



**REMUDA
XERACIONAL**

**QUAL É
O TEU
OFÍCIO?**





ÍNDICE

PÁX. 6 **INTRODUCCIÓN GALP**

PÁX. 7 **O SECTOR DO MAR**

PÁX. 9 **PROFESÍONS DO MAR**

PÁX. 9 # PESCA EXTRACTIVA

PÁX. 31 # CONTROL E XESTIÓN DA ACTIVIDADE
PESQUEIRA

PÁX. 37 # ACUICULTURA

PÁX. 51 # COMERCIALIZACIÓN DOS PRODUTOS
DA PESCA

PÁX. 88 # AUXILIARES DO SECTOR
MARÍTIMO - PESQUEIRO

PÁX. 110 # INVESTIGACIÓN DO MEDIO MARIÑO

PÁX. 115 **CENTROS DE ENSINO**





INTRODUCCIÓN GALP

O Grupo de Acción Local do Sector Pesqueiro (en diante GALP) Ría de Pontevedra é unha asociación sen ánimo de lucro colaboradora da Consellería do Mar na dobre vertente de axente de desenvolvemento na zona pesqueira e na xestión de control de axudas mediante estratexias de desenvolvemento local participativo EDLP, para o comezo de actividades profesionais.

Ten un total de 72 entidades socias, das cales o 57% representa o sector social, asociacións culturais, ecoloxistas, deportivas, educativas e asociacións de mulleres; o 20%, o sector pesqueiro, entidades relacionadas co mar; o 15%, o sector público, administracións públicas locais e administracións dependente delas; e o 8%, o sector económico, asociacións de empresarios e empresarias, asociacións de axentes económicos e organizacións sindicais.



O SECTOR DO MAR

Os case 1.500 Km de costa de Gailicia e a súa riqueza, fan que este territorio esté moi unido ao mar, dando emprego a máis de 35.000 persoas.

Máis de 12.000 dedicadas á pesca tanto de altura coma de baixura, máis de 4.000 facendo actividades de marisqueo, máis de 6.000 ocupadas no sector acuícola e máis de 10.000 ocupadas na industria transformadora de produtos do mar.





A Ría de Pontevedra caracterízase pola diversidade de paisaxes e hábitats que alberga, que posibilitaron que o traballo no sector do mar tivera un gran desenvolvemento, e fora o motor económico da zona durante décadas: as conserveiras, as bateas, o marisqueo e a pesca forman parte da identidade das xentes que habitan esta Ría, e sen elas, non se entende a evolución histórica da zona.

Tódalas artes tradicionais realizadas durante séculos son un patrimonio de todos/as cun valor incalculable.

Temos que lograr atopar un equilibrio entre esta tradición e as novas tecnoloxías para así acadar un relevo xeracional que manteña viva a herdanza material e inmaterial legada polos nosos antecesoros.

PROFESIÓN DO MAR



***PESCA
EXTRACTIVA***

MaRiScador/a

O/A mariscador/a dedícase á extracción de diferentes especies de moluscos bivalvos como a ameixa xaponesa, ameixa fina, ameixa babosa, ameixa rubia, berberecho, carneiro ou ameixón. Desenvolve a súa actividade a pé ou desde embarcación. Ademais da actividade extractiva, os/as mariscadores/as realizan tarefas complementarias de control e protección dos recursos, o que permite dar continuidade á explotación dos recursos.



MARIQUEO A PÉ

O/A mariscador/a desenvolve a súa actividade utilizando artes selectivas como sachos, angazos, ganchas ou raños, ao abeiro dun plan de xestión. Englóbanse tamén no marisqueo os traballos complementarios como rareos, limpeza, traslados de sementes ou vixilancias, necesarios para acadar unha explotación sustentable dos bancos marisqueiros. Esta actividade ten unha grande importancia social en Galicia, xa que dela dependen os ingresos de arredor de 3.800 persoas, na súa gran parte mulleres

A actividade de marisqueo a pé desenvólvese, con carácter xeral, de luns a venres, en horario de mañá, na zona intermareal coa marea baixa. Para realizar a actividade é necesario estar en posesión do permiso de explotación concedido pola Consellería do Mar. O permiso de explotación para o marisqueo a pé outórgase a nome dunha persoa física, a título individual e intransferible.

