

2022
2023



FORMACIÓN
PROFESIONAL



**o futuro
nas túas mans**

Familia profesional

**Industrias
alimentarias**



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 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 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	AM3009	Ciencias aplicadas I	175
1º	AM3011	Comunicación e ciencias sociais I	206
1º	MP3134	Elaboración de produtos alimentarios	237
1º	MP3070	Operacións auxiliares de almacenaxe	146
1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146
2º	AM3042	Ciencias aplicadas II	162
2º	AM3012	Comunicación e ciencias sociais II	135
2º	MP3137	Formación en centros de traballo	320
2º	MP3135	Limpeza e mantemento de instalacións e equipamentos	209
2º	MP3136	Operacións básicas de laboratorio	202

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

Que título se obtén? Grao 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.	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.
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.

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 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.
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 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.

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

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

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

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.		
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 acabamento 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.
UC0030_2	Controlar o proceso de trasfega e almacenaxe de aceite de oliva en adega.	MP0317	Extracción de aceites de oliva.
		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 acabamento 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 allea que se integran nun equipo de traballo con persoas do seu mesmo nivel de cualificación, ou inferior, onde desenvolven tarefas individuais e en grupo nas áreas funcionais de recepción de materias primas e materiais, preparación e manexo de equipamentos de produción, control de operacións de elaboración, envasamento e embalaxe, apoio ao control de calidade, almacenamento e expedición de produtos acabados. En xeral, dependerán organicamente dun mando intermedio, coa excepción de pequenas empresas ou nas que aínda as operacións manuais posúan relevancia, nas que poden exercer funcións de supervisión de operarios e depender, no seu exercicio, directamente da dirección de produción.

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

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

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

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

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

Que unidades de competencia se acreditan?

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

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

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse 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 cárnicas, así como o almacenamento e a expedición de pezas e produtos cárnicos.	MP0030 Operacións e control de almacén na industria alimentaria. MP0141 Materias primas na industria alimentaria.
UC0292_2 Preparar as materias primas para a súa posterior elaboración e o seu tratamento, garantindo a calidade, a hixiene e a seguridade necesarias.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0142 Operacións de acondicionamento de materias primas.
UC0302_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de leites de consumo, evaporados, en po e condensados, e de nata, manteiga, xeados e similares.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. MP0142 Operacións de acondicionamento de materias primas.
UC0304_2 Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos.	MP0144 Procesamento de produtos alimentarios.
UC0293_2 Realizar as operacións de dosificación, enchedura e pechamento de conservas vexetais, zumes e pratos cocifiados, 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 salgaduras 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 cocifiados ou precocifiados con base de peixe ou marisco, garantindo a calidade e a hixiene dos produtos.	MP0144 Procesamento de produtos alimentarios.
UC0303_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de sobremesas lácteas, iogures e leites fermentados.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0304_2 Conducir e controlar as operacións de envasamento e acondicionamento de produtos lácteos.	MP0143 Tratamentos de transformación e conservación. MP0144 Procesamento de produtos alimentarios.
UC0302_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de leites de consumo, evaporados, en po e condensados, e de nata, manteiga, xeados e similares.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0303_2 Conducir e controlar as operacións de elaboración de sobremesas lácteas, iogures e leites fermentados.	
UC0318_2 Elaborar conservas, semiconservas e salgaduras de produtos da pesca, seguindo as normas de calidade e seguridade alimentaria.	

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

CM Panadería, repostería e confeitaría

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

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

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

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 cociña e xeados.
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira. UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria. UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
MP0032	Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería.	UC0309_2 Realizar o envasamento e a presentación dos produtos de pastelería e confeitaría.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse 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 cocifía 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.



CS Procesos e calidade na industria alimentaria

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

Que se aprende a facer? A competencia xeral deste título consiste en organizar e controlar os procesos de elaboración de produtos alimentarios programando e supervisando as operacións e os recursos materiais e humanos necesarios, aplicando os plans de produción, calidade, seguridade alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental, de acordo coa lexislación.

