen produtos químicos.                                                             |                                 |                                                      |
| UC1312_1                            | Realizar operacións auxiliares elementais en laboratorio e nos procesos da industria química e afíns.                                                                                      | MP3136                          | Operacións básicas de laboratorio.                   |
| UC0432_1                            | Manipular cargas con carretas elevadoras.                                                                                                                                                  | MP3070                          | Operacións auxiliares de almacenaxe.                 |
| UC1325_1                            | Realizar as operacións auxiliares de recepción, colocación, mantemento e expedición de cargas no almacén de xeito integrado no equipo.                                                     |                                 |                                                      |

# CM Panadería, repostería e confeitaría

| Ciclo formativo de grao medio | Título LOE         |
|-------------------------------|--------------------|
| Perfil profesional            | Duración           |
|                               | <b>2.000 horas</b> |

**Que se aprende a facer?** Elaborar e presentar produtos de panadería, repostería 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 panadería, 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 panadería, pastelería e repostería.

**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, galleiro/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.

| Curso | Código | Módulos profesionais                                                    | Horas |
|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1º    | MP0025 | <b>Elaboracións de panadería e bolaría</b>                              | 347   |
| 1º    | MP0033 | Formación e orientación laboral                                         | 107   |
| 1º    | MP0024 | <b>Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería</b> | 133   |
| 1º    | MP0030 | <b>Operacións e control de almacén na industria alimentaria</b>         | 80    |
| 1º    | MP0026 | <b>Procesos básicos de pastelería e repostería</b>                      | 240   |
| 1º    | MP0031 | <b>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</b>                | 53    |
| 2º    | MP0027 | <b>Elaboracións de confeitaría e outras especialidades</b>              | 192   |
| 2º    | MP0034 | Empresa e iniciativa emprendedora                                       | 53    |
| 2º    | MP0035 | Formación en centros de traballo                                        | 410   |
| 2º    | MP0032 | <b>Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería</b>       | 70    |
| 2º    | MP0029 | <b>Produtos de obradoiro</b>                                            | 175   |
| 2º    | MP0028 | <b>Sobremesas en restauración</b>                                       | 140   |

**Nota.** Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.

**Que título se obtén?** Técnico en Panadería, Repostería e Confeitaría.

Que unidades de competencia se acreditan?

A táboa seguinte reflicte, na columna da dereita, as unidades de competencia que se acreditarán 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 alimentaria.         | 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 cocifa 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, 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 repostería, 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 cocifia 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 repostería.                                                                    | MP0026                          | Procesos básicos de pastelería e repostería.                |
| 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 | <b>Elaboración de viños</b>                                                  | 267   |
| 1º    | MP0317 | <b>Extracción de aceites de oliva</b>                                        | 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 | <b>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</b>                     | 53    |
| 2º    | MP0319 | <b>Acondicionamento de aceites de oliva</b>                                  | 105   |
| 2º    | MP0321 | Análise sensorial                                                            | 105   |
| 2º    | MP0320 | <b>Elaboración doutras bebidas e derivados</b>                               | 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.

**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 acreditarán 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. | UC0029_2                             | Conducir os procesos de extracción e realizar as operacións de refinación e corrección de aceites de oliva. |
| MP0317                         | Extracción 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. | UC0548_2                             | Controlar a materia prima e preparar as instalacións e a maquinaria da adega.                               |
| MP0318                         | Elaboración de viños.                              | UC0549_2                             | Controlar as fermentacións e o acabado dos viños.                                                           |
|                                |                                                    | UC0550_2                             | Realizar vinificacións especiais.                                                                           |
| MP0031                         | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. | UC0314_2                             | Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.                                           |
| MP0320                         | Elaboración doutras bebidas e derivados.           | 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, 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.                               | MP0031                          | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. |
| UC0549_2                            | Controlar as fermentacións e o acabado dos viños.                                                           | MP0318                          | Elaboración de viños.                              |
| UC0550_2                            | Realizar vinificacións especiais.                                                                           |                                 |                                                    |
| UC0314_2                            | Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.                                           | MP0031                          | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. |
| UC0551_2                            | Conducir o proceso de destilación e elaborar augardentes e licores.                                         | 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 aliea 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 almaceñeiro/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 | <b>Materias primas na industria alimentaria</b>                 | 267   |
| 1º    | MP0142 | <b>Operacións de acondicionamento de materias primas</b>        | 213   |
| 1º    | MP0030 | <b>Operacións e control de almacén na industria alimentaria</b> | 80    |
| 1º    | MP0031 | <b>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</b>        | 53    |
| 1º    | MP0143 | <b>Tratamentos de transformación e conservación</b>             | 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 | <b>Procesamento de produtos alimentarios</b>                    | 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.