CERTIFICADO DE MARISCADOR/A / 40 H

CENTRO NO QUE SE CURSA

Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
Academias náuticas
IGFA Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CATÁLOGO DE
PROFESIÓNS

Mariscador/a

REQUISITOS

- # Ter feitos os 16 anos de idade.
- # Ter rematada a escolarización obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

A coñecer os requisitos de acceso á profesión de mariscador/a a pé, as actividades que engloban a actividade de marisqueo a pé e as principais especies de moluscos que se extraen, a comercializar os moluscos bivalvos, os contidos dun plan de xestión, as entidades do sector do mar e os riscos laborais da actividade de marisqueo a pé.



MARISQUEO A FLOTE

O/A mariscador/a a flote desenvolve a súa actividade desde unha embarcación, empregando raños, rastros ou ganchas, no marco dun plan de xestión.

No marisqueo a flote trabállase, xeralmente, de luns a venres desde as 8:00 ata as 14:00 horas. Para realizar a actividade é necesario estar enrolado/a nunha embarcación que pósea o permiso de explotación concedido pola Consellería do Mar.

Para poder traballar como mariscador a flote teremos que obter o título de mariñeiro/a pescador/a e realizar o curso de formación básica en seguridade. Unha vez superados, poderemos solicitar a libreta marítima. Ademais, é necesario superar un recoñecemento médico previo ao embarque.

MARIÑEIRO/A PESCADOR/A / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 16 anos .
- # Saber nadar.
- # Certificado de estudos primarios ou equivalente.

QUE APRENDEMOS?

Proporciona a formación e requisitos de idoneidade profesional requiridos para dispoñer da Tarxeta Profesional de Mariñeiro Pescador (sen mando), perceptiva para enrolarse como mariñeiro de buques de pesca. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/patroa con fins comerciais de embarcacións de menos de 10 metros de eslora, dedicadas á pesca ou auxiliar de acuicultura, que operen exclusivamente dentro das augas interiores dos portos e teñan unha potencia adecuada á embarcación, e sempre que non transporten pasaxeiros/as.

Mariñeiro/a en buques de pesca.

Mariñeiro/a con tarefas de mando sempre que se realice un período de embarque non inferior a 6 meses como mariñeiro/a, en buques de pesca ou auxiliares de acuicultura, desde a data de expedición do título profesional de mariñeiro/a - pescador/a. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

- # Seguridade no traballo e responsabilidades sociais.
- # Primeiros auxilios.
- # Loita contra incendios.
- # Supervivencia no mar.

MARIÑEIRO/A
PESCADOR/A



TARXETA PROFESIONAL DE MARIÑEIRO/A
PESCADOR/A (CON RESTRICCIÓN DE MANDO)



CURSO FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE



LIBRETA MARÍTIMA



RECURSOS ESPECÍFICOS

Considéranse recursos específicos o percebe, a navalla, o longueirón, o longueirón vello, as algas, a peneira, as anémones e os poliquetos. Unicamente poden acceder á explotación de recursos específicos as persoas e embarcacións autorizadas inscritas nun plan de xestión elaborado anualmente por cada confraría de pescadores.

A explotación de recursos específicos pódese realizar a pé ou desde embarcación, mediante mergullo en apnea ou con subministro de aire desde superficie, excepto no caso do percebe que na extracción a flote está prohibida a utilización de equipos de mergullo.



PERCEBEIRO/A

O/A percebeiro/a desenvolve a súa actividade no intermareal rochoso utilizando rasquetas ou raspas. A explotación de percebe pódese desenvolver tanto a pé como desde embarcación.

Para extraer percebe é necesario estar en posesión do permiso de explotación concedido pola Consellería do Mar. O permiso de explotación a pé outórgase a nome dunha persoa física e a flote a nome da embarcación.

O horario de traballo é de luns a venres, en horario de mañá na zona intermareal rochosa e coa marea baixa

CERTIFICADO DE PERCEBEIRO/A / 40 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Percebeiro/a

REQUISITOS

- # Ter feitos os 16 anos de idade.
- # Ter rematada a escolarización obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

A coñecer os requisitos de acceso á profesión de percebeiro, as actividades que engloban a extracción de percebe e o proceso da súa comercialización, a realizar un plan de xestión de percebe, as entidades do sector do mar e os riscos laborais da actividade de percebeiro/a.



