FAMILIA PROFESIONAL

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INDUSTRAS ALIMENTARIAS 2026 - 2027

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 2027

FP FORMACIÓN PROFESIONAL

IND
TRIAS A
LIMENTA

LENDA

PFB	Programa formativo básico
CB	Ciclo formativo de grao básico
CM	Ciclo formativo de grao medio
CS	Ciclo formativo de grao superior
AB	Formación acelerada básica
AM	Formación acelerada media
AS	Formación acelerada media
EM	Curso de especialización de grao medio
ES	Curso de especialización de grao superior
O	Oferta ordinaria presencial
O	Oferta ordinaria a distancia
P	Oferta modular presencial
D	Oferta modular a distancia
I	Oferta réxime dual intensivo

Duración: 2000 horas

CB | Industrias alimentarias

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 nalgunha 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 gandería. Opera seguindo instrucións de persoas coa titulación de técnico/a superior e segundo procedementos establecidos.

Que ocupacións se desempeñan?

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

Que título se obtén?

Técnico básico en Industrias alimentarias.

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	AM3163	Ciencias aplicadas I	146
1º	AM3161	Comunicación e ciencias sociais I	175
1º	MP3134	Elaboración de produtos alimentarios	237
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60
1º	MP3070	Operacións auxiliares de almacenaxe	146
1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146
2º	AM3164	Ciencias aplicadas II	146
2º	AM3162	Comunicación e ciencias sociais II	125
2º	MP3135	Limpeza e mantemento de instalacións e equipamentos	367
2º	MP3136	Operacións básicas de laboratorio	367
2º	MP3160	Proxecto intermodular de aprendizaxe colaborativa	25

CB | 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		Unidades de competencia	
MP3070	Operacións auxiliares de almacenaxe	UC0432_1	Manipular cargas con carretas elevadoras
		UC1325_1	Realizar as operacións auxiliares de recepción, colocación, mantemento e expedición de cargas no almacén de xeito integrado no equipo
MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	UC0543_1	Realizar tarefas de apoio á recepción e á preparación das materias primas
		UC0545_1	Manexar equipamentos e instalacións para o envasamento, o acondicionamento e a empaquetaxe de produtos alimentarios, seguindo instrucións de traballo de carácter normalizado e dependente
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	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
		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
MP3136	Operacións básicas de laboratorio	UC1312_1	Realizar operacións auxiliares elementais en laboratorio e nos procesos da industria química e afíns

CB | Industrias alimentarias

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 format ivo que figuran na columna da dereita:

Unidades de competencia		Módulos profesionais	
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		
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 empaquetaxe 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

Duración: 2000 horas

CM | Aceites de oliva e viños

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/a | elaborador/a 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/a 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.

Que título se obtén?

Técnico en Aceites de oliva e viños.

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	261
1º	MP0317	Extracción de aceites de oliva	90
1º	MP0156	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0316	Materias primas e produtos na industria oleícola, vinícola e doutras bebidas	279
1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0319	Acondicionamento de aceites de oliva	137
2º	MO0003	Afondamento nas competencias profesionais*	30
2º	MP0321	Análise sensorial	164
2º	MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0320	Elaboración doutras bebidas e derivados	301
2º	MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	109
2º	MP1713	Proxecto intermodular	50
2º	MP0146	Venda e comercialización de produtos alimentarios	109

Nota*: Módulos optativos

CM | 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		Unidades de competencia	
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		
MP0318	Elaboración de viños	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 acabamento dos viños
		UC0550_2	Realizar vinificacións especiais
MP0320	Elaboración doutras bebidas e derivados	UC0551_2	Conducir o proceso de destilación e elaborar augardentes e licores
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	UC0314_2	Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas
MP0319	Acondicionamento de aceites de oliva	UC0030_2	Controlar o proceso de trasfega e almacenaxe de aceite de oliva en adega

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		Módulos profesionais	
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	MP0318	Elaboración de viños
UC0549_2	Controlar as fermentacións e o acabamento dos viños	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
UC0550_2	Realizar vinificacións especiais		
UC0551_2	Conducir o proceso de destilación e elaborar augardentes e licores	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

Duración: 2000 horas

CM | Elaboración de produtos alimentarios

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/a de produtos alimentarios | operador/a de máquinas e equipamentos para o tratamento e a elaboración de produtos alimentarios | operador/a e controlador/a de liñas de envasamento e embalaxe | recepcionista e almaceneiro/a | subministrador/a de materias primas e materiais ás liñas de produción | dosificador/a | supervisor/a de liña.

