



2020-2021



FORMACIÓN  
PROFESIONAL

Familia profesional

Industrias  
alimentarias

XUNTA DE GALICIA

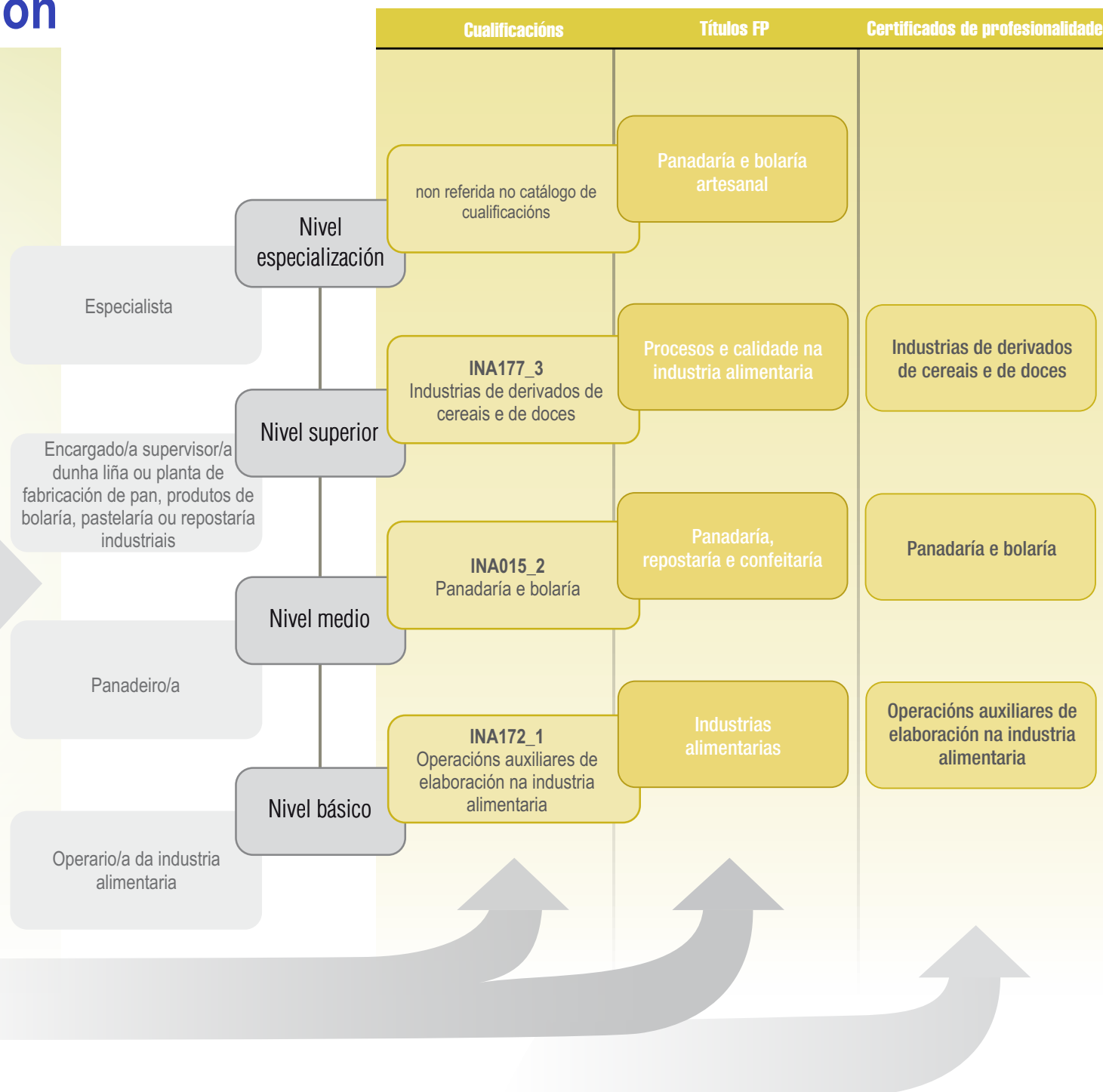


o futuro  
nas túas mans

# Formación e acreditación

Un ámbito de traballo, como por exemplo o de PANADARÍA, BOLARÍA, PASTELARÍA E REPOSTARÍA, pode ter unha serie de ocupacións que requiran diferentes niveis de formación e especialización que se poden acadar a través de ciclos formativos de formación profesional que conducen á obtención dun título oficial de formación profesional, ou ben a través de cualificacións que conducen á obtención dun certificado de profesionalidade, que acredita que o/a traballador/a adquiriu unha serie de cualificacións profesionais para desempeñar unhas ocupacións e uns postos de traballo determinados. Por outra banda, a través do sistema de acreditación e competencias profesionais pódese obter o recoñecemento de unidades de competencia que en conxunto levan ao recoñecemento de cualificacións conducentes á obtención dun certificado de profesionalidade ou parte dun título.

## PANADARÍA, BOLARÍA, PASTELARÍA E REPOSTARÍA



# Formación

A través do sistema de formación profesional da Consellería de Cultura, Educación e Universidade, pode obter formación para os/as seus/súas empregados/as ou propor formación para futuros/as empregados/as.

Segundo o nivel de especialización requirido, esta formación pode ser de nivel básico, medio, ou superior, ou especializada.

Poderase obter a través das seguintes vías:

- Ciclos formativos de formación profesional. Conducen á obtención dun título oficial de formación profesional e dotan o/a traballador/a das capacidades para as ocupacións que se indican.
- Cualificacións profesionais. Conducen á obtención dun certificado de profesionalidade que acredita que o/a traballador/a adquiriu determinadas cualificacións profesionais para desempeñar as ocupacións e os postos de traballo que se indican.

Ciclos formativos

Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior	Nivel Especialización
<p><b>Industrias alimentarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peón da industria da alimentación e bebidas.</li> <li>• Preparador/ora de materias primas.</li> <li>• Operador/ora de máquinas para elaborar e envasar produtos alimentarios.</li> <li>• Mozo/a de almacén.</li> <li>• Operador/ora de carreta.</li> <li>• Auxiliar de planta alimentaria.</li> <li>• Auxiliar de mantemento en industria alimentaria.</li> <li>• Auxiliar de liña de produción.</li> <li>• Auxiliar de almacén.</li> <li>• Auxiliar de limpeza e desinfección de instalacións, aparellos e material de laboratorio.</li> <li>• Axudante de plantas residuais.</li> <li>• Axudante de plantas de tratamento de augas.</li> </ul>	<p><b>Elaboración de produtos alimentarios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborador/ora de produtos alimentarios.</li> <li>• Operador/ora de máquinas e equipamentos para o tratamento e a elaboración de produtos alimentarios.