**Que título se obtén?** Técnico en Elaboración de Produtos Alimentarios.



Que módulos  
profesionais se  
validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, 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 acabados.              | 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 cárnicos, 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.        |
| UC0304_2                            | Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos.                                                                                                               | MP0142                          | Operacións de acondicionamento de materias primas.        |
|                                     |                                                                                                                                                                                                         | MP0144                          | Procesamento de produtos alimentarios.                    |
| UC0293_2                            | Realizar as operacións de dosificación, enchedura e pechamento de conservas vexetais, zumes e pratos cocificados, 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.             |
| 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.                                                                                                                     | MP0031                          | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.        |
| UC0318_2                            | Elaborar conservas, semiconservas e salgadasuras de produtos da pesca, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria.                                                                         | MP0143                          | Tratamentos de transformación e conservación.             |
|                                     |                                                                                                                                                                                                         | MP0144                          | Procesamento de produtos alimentarios.                    |
| UC0319_2                            | Elaborar masas, pastas, conxelados e pratos cocificados ou precocificados con base de peixe ou marisco, garantindo a calidade e a hixiene dos produtos.                                                 |                                 |                                                           |
| 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 salgadasuras 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           |
|                                  | <b>2.000 horas</b> |

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

**Nota.** Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.

**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 acreditarán 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.<br>UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola.<br>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.<br>UC0314_2 Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas.                                                                                                                               |
| MP0081                         | Análise enolóxica.                                        | UC0038_3 Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e físicoquímicas.                                                                                                                                                                                   |
| MP0083                         | Cata e cultura vitivinícola.                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| MP0082                         | Industrias derivadas.                                     | UC0040_3 Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola.<br>UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.<br>UC0768_3 Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados. |
| MP0084                         | Comercialización e lóxística 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 alimentaria. | 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, 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 libros 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 loxística na industria alimentaria.    |
| 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 lóxística, 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.

| Curso | Código | Módulos profesionais                                            | Horas |
|-------|--------|-----------------------------------------------------------------|-------|
| 1º    | MP0464 | <b>Análise de alimentos</b>                                     | 160   |
| 1º    | MP0463 | Biotecnoloxía alimentaria                                       | 107   |
| 1º    | MP0472 | Formación e orientación laboral                                 | 107   |
| 1º    | MP0470 | Innovación alimentaria                                          | 79    |
| 1º    | MP0191 | <b>Mantemento electromecánico en industrias de proceso</b>      | 133   |
| 1º    | MP0468 | <b>Nutrición e seguridade alimentaria</b>                       | 107   |
| 1º    | MP0466 | <b>Organización da produción alimentaria</b>                    | 107   |
| 1º    | MP0465 | <b>Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos</b>  | 160   |
| 2º    | MP0084 | <b>Comercialización e lóxística na industria alimentaria</b>    | 123   |
| 2º    | MP0467 | <b>Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos</b>         | 70    |
| 2º    | MP0473 | Empresa e iniciativa emprendedora                               | 53    |
| 2º    | MP0474 | Formación en centros de traballo                                | 384   |
| 2º    | MP0469 | <b>Procesos integrados na industria alimentaria</b>             | 87    |
| 2º    | MP0471 | Proxecto de procesos e calidade na industria alimentaria        | 26    |
| 2º    | MP0462 | <b>Tecnoloxía alimentaria</b>                                   | 210   |
| 2º    | MP0086 | <b>Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria</b> | 87    |