Que título se obtén?

Técnico en Elaboración de produtos alimentarios.

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	MP0156	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0141	Materias primas na industria alimentaria	236
1º	MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	184
1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0143	Tratamentos de transformación e conservación	210
2º	MO0003	Afondamento nas competencias profesionais*	30
2º	MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	109
2º	MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	274
2º	MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	328
2º	MP1713	Proxecto intermodular	50
2º	MP0146	Venda e comercialización de produtos alimentarios	109

Nota*: Módulos optativos

Duración: 2000 horas

CM | Elaboración de produtos alimentarios

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		Unidades de competencia	
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	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	UC2568_2	Efectuar a recepción e o control de calidade de produtos hortofrutícolas (froitas hortalizas, cogomelos e legumes) e materias auxiliares
		UC2569_2	Efectuar o almacenamento de produtos hortofrutícolas frescos (froitas, hortalizas, cogomelos e legumes) e a expedición doutros produtos vexetais
		UC0295_2	Efectuar a recepción, o control de calidade, o almacenamento e a expedición das materias cárnicas, primas e auxiliares
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		
MP0143	Tratamentos de transformación e conservación	UC2584_2	Conducir a aplicación dos tratamentos finais de conservas vexetais, zumes e pratos cociñados
MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	UC0298_2	Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	UC0318_2	Obter produtos da pesca e da acuicultura en conserva, semiconservas e salgaduras
		UC0319_2	Obter derivados de produtos da pesca e da acuicultura: masas, pastas, conxelados e pratos cociñados ou precociñados
		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

CM | 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		Módulos profesionais	
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
UC2568_2	Efectuar a recepción e o control de calidade de produtos hortofrutícolas (froitas hortalizas, cogomelos e legumes) e materias auxiliares	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria
UC2569_2	Efectuar o almacenamento de produtos hortofrutícolas frescos (froitas, hortalizas, cogomelos e legumes) e a expedición doutros produtos vexetais	MP0141	Materias primas na industria alimentaria
UC0295_2	Efectuar a recepción, o control de calidade, o almacenamento e a expedición das materias cárnicas, primas e auxiliares	MP0141	Materias primas na industria alimentaria
		MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria
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
UC2584_2	Conducir a aplicación dos tratamentos finais de conservas vexetais, zumes e pratos cociñados	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
		MP0143	Tratamentos de transformación e conservación
		MP0144	Procesamento de produtos alimentarios
UC0298_2	Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
UC0318_2	Obter produtos da pesca e da acuicultura en conserva, semiconservas e salgaduras	MP0143	Tratamentos de transformación e conservación
UC0319_2	Obter derivados de produtos da pesca e da acuicultura: masas, pastas, conxelados e pratos cociñados ou precociñados	MP0144	Procesamento de produtos alimentarios

CM | 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		Módulos profesionais	
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	Obter produtos da pesca e da acuicultura en conserva, semiconservas e salgaduras		

Duración: 2000 horas

CM | Panadaría, repostaría e confeitaría

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, pastelarías e confeitaría, así como no sector da 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, pastelarías e repostaría.

Que ocupacións se desempeñan?

Panadeiro/a | elaborador/a de bolaría | elaborador/a de masas e bases de pizza | pasteleiro/a | elaborador/a e decorador/a de pasteis | confeiteiro/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.

Que título se obtén?

Técnico en Panadaría, repostaría e confeitaría.