</li> <li>• Operador/ora e controlador/ora de liñas de envasamento e embalaxe.</li> <li>• Recepcionista e almaceneiro/a.</li> <li>• Subministrador/ora de materias primas e materiais ás liñas de produción.</li> <li>• Dosificador/ora.</li> <li>• Supervisor/ora de liña.</li> </ul> <p><b>Aceites de oliva e viños</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bodegueiro/eira, elaborador/ora de viños, cavas, sidra e outras bebidas e derivados.</li> <li>• Mestre/a de lagar, extracción e refinamento de aceites de oliva.</li> <li>• Recepcionista de materias primas. Operador/ora de sección de embotellamento e/ou envasamento.</li> <li>• Auxiliar de laboratorio en lagares e adegas.</li> <li>• Auxiliar de control de calidade en lagares e adegas.</li> <li>• Comercial de lagares e adegas.</li> </ul> <p><b>Panadería, repostería e confeitaría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panadeiro/a.</li> <li>• Elaborador/a de bolaría.</li> <li>• Elaborador/a de masas e bases de pizza.</li> <li>• Pasteleiro/a.</li> <li>• Elaborador/a e decorador/a de pasteis.</li> <li>• Confeiteiro/a.</li> <li>• Reposteiro/a.</li> <li>• Turroneiro/a.</li> <li>• Elaborador/a de caramelos e doces.</li> <li>• Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.</li> <li>• Churreiro/a.</li> <li>• Galleteiro/a.</li> <li>• Elaborador/a de sobremesas en restauración.</li> </ul>	<p><b>Procesos e calidade na industria alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xefe/a de liña, de planta de fabricación, de sección ou de almacén.</li> <li>• Xefe de quenda.</li> <li>• Supervisor/ora de equipamentos, procesos e produtos.</li> <li>• Encargado/a de produción.</li> <li>• Encargado/a de elaboración de novos produtos e desenvolvemento de procesos.</li> <li>• Técnico/a en análise de alimentos.</li> <li>• Técnico/a en análise sensorial.</li> <li>• Técnico/a en laboratorio de control de calidade.</li> <li>• Inspector/ora ou auditor/ora de calidade.</li> <li>• Encargado/a da xestión da seguridade alimentaria.</li> <li>• Encargado/a de aprovisionamentos.</li> <li>• Encargado/a da liña de envasamento e embalaxe.</li> <li>• Encargado/a de control ambiental e seguridade laboral.</li> <li>• Técnico/a comercial.</li> </ul> <p><b>Vitivinicultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico/a vitivinícola.</li> <li>• Encargado/a de proceso de destilación e rectificación.</li> <li>• Encargado/a de recepción de mostos frescos e sulfitados.</li> <li>• Supervisor/ora de columnas de destilación e concentración.</li> <li>• Encargado/a da liña de envasamento de destilados, concentrados e vinagres.</li> <li>• Encargado/a de avellentamento e crianza de destilados e vinagres.</li> <li>• Técnico/a en análise sensorial.</li> </ul>	<p><b>Panadería e bolaría artesanal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mestre/a panadeiro/a.</li> <li>• Elaborador/a de bolaría.</li> <li>• Elaborador/a de masas e bases de pizza.</li> <li>• Reposteiro/a e catador/a de produtos de panificación artesanal</li> </ul>