En que ámbitos se traballa? As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas pequenas, medianas ou grandes da industria alimentaria integradas nun equipo de traballo onde realizan tarefas de xestión da produción, organización e control, nas áreas funcionais de loxística, investigación e desenvolvemento, calidade, seguridadealimentaria, 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	Análise de alimentos	160
1º	MP0463	Biotecnoloxía alimentaria	107
1º	MP0472	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0470	Innovación alimentaria	79
1º	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	133
1º	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	107
1º	MP0466	Organización da produción alimentaria	107
1º	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	160
2º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	123
2º	MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos	70
2º	MP0473	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0474	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	87
2º	MP0471	Proxecto de procesos e calidade na industria alimentaria	26
2º	MP0462	Tecnoloxía alimentaria	210
2º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	87

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

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 loxística na industria alimentaria.	UC0556_3 Xestionar os aprovisionamentos, o almacén e as expedicións na industria alimentaria, e realizar actividades de apoio á comercialización.
MP0466	Organización da produción alimentaria.	UC0557_3 Programar e xestionar a produción na industria alimentaria.
MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria.	UC0558_3 Cooperar na implantación e no desenvolvemento do plan de calidade e xestión ambiental na industria alimentaria.
MP0462	Tecnoloxía alimentaria.	UC0559_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de conservas e zumes vexetais.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0565_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.	UC0765_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para o sacrificio, a preparación e o despezamento de animais de abasto, así como para a elaboración de produtos e preparacións cárnicas.
MP0462	Tecnoloxía alimentaria.	UC0562_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de derivados de cereais e de doces.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0571_3 Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.	
MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso.	UC0560_3 Controlar a fabricación de conservas e zumes vexetais, e os seus sistemas automáticos de produción.
MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.	UC0566_3 Controlar a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, e os seus sistemas automáticos de produción.
MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria.	UC0766_3 Controlar a elaboración de produtos e preparacións cárnicas, e os seus sistemas automáticos de produción, así como o sacrificio, a preparación e o despezamento dos animais.
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.	
MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.	UC0573_3 Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.

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.
UC0565_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
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.	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.
UC0562_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a produción de derivados de cereais e de doces.	MP0462	Tecnoloxía alimentaria.
UC0571_3	Desenvolver os procesos e determinar os procedementos operativos para a elaboración de leites de consumo e de produtos lácteos.	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
UC0560_3	Controlar a fabricación de conservas e zumes vexetais, e os seus sistemas automáticos de produción.	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria.
UC0566_3	Controlar a elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura, 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.	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
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.
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.
UC0561_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de conservas e zumes vexetais.	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos.
UC0567_3	Aplicar técnicas de control analítico e sensorial do proceso de elaboración de produtos derivados da pesca e da acuicultura.	MP0469	Procesos integrados na industria 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.

CS Vitivinicultura

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

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

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

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

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

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

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

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. 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 fisicoquímicas.
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 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 fisicoquímicas.	MP0081	Análise enolóxica.
		MP0083	Cata e cultura vitivinícola.



Información

Notación

O	Réxime ordinario presencial
A	Réxime de adultos modalidade presencial
D	Réxime de adultos modalidade a distancia
U	FP Dual (empresa e centro educativo)

CB Industrias alimentarias

A Coruña

Ribeira	CIFP Coroso		O	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal
---------	-------------	--	----------	-----------	---------------------------

Ourense

Ribadavia	IES O Ribeiro		O	988788460	ies.oribeiro@edu.xunta.gal
-----------	---------------	--	----------	-----------	----------------------------

Pontevedra

Vilagarcía de Arousa	IES Fermín Bouza Brey		O	886151956	ies.bouza.brey@edu.xunta.gal
----------------------	-----------------------	--	----------	-----------	------------------------------

CM Aceites de oliva e viños

Ourense

Ribadavia	IES O Ribeiro		O	988788460	ies.oribeiro@edu.xunta.gal
-----------	---------------	--	----------	-----------	----------------------------

Pontevedra

Ponteareas	CIFP A Granxa	U	O	886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal
------------	---------------	----------	----------	-----------	---------------------------

CM Elaboración de produtos alimentarios

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes		O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
-----------	-----------------------	--	----------	-----------	-----------------------------------

Ribeira	CIFP Coroso	U	O	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal
---------	-------------	----------	----------	-----------	---------------------------