**Nota.** Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.

**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 acreditarán 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 lóxística 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.                              |
| 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, 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.<br>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 cármicas. |                                                                                                                         |
| UC0562_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de derivados de cereais e de doces.                                                                                     | MP0462 Tecnoloxía alimentaria.<br>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.                                                             |
| UC0566_3 Controlar a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e os seus sistemas automáticos de produción.                                                                                     | MP0465 Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.<br>MP0469 Procesos integrados na industria alimentaria. |
| UC0766_3 Controlar a elaboración de produtos e preparacións cármicas, e os seus sistemas automáticos de produción, así como o sacrificio, a preparación e o despezamento dos animais.                              |                                                                                                                         |
| 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.<br>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.<br>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 cármicas.                                                                                          |                                                                                                                         |
| UC0564_3 Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de derivados de cereais e de doces.                                                                                           | MP0464 Análise de alimentos.<br>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.                                                                              |

# Información

## Notación

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| O | Réxime ordinario presencial   |
| A | Réxime de adultos presencial  |
| D | Réxime de adultos a distancia |

### CB Industrias alimentarias

#### A Coruña

|         |             |   |           |                          |
|---------|-------------|---|-----------|--------------------------|
| Ribeira | CIFP Coroso | O | 981870361 | cifp.coroso@edu.xunta.es |
|---------|-------------|---|-----------|--------------------------|

#### Ourense

|           |               |   |           |                           |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|
| Ribadavia | IES O Ribeiro | O | 988470817 | ies.oribeiro@edu.xunta.es |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|

### PFB Actividades auxiliares na industria alimentaria

#### A Coruña

|        |                  |   |           |                               |
|--------|------------------|---|-----------|-------------------------------|
| Ferrol | IES Ferrol Vello | O | 981353409 | ies.ferrol.vello@edu.xunta.es |
|--------|------------------|---|-----------|-------------------------------|

### CM Aceites de oliva e viños

#### Ourense

|           |               |   |           |                           |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|
| Ribadavia | IES O Ribeiro | O | 988470817 | ies.oribeiro@edu.xunta.es |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|

#### Pontevedra

|          |                      |   |           |                                   |
|----------|----------------------|---|-----------|-----------------------------------|
| Cambados | IES Ramón Cabanillas | O | 986542950 | ies.ramon.cabanillas@edu.xunta.es |
|----------|----------------------|---|-----------|-----------------------------------|

|            |               |   |           |                          |
|------------|---------------|---|-----------|--------------------------|
| Ponteareas | CIFP A Granxa | O | 986640068 | cifp.granxa@edu.xunta.es |
|------------|---------------|---|-----------|--------------------------|

### CM Elaboración de produtos alimentarios

#### A Coruña

|           |                       |   |           |                                  |
|-----------|-----------------------|---|-----------|----------------------------------|
| Coruña, A | CIFP Paseo das Pontes | O | 981160196 | cifp.paseodaspontes@edu.xunta.es |
|-----------|-----------------------|---|-----------|----------------------------------|

|         |             |   |           |                          |
|---------|-------------|---|-----------|--------------------------|
| Ribeira | CIFP Coroso | O | 981870361 | cifp.coroso@edu.xunta.es |
|---------|-------------|---|-----------|--------------------------|