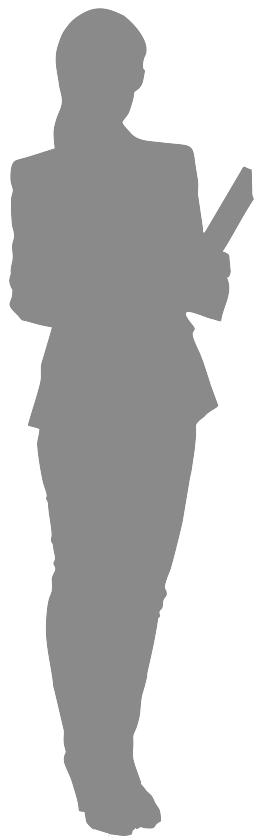
Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior
<p><b>Operacións auxiliares de elaboración na industria alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mozo/a de almacén</li> <li>• Carreteiro/a</li> <li>• Auxiliar da industria alimentaria</li> <li>• Operario/a da industria alimentaria</li> <li>• Peón/oa da industria da alimentación e de bebidas</li> <li>• Preparador/a de materias primas</li> <li>• Operador/a de máquinas para elaborar e envasar produtos alimentarios</li> </ul> <p><b>Operacións auxiliares de mantemento e transporte interno na industria alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar de industrias alimentarias</li> <li>• Mozo/a de almacén</li> <li>• Carreteiro/a</li> <li>• Auxiliar de planta alimentaria</li> <li>• Auxiliar de mantemento en industria alimentaria</li> </ul>	<p><b>Carnizaría e elaboración de produtos cárnicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carniceiro/a</li> <li>• Elaborador/a de produtos cárnicos</li> <li>• Salgador/a</li> <li>• Curador/a</li> <li>• Elaborador/a de pratos preparados</li> </ul> <p><b>Elaboración de azucre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Especialista na elaboración de azucre</li> <li>• Operador/a de máquinas para elaborar azucre</li> <li>• Operador/a de cuarto de remolacha</li> <li>• Traballador/a da elaboración de azucre e/ou sucedáneos</li> </ul> <p><b>Elaboración de cervexa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empregado/a de control de abastecementos e inventario</li> <li>• Malteiro/a</li> <li>• Cocedor/a de malte</li> <li>• Cocedor/a de mosto</li> <li>• Elaborador/a de mostos e de cervexas</li> <li>• Traballador/a da elaboración de bebidas alcohólicas distintas do viño</li> <li>• Adegueiro/a de cervexa</li> <li>• Operador/a de sección de envasamento de bebidas</li> <li>• Operador/a de máquina envasadora de bebidas</li> <li>• Recepcionista de materias primas</li> </ul> <p><b>Elaboración de leites de consumo e produtos lácteos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traballador/a da elaboración de produtos lácteos</li> <li>• Elaborador/a de manteiga</li> <li>• Operador/a de máquina envasadora de leite e produtos lácteos</li> <li>• Operador/a de máquinas para o tratamento e a elaboración de produtos lácteos, en xeral</li> <li>• Procesador/a de leite</li> <li>• Traballador/a do tratamento do teite</li> <li>• Operador/a de cadro de control para o tratamento do teite e os seus derivados</li> <li>• Elaborador/a de iogures</li> <li>• Envasador/a de leite e produtos lácteos</li> <li>• Xeadeiro/a-elaborador/a de xeados</li> </ul> <p><b>Elaboración de produtos para alimentación animal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extrusionador/a</li> <li>• Muiñeiro/a</li> <li>• Envasador/a</li> <li>• Operario/a