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	Elaboracións de panadaría e bolaría	317
1º	MP0156	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0024	Materias primas e procesos en panadaría, pastelaría e repostaría	103
1º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
1º	MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	210
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MO0003	Afondamento nas competencias profesionais*	30
2º	MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	301
2º	MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelaría	82
2º	MP0029	Produtos de obradoiro	246
2º	MP1713	Proxecto intermodular	50
2º	MP0028	Sobremesas en restauración	191

Nota*: Módulos optativos

Duración: 2000 horas

CM | Panadaría, repostaría 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		Unidades de competencia	
MP0024	Materias primas e procesos en panadaría, pastelaría e repostaría	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 repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos
MP0025	Elaboracións de panadaría e bolaría	UC0034_2	Elaborar masas e produtos básicos de panadaría e bolaría
MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	UC0306_2	Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelaría e repostaría
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
MP0028	Sobremesas en restauración	UC0710_2	Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados
MP0029	Produtos de obradoiro	UC0035_2	Confeccionar elaboracións complementarias, composición, decoración e envasamento dos produtos de panadaría e bolaría
		UC0308_2	Realizar o acabamento e decoración dos produtos de pastelaría e confeitaría
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría
MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelaría	UC0309_2	Realizar o envasamento e a presentación dos produtos de pastelaría e confeitaría

Duración: 2000 horas

CM | Panadaría, repostaría 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		Módulos profesionais	
UC0034_2	Elaborar masas e produtos básicos de panadaría e bolaría	MP0025	Elaboracións de panadaría e bolaría
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 pastelaría e repostaría	MP0026	Procesos básicos de pastelaría 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
UC0710_2	Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados	MP0028	Sobremesas en restauración
UC0035_2	Confeccionar elaboracións complementarias, composición, decoración e envasamento dos produtos de panadaría e bolaría	MP0029	Produtos de obradoiro
UC0308_2	Realizar o acabamento e decoración dos produtos de pastelaría e confeitaría	MP0029	Produtos de obradoiro
UC0709_2	Definir ofertas sinxelas de repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria
UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
UC0309_2	Preparar a infraestrutura e colaborar na programación e na promoción de sesións de animación musical e visual en vivo e en directo	MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelaría

Duración: 2000 horas

CS | Procesos e calidade na industria alimentaria

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/a 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/a ou auditor/a 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.

Que título se obtén?

Técnico superior en Procesos e calidade na industria alimentaria.

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	Análise de alimentos	160
1º	MP0463	Biotecnoloxía alimentaria	107
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP0470	Innovación alimentaria	51
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	133
1º	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	77
1º	MP0466	Organización da produción alimentaria	105
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	130
2º	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	164
2º	MP0467	Control microbioloxico e sensorial dos alimentos	109
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	137
2º	MP0471	Proxecto intermodular de procesos e calidade na industria alimentaria	50
2º	MP0462	Tecnoloxía alimentaria	301
2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	109

Nota*: Módulos optativos

CS | 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		Unidades de competencia	
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
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	UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de conservas e zumes vexetais
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria		
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		
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
MP0466	Organización da produción alimentaria	UC0557_3	Programar e xestionar a produción na industria alimentaria

Duración: 2000 horas

CS | 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		Unidades de competencia	
MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	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	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	UC0560_3	Controlar a fabricación de conservas e zumes vexetais, e os seus sistemas automáticos de produción
MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	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
MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso		

Duración: 2000 horas

CS | Procesos e calidade 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		Módulos profesionais	
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
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	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 MP0462	Nutrición e seguridade alimentaria Tecnoloxía 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 MP0468	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos Nutrición e seguridade alimentaria

CS | Procesos e calidade 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		Módulos profesionais	
UC0557_3	Programar e xestionar a producción na industria alimentaria	MP0466	Organización da produción 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
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	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria
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
UC0572_3	Controlar a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos, e os seus sistemas automáticos de produción	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	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria
		MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos

Duración: 2000 horas

CS | Vitivinicultura

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/a 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.

Que título se obtén?

Técnico superior en Vitivinicultura.