### CM Panadería, repostería e confeitaría

#### A Coruña

|       |                  |   |           |                              |
|-------|------------------|---|-----------|------------------------------|
| Arzúa | EFAG El Piñelral | O | 981500580 | efag.elpineiral@edu.xunta.es |
|-------|------------------|---|-----------|------------------------------|

|           |                       |   |           |                                  |
|-----------|-----------------------|---|-----------|----------------------------------|
| Coruña, A | CIFP Paseo das Pontes | D | 981160196 | cifp.paseodaspontes@edu.xunta.es |
|-----------|-----------------------|---|-----------|----------------------------------|

|          |                   |   |           |                             |
|----------|-------------------|---|-----------|-----------------------------|
| Ponteume | IES Fraga do Eume | O | 981432004 | ies.fraga.eume@edu.xunta.es |
|----------|-------------------|---|-----------|-----------------------------|

|                        |                 |   |           |                              |
|------------------------|-----------------|---|-----------|------------------------------|
| Santiago de Compostela | CIFP Compostela | O | 981523140 | cifp.compostela@edu.xunta.es |
|------------------------|-----------------|---|-----------|------------------------------|

#### Ourense

|           |                  |   |           |                            |
|-----------|------------------|---|-----------|----------------------------|
| Vilamarín | IES de Vilamarín | O | 988286013 | ies.vilamarin@edu.xunta.es |
|-----------|------------------|---|-----------|----------------------------|

#### Pontevedra

|           |               |   |           |                           |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|
| Neves, As | EFAG A Canela | O | 986648250 | efag.acanela@edu.xunta.es |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|

|            |                   |   |           |                                |
|------------|-------------------|---|-----------|--------------------------------|
| Pontevedra | CIFP Carlos Oroza | O | 986847002 | cifp.carlos.oroza@edu.xunta.es |
|------------|-------------------|---|-----------|--------------------------------|

|      |                     |   |           |                                  |
|------|---------------------|---|-----------|----------------------------------|
| Vigo | CIFP Manuel Antonio | O | 986273800 | cifp.manuel.antonio@edu.xunta.es |
|------|---------------------|---|-----------|----------------------------------|

### CS Procesos e calidade na industria alimentaria

#### A Coruña

|           |                       |   |           |                                  |
|-----------|-----------------------|---|-----------|----------------------------------|
| Coruña, A | CIFP Paseo das Pontes | O | 981160196 | cifp.paseodaspontes@edu.xunta.es |
|-----------|-----------------------|---|-----------|----------------------------------|

|         |             |   |           |                          |
|---------|-------------|---|-----------|--------------------------|
| Ribeira | CIFP Coroso | O | 981870361 | cifp.coroso@edu.xunta.es |
|---------|-------------|---|-----------|--------------------------|

#### Lugo

|      |                     |   |           |                                  |
|------|---------------------|---|-----------|----------------------------------|
| Lugo | IES Leiras Pulpeiro | O | 982203427 | ies.leiras.pulpeiro@edu.xunta.es |
|------|---------------------|---|-----------|----------------------------------|

### CS Vitivinicultura

#### Ourense

|           |               |   |           |                           |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|
| Ribadavia | IES O Ribeiro | O | 988470817 | ies.oribeiro@edu.xunta.es |
|-----------|---------------|---|-----------|---------------------------|

#### Pontevedra

|            |               |     |           |                          |
|------------|---------------|-----|-----------|--------------------------|
| Ponteareas | CIFP A Granxa | A O | 986640068 | cifp.granxa@edu.xunta.es |
|------------|---------------|-----|-----------|--------------------------|



## Onde informarse

**Portal Educativo de Formación Profesional:**  
[www.edu.xunta.es/fp](http://www.edu.xunta.es/fp)

## Síguenos en:

 [twitter.com/fpgalicia](https://twitter.com/fpgalicia)

 [facebook.com/fpgalicia](https://facebook.com/fpgalicia)

## Departamentos de orientación dos centros educativos

### **Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria**

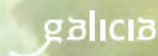
Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Edificio administrativo de San Caetano

**Santiago de Compostela**

Teléfonos 981 544 400 - 981 544 376

[dxefpie@edu.xunta.es](mailto:dxefpie@edu.xunta.es)



FONDO SOCIAL EUROPEO  
"O FSE invista no teu futuro"



**XUNTA  
DE GALICIA**