de esterilización</li> <li>• Operario/a de acondicionamento final</li> <li>• Granulador/a</li> <li>• Almaceneiro/a</li> <li>• Dosificador/a</li> </ul>	<p><b>Enotecnia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico/a de control de calidade</li> <li>• Técnico/a en viticultura e enotecnia</li> <li>• Xefe/a de produción</li> <li>• Xefe/a de planta</li> <li>• Técnico/a vitivinícola</li> <li>• Técnico/a de procesos</li> <li>• Encargado/a de produción</li> <li>• Supervisor/a de proceso e produto</li> <li>• Técnico/a en análise sensorial</li> </ul> <p><b>Industrias cárnicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspector/a-auditor/a de calidade</li> <li>• Técnico/a en control de calidade en industrias alimentarias</li> <li>• Encargado/a de industrias alimentarias</li> <li>• Encargado/a de produción</li> <li>• Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias</li> <li>• Xefe/a de planta en industrias cárnicas</li> <li>• Encargado/a de control ambiental</li> <li>• Encargado/a de aprovisionamentos</li> <li>• Supervisor/a de proceso e de produto</li> <li>• Encargado/a de matadoiro e/ou de sala de despezamento</li> <li>• Xerente de matadoiros e de pequenas industrias cárnicas</li> <li>• Técnico/a en laboratorio de control de calidade de produtos e preparados cárnicos</li> </ul> <p><b>Industrias de conservas e zumes vexetais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado/a de industrias alimentarias</li> <li>• Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias</li> <li>• Encargado/a de recepción de materias primas e de almacén na industria conserveira e de zumes vexetais</li> <li>• Encargado/a ou xefe/a de planta de proceso de fabricación de conservas e/ou zumes vexetais</li> <li>• Supervisor/a de máquinas na elaboración de conservas e/ou zumes vexetais</li> <li>• Encargado/a da liña de envasamento de conservas e/ou zumes vexetais</li> <li>• Responsable de liña ou sección de elaboración de cociñados en conserva</li> <li>• Técnico/a de control de calidade en pequenas e medianas industrias conserveiras e de zumes</li> <li>• Controlador/a de manipulación de produtos hortofrutícolas</li> </ul> <p><b>Industrias de derivados de cereais e de doces</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado/a da recepción, preparación e molturación de trigo e outros cereais e/ou leguminosas (mestre/a muiñeiro/a) para a obtención de fariñas, sémolas e pensos para alimentación animal</li> <li>• Encargado/a supervisor/a dunha liña ou planta de fabricación de pan, produtos de bolaría, pastelería ou repostería industriais</li> <li>• Responsable de liña ou planta de fabricación de turróns, polvoróns, mazapáns, etc</li> <li>• Encargado/a de liña ou planta de produción de snacks, cereais de almorzo, caramelos e outras lambonadas</li> </ul>