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	183
1º	MP0083	Cata e cultura vitivinícola	80
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0079	Procesos bioquímicos	183
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0078	Vinificacións	157
1º	MP0077	Viticultura	160
2º	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	164
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento	191
2º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
2º	MP0082	Industrias derivadas	137
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	219
2º	MP0087	Proxecto na industria vitivinícola	50
2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	109

Nota*: Módulos optativos

CS | 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		Unidades de competencia	
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	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
		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 alimentaria	UC0558_3	Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria

CS | Vitivinicultura

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		Módulos profesionais	
UC0037_3	Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación	MP0077 MP0078	Viticultura Vinificacións
UC0038_3	Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e físico-químicas	MP0083 MP0081	Cata e cultura vitivinícola Análise enolóxica
UC0039_3	Coordinar e supervisar os métodos de estabilización e crianza de viños	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento
UC0040_3	Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola	MP0078 MP0080	Vinificacións 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
UC0557_3	Programar e xestionar a produción na industria alimentaria	MP0078 MP0080	Vinificacións Estabilización, crianza e envasamento
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
UC0768_3	Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados	MP0082	Industrias derivadas
UC0314_2	Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas	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

Duración: 680 horas

ES | Tecnoloxía e xestión queixeira

Que se aprende a facer?

A competencia xeral deste curso de especialización consiste en recoñecer e aplicar a tecnoloxía queixeira, programando e supervisando as etapas de fabricación, aplicando os sistemas de control e as técnicas de mellora continua, así como a xestión dos recursos necesarios para garantir os plans de produción, os obxectivos de calidade e seguridade alimentaria, a xestión de custos, a prevención de riscos laborais e a protección ambiental, de acordo coas normas establecidas pola empresa e coa lexislación.

En que ámbitos se traballa?

Tecnólogo/a queixeiro/a en empresas de fabricación de queixo, realizando tarefas de fabricación, organización da produción, xestión económica, desenvolvemento de produtos, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental. Actuarase como mando intermedio baixo a supervisión de persoal técnico superior, aínda que en pequenas empresas se terá un maior grao de autonomía e poderanse asumir labores de xestión e dirección.

Que ocupacións se desempeñan?

Tecnólogo/a queixeiro/a | mestre/a queixeiro/a | xefe/a de equipo en fabricación ou afinado | responsable de fabricación | responsable de afinado ou de maduración | técnico/a de laboratorio en queixaría | técnico/a de investigación e desenvolvemento | responsable de empresa queixeira (persoas emprendedoras) | técnico/a comercial.

Que título se obtén?

Máster de Formación Profesional en Tecnoloxía e xestión queixeira

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	MP5145	Lactoloxía e técnicas analíticas	140
1º	MP5147	Operacións e equipos na industria queixeira	120
1º	MP5146	Tecnoloxía queixeira	280
1º	MP5148	Xestión industrial da queixeiría	140

Duración: 740 horas

AS | Xestión da produción na industria alimentaria

Que se aprende a facer?

Xestionar e controlar a elaboración de produtos alimentarios, incluíndo o manexo e o mantemento de equipamentos e instalacións, aplicando os plans de produción, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental, de acordo coa lexislación.

En que ámbitos se traballa?

Exerce a súa actividade en pequenas, medianas ou grandes empresas da industria alimentaria, integrado/a nun equipo de traballo onde realiza tarefas de xestión da produción, organización e control, na área funcional de produción. Actúa como mando intermedio baixo a supervisión de persoal responsable técnico de nivel superior, aínda que en pequenas empresas dispón dun maior grao de autonomía, e pode 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/a de quenda | supervisor/a de equipamentos, procesos e produtos | encargado/a de produción | encargado/a de elaboración de novos produtos e desenvolvemento de procesos | encargado/a da liña de envasamento e embalaxe.