Lugo

Lugo	CIFP Politécnico de Lugo	U		982220328	cifp.politecnico.lugo@edu.xunta.gal
------	--------------------------	----------	--	-----------	-------------------------------------

Pontevedra

Vigo	CIFP Manuel Antonio	U		886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal
------	---------------------	----------	--	-----------	-----------------------------------

Vilagarcía de Arousa	IES Fermín Bouza Brey		O	886151956	ies.bouza.brey@edu.xunta.gal
----------------------	-----------------------	--	----------	-----------	------------------------------

CM Panadería, repostería e confeitaría

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	D	O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
-----------	-----------------------	----------	----------	-----------	-----------------------------------

Santiago de Compostela	CIFP Compostela		O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal
------------------------	-----------------	--	----------	-----------	-------------------------------

Arzúa	EFAG El Piñeiral		O	981500580	efag.elpineiral@edu.xunta.gal
-------	------------------	--	----------	-----------	-------------------------------

Pontedeume	CIFP Fraga do Eume		O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal
------------	--------------------	--	----------	-----------	------------------------------

Lugo

Lugo	IES Sanxillao		O	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
------	---------------	--	----------	-----------	-----------------------------

Ourense

Vilamarín	IES de Vilamarín		O	988685050	ies.vilamarin@edu.xunta.gal
-----------	------------------	--	----------	-----------	-----------------------------

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza		O	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
------------	-------------------	--	----------	-----------	---------------------------------

Vigo	CIFP Manuel Antonio		O	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal
------	---------------------	--	----------	-----------	-----------------------------------

Neves, As	EFAG A Cancela		O	986648250	efag.acancela@edu.xunta.gal
-----------	----------------	--	----------	-----------	-----------------------------

CS Procesos e calidade na industria alimentaria

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes		O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
-----------	-----------------------	--	----------	-----------	-----------------------------------

Carballo	IES Monte Neme	U		881960050	ies.monte.neme@edu.xunta.gal
----------	----------------	----------	--	-----------	------------------------------

Ribeira	CIFP Coroso	U	O	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal
---------	-------------	----------	----------	-----------	---------------------------

Lugo

Lugo	CIFP Politécnico de Lugo		O	982220328	cifp.politecnico.lugo@edu.xunta.gal
------	--------------------------	--	----------	-----------	-------------------------------------

Pontevedra

Ponteareas	CIFP A Granxa	A		886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal
------------	---------------	----------	--	-----------	---------------------------

CS Vitivinicultura**Lugo**

Sober	CPR Belarmino Fernández Iglesias	O	982460469	cpr.belarmino@edu.xunta.gal
-------	----------------------------------	---	-----------	-----------------------------

Ourense

Ribadavia	IES O Ribeiro	O	988788460	ies.oribeiro@edu.xunta.gal
-----------	---------------	---	-----------	----------------------------

Pontevedra

Cambados	IES Ramón Cabanillas	O	886151913	ies.ramon.cabanillas@edu.xunta.gal
----------	----------------------	---	-----------	------------------------------------

Ponteareas	CIFP A Granxa	D O	886120880	cifp.granxa@edu.xunta.gal
------------	---------------	-----	-----------	---------------------------

PFB Actividades auxiliares na industria alimentaria**A Coruña**

Ferrol	IES de Catabois	O	881930233	ies.catabois@edu.xunta.gal
--------	-----------------	---	-----------	----------------------------



Onde informarse

Portal Educativo de Formaci3n Profesional:
www.edu.xunta.gal/fp

Síguenos en:



facebook.com/fpgalicia



twitter.com/fpgalicia



instagram.com/fpgalicia

#FPGalicia

#FPDualGalicia

@fpgalicia

Departamentos de orientaci3n dos centros educativos

**Consellería de Cultura, Educaci3n,
Formaci3n Profesional e Universidades**

Direcci3n Xeral de Formaci3n Profesional

Edificio administrativo de San Caetano

Santiago de Compostela

sxfp@edu.xunta.gal



Financiado pola
Unión Europea



Unión Europea
Fondo Social Europeo



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACI3N
Y FORMACI3N PROFESIONAL



Xacobeo 21-22



XUNTA
DE GALICIA