Nivel básico

Nivel medio

Nivel superior

Nivel Especialización



- Operario/a de emulsión e forneado
- Elaboración de refrescos e augas de bebida envasadas**
- Almaceneiro/a de industrias alimentarias
- Operador/a de tratamientos de auga
- Operador/a de máquinas para elaborar bebidas sen alcohol
- Operador/a de máquina embotelladora de bebidas
- Operador/a de máquina envasadora de bebidas.
- Elaboración de viños e licores**
- Elaborador/a de sidra
- Traballador/a da elaboración do viño
- Adegueiro/a vinícola
- Elaborador/a de cavas
- Elaborador/a de augardentes e licores
- Elaborador/a de vinagres
- Operador/a de embotellamento de bebidas
- Traballador/a da elaboración de bebidas alcohólicas distintas do viño
- Operador/a de sección de envasamento de bebidas
- Fabricación de conservas vexetais**
- Elaborador/a de conservas vexetais
- Elaborador/a de zumes
- Elaborador/a de encurtidos e olivas
- Elaborador/a de conxelados e ultraconxelados
- Elaborador/a de cociñados
- Elaborador/a de produtos de cuarta gama
- Fabricación de produtos de café e sucedáneos de café**
- Elaborador/a-torrador/a de cafés e sucedáneos
- Elaborador/a-torrador/a de cafés solubles
- Especialista en torrefacción de cafés
- Traballador/a da elaboración de café e/ou sucedáneos
- Fabricación de produtos de torradura e de aperitivos extrusionados**
- Elaborador/a de aperitivos extrusionados
- Elaborador/a-torrador/a de froitos secos
- Traballador/a da elaboración de froitos secos, aperitivos e snacks
- Obtención de aceites de oliva**
- Mestres/as de extractora
- Mestres/as de refinaxe
- Mestres/as de lagar
- Mestres/as de bagaceira-extractora
- Obtención de aceites de sementes e graxas**
- Operador/a de proceso de preparación e extracción de aceites de sementes e graxas
- Operador/a de recepción de sementes e materias primas
- Operador/a de máquinas para refinar aceites e graxas comestibles

- Encargado/a da produción nunha fábrica de galletas
- Responsable de liña ou planta de fabricación de chocolates e derivados
- Encargado/a de liña de envasamento en empresas da industria de transformación de cereais ou de elaboración de doces
- Técnico/a en control de calidade en industrias alimentarias
- Encargado/a de industrias alimentarias
- Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias
- Industrias de produtos da pesca e da acuicultura**
- Colaborador/a do/da inspector/a-auditor/a de calidade e de control ambiental
- Técnico/a en control de calidade en industrias alimentarias
- Encargado/a de industrias alimentarias
- Xerente de pequenas industrias conserveiras ou de transformados da pesca
- Xefe/a de liña ou xefe/a de planta en industrias de derivados e elaborados da pesca e da acuicultura
- Supervisor/a de industrias alimentarias
- Técnico/a en laboratorio de control de calidade de produtos da pesca
- Encargado/a de produción
- Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias
- Encargado/a de aprovisionamentos
- Industrias derivadas da uva e do viño**
- 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
- Técnico/a en control de calidade en industrias alimentarias
- Encargado/a de industrias alimentarias
- Encargado/a de avellentamento e crianza de destilados e vinagres
- Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias
- Industrias do aceite e as graxas comestibles**
- Encargado/a de lagares
- Técnico/a en control de calidade en industrias alimentarias
- Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias
- Encargado/a de industrias alimentarias
- Encargado/a de deshidratadoras e extractoras de bagazos
- Encargado/a de proceso de preparación e extracción de aceites de sementes, graxas e aceite de oliva
- Encargado/a de recepción de sementes e materias primas
- Encargado/a de refinarias de extracción de aceites de sementes e graxas comestibles
- Supervisor/a de máquinas para elaborar aceites de oliva, sementes e graxas comestibles
- Supervisor/a de máquinas para refinar aceites de oliva, sementes e graxas comestibles
- Técnico/a de control de calidade en industria extractiva de aceites de sementes, de graxas comestibles ou de aceites de oliva.
- Industrias lácteas**
- Colaborador/a do/da inspector/a-auditor/a de calidade e de control ambiental

Nivel básico

Nivel medio

Nivel superior

Nivel Especialización

- Traballador/a da elaboración de aceites e graxas
- Operador/a de máquinas para elaborar e/ou refinar aceites e graxas comestibles
- Operador/a de máquinas envasadoras de aceites e graxas comestibles

**Panadaría e bolaría**

- Panadeiro/a
- Elaborador/a de bolaría
- Elaborador/a de masas e bases de pizzas
- Traballador/a relacionado/a co procesamento de alimentos