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	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	133
1º	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	130
1º	MP0466	Organización da produción alimentaria	105
1º	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	77
1º	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	137
1º	MP0470	Innovación alimentaria	51
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

IND
TRIAS A
LIMENTA

LENDA

PFB	Programa formativo básico
CB	Ciclo formativo de grao básico
CM	Ciclo formativo de grao medio
CS	Ciclo formativo de grao superior
AB	Formación acelerada básica
AM	Formación acelerada media
AS	Formación acelerada media
EM	Curso de especialización de grao medio
ES	Curso de especialización de grao superior
O	Oferta ordinaria presencial
O	Oferta ordinaria a distancia
P	Oferta modular presencial
D	Oferta modular a distancia
I	Oferta réxime dual intensivo

INFORMACIÓN

CB Industrias alimentarias

A Coruña						
Ribeira	CIFP Coroso	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal	O		
Lugo						
Lugo	IES Sanxillao	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal		P	
Ourense						
Ribadavia	IES O Ribeiro	988788460	ies.oribeiro@edu.xunta.gal	O		
Pontevedra						
Ponteareas	CIFP A Granxa	886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal	O		
Vilagarcía de Arousa	CIFP Fontecarmoa	886151956	cifp.fontecarmoa@edu.xunta.gal	O		

CM Aceites de oliva e viños

Ourense						
Ribadavia	IES O Ribeiro	988788460	ies.oribeiro@edu.xunta.gal	O		
Verín	IES García-Barbón	988685085	ies.garcia.barbon@edu.xunta.gal			I
Pontevedra						
Ponteareas	CIFP A Granxa	886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal	O		

CM Elaboración de produtos alimentarios

A Coruña						
Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	O		I
Ribeira	CIFP Coroso	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal	O	D	
Lugo						
Lugo	CIFP Politécnico de Lugo	982828820	cifp.politecnico.lugo@edu.xunta.gal			I
Pontevedra						
Vigo	CIFP Manuel Antonio	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal			I
Vilagarcía de Arousa	CIFP Fontecarmoa	886151956	cifp.fontecarmoa@edu.xunta.gal	O		

CM Panadaría, repostaría e confeitaría

A Coruña						
Arzúa	EFAG El Piñeiral	981500580	efag.elpineiral@edu.xunta.gal	O		
Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal		D	I
Pontedeume	CIFP Fraga do Eume	881930455	cifp.fraga.eume@edu.xunta.gal	O		
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	O		
Lugo						
Lugo	IES Sanxillao	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal	O	D	
Ourense						
Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O		
Pontevedra						
Neves, As	EFAG A Cancela	986648250	efag.acancela@edu.xunta.gal	O		
Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal	O		
Vigo	CIFP Manuel Antonio	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal	O		

CS Procesos e calidade na industria alimentaria

A Coruña						
Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	O		
Ribeira	CIFP Coroso	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal	O		I
Lugo						
Lugo	CIFP Politécnico de Lugo	982828820	cifp.politecnico.lugo@edu.xunta.gal	O		
Pontevedra						
Ponteareas	CIFP A Granxa	886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal		P	
Vigo	CIFP Manuel Antonio	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal			I

CS Vitivinicultura

Lugo						
Sober	CPR Belarmino Fernández Iglesias	982460469	cpr.belarmino@edu.xunta.gal	O		
Ourense						
Barco de Valdeorras, O	IES Lauro Olmo	988320175	ies.lauro-olmo.valdeorras@edu.xunta.gal			I
Ribadavia	IES O Ribeiro	988788460	ies.oribeiro@edu.xunta.gal	O		
Pontevedra						
Cambados	IES Ramón Cabanillas	886151913	ies.ramon.cabanillas@edu.xunta.gal	O		
Ponteareas	CIFP A Granxa	886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal	O	D	I

ES Tecnoloxía e xestión queixeira

Lugo						
Lugo	CIFP Politécnico de Lugo	982828820	cifp.politecnico.lugo@edu.xunta.gal	O		

AS Xestión da produción na industria alimentaria

A Coruña						
Ribeira	CIFP Coroso	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal			I

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 2027

FP FORMACIÓN PROFESIONAL

ONDE INFORMARSE

Departamentos de orientación dos centros educativos

Consellería de Educación, Ciencia, Universidades e Formación Profesional

Dirección Xeral de Formación Profesional
Edificio administrativo de San Caetano,
Santiago de Compostela

orientacion.profesional@edu.xunta.gal
edu.xunta.gal/fp

ara avaliación recoñecemento e acreditación

Síguenos en
@fpgalicia