**Pastelaría e confeitaría**

- Traballador/a da elaboración de galletas
- Pasteleiro/a en xeral
- Reposteiro/a (pastelaría)
- Turroneiro/a
- Elaborador/a de caramelos
- Traballador/a da elaboración de cacao e chocolate
- Churreiro/a
- Confiteiro/a
- Traballador/a da elaboración de caramelos e doces
- Galleiteiro/a, operador/a de máquinas para elaborar produtos de panadaría e repostaría industrial, en xeral
- Elaborador/a-decorador/a de pasteis

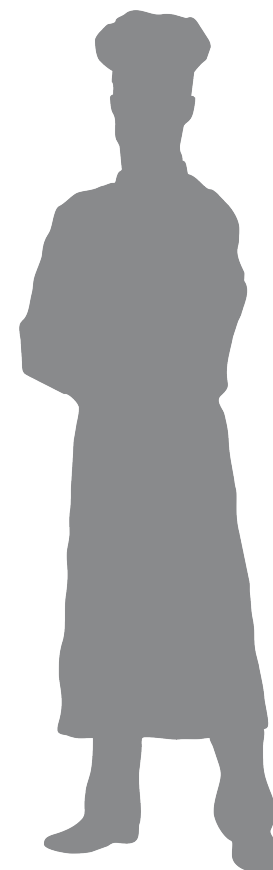
**Peixaría e elaboración de produtos da pesca e a acuicultura**

- Almaceneiro/a e receptor/a de materias primas
- Peixeiro/a
- Elaborador/a de produtos da pesca e derivados, de conservas de peixe e de semiconservas
- Elaborador/a de conxelados e ultraconxelados
- Operador/a de autoclave
- Curador/a de peixe
- Salador/a de peixe
- Limpador/a-preparador/a de peixes para conservas
- Operador/a de afumadoiros
- Operador/a ou controlador/a de liña de envasamento
- Traballador/a na preparación de peixe para conservas
- Cocedor/a de peixes e mariscos
- Peixeiro/a para a venda en comercio
- Especialista en tratamentos de frío

**Queixaría**

- Procesador/a de leite
- Queixeiro/a
- Traballador/a do tratamento do teite
- Operador/a de cadro de control para o tratamento do teite e os seus derivados

- Técnico/a en control de calidade en industrias alimentarias
- Encargado/a de industrias alimentarias
- Xerente de pequenas industrias queixearas
- Xefe/a de liña ou xefe/a de planta en industrias lácteas
- Responsable de calidade
- Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias
- Encargado/a de aprovisionamentos
- Encargado/a de produción



Nivel básico

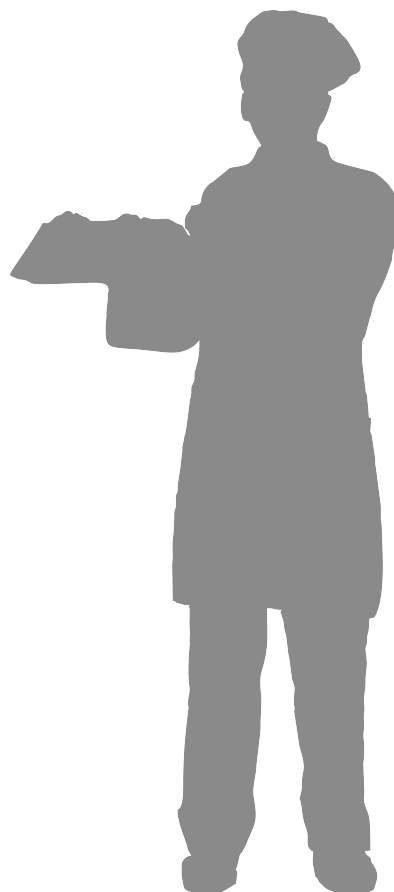
Nivel medio

Nivel superior

Nivel Especialización

**Sacrificio, preparación e despezamento de animais**

- Limpador/a de canles
- Despezador/a
- Operario/a de matadoiros de aves e coellos
- Traballador/a das industrias cárnicas
- Receptor/a de animais
- Operador/a de liña de matadoiro
- Matachín
- Clasificador/a de canais e pezas
- Preparador/a de despozos
- Matachín de aves e coellos





# Accreditación da experiencia profesional

A través do sistema avaliación, recoñecemento e acreditación de competencias profesionais da Consellería de Cultura, Educación e Universidade, pode obter para os/as seus/súas empregados/as o recoñecemento de unidades de competencia que, en conxunto, levan ao recoñecemento de cualificacións conducentes á obtención dun certificado de profesionalidade ou parte dun título, e que acreditan que o/a traballador/a ten unha serie de competencias profesionais

Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Axudar no mantemento operativo de máquinas e instalacións da industria alimentaria, seguindo os procedementos establecidos</li> <li>• Manexar equipamentos e instalacións para o envasamento, o acondicionamento e a empaquetaxe de produtos alimentarios, seguindo instrucións de traballo de carácter normalizado e dependente</li> <li>• 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</li> <li>• Realizar tarefas de apoio á elaboración, o tratamento e a conservación de produtos alimentarios</li> <li>• Realizar tarefas de apoio á recepción e á preparación das materias primas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acondicionar a carne para a súa comercialización ou o seu uso industrial, garantindo a súa rastrexabilidade</li> <li>• Acondicionar o peixe ou o marisco para a súa comercialización ou para o seu uso industrial, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria</li> <li>• Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria</li> <li>• Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira</li> <li>• Conducir a aplicación dos tratamentos finais de conservación, seguindo as especificacións de calidade e hixiene demandadas</li> <li>• Conducir e controlar as operacións de elaboración de leites de consumo, evaporados, en po e condensados, e de nata, manteiga, xeados e similares</li> <li>• Conducir e controlar as operacións de elaboración de sobremesas lácteas, iogures e leites fermentados</li> <li>• Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos</li> <li>• Conducir o proceso de destilación e elaborar augardentes e licores</li> <li>• Conducir os procesos de extracción e realizar as operacións de refinación e corrección de aceites de oliva</li> <li>• Conducir os procesos de fermentación, maduración, filtración e acabado da cervexa</li> <li>• Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasamento dos produtos de panadería e bolaría</li> <li>• Controlar a materia prima e preparar as instalacións e a maquinaria da adega</li> <li>• Controlar a recepción das materias primas e auxiliares cármicas, así como o almacenamento e a expedición de pezas e produtos cármicos</li> <li>• Controlar a recepción de materias primas, o almacenamento e a expedición de pezas e preparacións de peixe e marisco</li> <li>• Controlar a recepción, o almacenamento e a expedición de canais e pezas</li> <li>• Controlar as fermentacións e o acabado dos viños</li> <li>• Controlar e conducir os procesos de elaboración de queixos</li> <li>• Controlar e preparar as materias primas e realizar as operacións de malteamento</li> <li>• 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</li> <li>• Controlar o proceso de envasamento e acondicionamento de bebidas</li> <li>• Controlar o proceso de trasfega e almacenaxe de aceite de oliva en adega</li> <li>• Despezar o canal e acondicionar a carne para a súa distribución e comercialización en carnicaría ou para uso industrial</li> <li>• Elaborar alimentos e pensos secos, así como premesturas medicamentosas e vitamínicos-minerais para a alimentación animal</li> <li>• Elaborar cafés solubles, café descafeinado e sucedáneos de cafés solubles</li> <li>• Elaborar conservas, semiconservas e salgaduras de produtos da pesca, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria</li> <li>• Elaborar e expender preparacións cármicas frescas, nas condicións que garantan a máxima calidade e seguridade alimentaria, e levar a cabo a súa comercialización</li> <li>• Elaborar masas, pastas, conxelados e pratos cocinados ou precocinados con base de peixe ou marisco, garantindo a calidade e a hixiene dos produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar a lexislación de produtos vitivinícolas e os seus derivados, e xestionar os libros rexistro</li> <li>• Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de sementes e de graxas comestibles</li> <li>• Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de conservas e zumes vexetais</li> <li>• Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de derivados de cereais e de doces</li> <li>• Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos</li> <li>• Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura</li> <li>• Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos e preparacións cármicas</li> <li>• Controlar a elaboración de aceite de oliva, de aceites de sementes e de graxas comestibles, e os seus sistemas automáticos de produción</li> <li>• Controlar a elaboración de derivados de cereais e de doces, e os seus sistemas automáticos de produción</li> <li>• Controlar a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos, e os seus sistemas automáticos de produción</li> <li>• Controlar a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e os seus sistemas automáticos de produción</li> <li>• 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</li> <li>• Controlar a fabricación de conservas e zumes vexetais, e os seus sistemas automáticos de produción</li> <li>• Controlar a produción de viño mediante análises organolépticas, microbiolóxicas e físicoquímicas</li> <li>• Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria</li> <li>• Coordinar e supervisar os métodos de estabilización e crianza de viños</li> <li>• Desenvolver os procesos e controlar a elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre e outros produtos derivados</li> <li>• Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos</li> <li>• Desenvolver os procesos e determinar os procedementos</li> </ul>



Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar produtos cárnicos industriais, mantendo a calidade e a hixiene requiridas</li> <li>• Elaborar produtos húmidos para a alimentación animal, en condicións que garantan a máxima calidade e seguridade alimentaria</li> <li>• Organizar a recepción e o almacenamento de materias primas, ingredientes e material de acondicionamento para a alimentación animal, e controlar a expedición dos produtos finais</li> <li>• Preparar as materias primas para a súa posterior elaboración e o seu tratamento, garantindo a calidade, a hixiene e a seguridade necesarias</li> <li>• Preparar as mesturas de bases e concentrados para a obtención dos diferentes produtos que interveñen na elaboración de refrescos</li> <li>• Preparar e expender peixes e mariscos e elaborados frescos da pesca, mantendo as condicións requiridas de calidade e seguridade alimentaria</li> <li>• Realizar as operacións auxiliares para a obtención de azucre e o tratamento de subprodutos</li> <li>• Realizar as operacións de dosificación, enchedura e pechamento de conservas vexetais, zumes e pratos cociñados, comprobando se seguen os procedementos e as normas que aseguren a calidade requirida</li> <li>• Realizar as operacións de procesamento de froitos secos</li> <li>• Realizar as operacións de valoración, sacrificio e preparación dos animais e os canais, e a aplicación e seguimento da rastrexabilidade</li> <li>• Realizar as operacións do proceso de elaboración de produtos extrusionados con destino a aperitivos, almorzos e lambonadas</li> <li>• Realizar e conducir as operacións de recepción, almacenamento e tratamentos previos do leite, e doutras materias primas lácteas</li> <li>• Realizar e controlar as actividades de recepción, tratamento, almacenamento e preparación de sementes e materias primas da industria do aceite</li> <li>• Realizar e controlar as operacións correspondentes na liña de elaboración de graxas e margarinas</li> <li>• Realizar e controlar as operacións correspondentes na liña de extracción de aceites de sementes</li> <li>• Realizar e controlar as operacións de envasamento e embalaxe de aceites de sementes e graxas</li> <li>• Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería</li> <li>• Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións</li> <li>• Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboración de masas de panadaría e bolaría</li> <li>• Realizar o acabamento e decoración dos produtos de pastelería e confeitaría</li> <li>• Realizar o envasamento e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría</li> <li>• Realizar o proceso de elaboración do mosto seguindo os procedementos establecidos</li> <li>• Realizar o proceso de torradura do café e sucedáneos, e as operacións de envasamento</li> <li>• Realizar os tratamentos físicos e fisicoquímicos das materias primas, para os adaptar ás condicións específicas da produción de refrescos e de augas de bebida</li> <li>• Realizar vinificacións especiais</li> <li>• Recibir e controlar as materias primas e auxiliares necesarias para o proceso produtivo de refrescos e augas de bebida envasadas, e realizar o almacenamento e a expedición dos produtos acabados</li> <li>• Recibir, almacenar e expedir materias primas, materias auxiliares e produtos rematados na industria de produtos de torradura e aperitivos extrusionados</li> <li>• 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</li> <li>• Verificar e conducir as operacións de elaboración de azucre</li> <li>• Verificar e conducir as operacións de envasamento do azucre</li> </ul>	<p>operativos para a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de aceites de oliva, de aceites de sementes e de graxas comestibles</li> <li>• Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de conservas e zumes vexetais</li> <li>• Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de derivados de cereais e de doces</li> <li>• 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</li> <li>• Programar a posta a punto de instalacións e maquinaria vitivinícola</li> <li>• Programar e xestionar a produción na industria alimentaria</li> <li>• Supervisar a produción vitícola e programar os procesos de vinificación</li> <li>• Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización</li> </ul>