MERGULLADOR/a

O/A mergullador/a dedícase á extracción de navalla, longueirón, longueirón vello, algas, peneira, anémones e poliquetos. Recolecta os recursos directamente coa man ou ben utilizando fouces e coitelos ou, no caso dous ourizos, bicheiro e forquita. A actividade extractiva realízase de luns a venres en horario de mañá, que varía en función da especie capturada.



MERGULLADOR/A

Para a realización de actividades de mergullo coa finalidade de extraer recursos mariños no marco dun plan de xestión aprobado pola Consellería do Mar, é necesario que as persoas posúan a certificación profesional de recolector/a de recursos específicos con técnicas de mergullo.

A certificación profesional para a extracción de recursos específicos con técnicas de mergullo capacita para efectuar a recollida de recursos mariños autorizados dentro dun plan de xestión mediante inmersións en apnea ou con equipos de subministro desde a superficie con circuíto aberto, ata unha profundidade máxima de 12 metros, sendo o gas respirable o aire.

C.P. EXTRACCIÓN DE RECURSOS ESPECÍFICOS CON TÉCNICAS DE MERGULLO / 84 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

#IGAFA Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Margullador/a

REQUISITOS

- # Ter feitos os 18 anos de idade.
- # Ter rematada a ensinanza académica obrigatoria.
- # Superar o examen médico de aptitude para o mergullo profesional.
- # Superar as probas físicas que se establezan.
- # Superar o test de compresión e tolerancia ao oxixeno hiperbárico.

QUE APRENDEMOS?

Formación teórica e práctica para comprender e efectuar os cálculos para a realización de inmersións seguras. Coñecer e utilizar con seguridade os dous sistemas de mergullo a empregar: mergullo en apnea e mergullo con subministro desde superficie con aire.

Coñecer e realizar os procedementos laborais e especialmente os de seguridade e de traballo en equipo, os accidentes máis comúns de esta actividade e da súa prevención, coñecer e realizar los procedementos de emerxencia, evacuación e primeiros auxilios.

Desenvolver unha xestión sostible dos recursos pesqueiros.



PESCA de baixura

Preto da costa, con pequenas embarcacións e métodos artesanais, tamén denominados artes menores, os/as mariñeiros/as capturan unha gran variedade de especies. A flota galega de baixura conta cunhas 4.000 embarcacións que a diario nutren as lonxas e os mercados de peixe recentemente capturado.

A pesca de baixura é a que se leva a cabo próxima á costa, ata un máximo de 12 millas, con pequenas embarcacións, de ata 12 metros de eslora. Forman esta frota preto de 4.000 unidades que empregan métodos de pesca artesanais como as artes menores (nasas, redes de enmalle, palagrillo) e o cerco. Realizan singraduras non superiores a 24 horas. Respecto á xornada de traballo, desenvólvese durante cinco días á semana con horarios de traballo que dependen das modalidades de pesca e das especies capturadas.

Entre a tripulación dun barco de pesca artesanal podemos atopar:



MARIÑEIRO/A

O/A mariñeiro/a é o/a encargado/a de realizar as tarefas de carga e descarga de mercancía, largado e recollida do aparello, clasificación e limpeza das especies capturadas, se procede, e tarefas de mantemento e limpeza do barco. Para poder exercer como mariñeiro/a nun buque de pesca, precisaremos realizar o curso de mariñeiro/a pescador/a e o curso de formación básica en seguridade.

MARIÑEIRO/A PESCADOR/A / 70 H

 **CENTRO NO QUE SE CURSA**

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Patrón/patroa con fins comerciais de embarcacións de menos de 10 metros de eslora, dedicadas á pesca ou auxiliar de acuicultura, que operen exclusivamente dentro das augas interiores dos portos e teñan unha potencia adecuada á embarcación, e sempre que non transporten pasaxeiros/as.

Mariñeiro/a en buques de pesca.

Mariñeiro/a con tarefas de mando sempre que se realice un período de embarque non inferior a 6 meses como mariñeiro/a, en buques de pesca ou auxiliares de acuicultura, desde a data de expedición do título profesional de mariñeiro/a -pescador/a. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 16 anos .
- # Saber nadar.
- # Certificado de estudos primarios ou equivalente.

QUE APRENDEMOS?

Proporciona a formación e requisitos de idoneidade profesional requiridos para dispoñer da Tarxeta Profesional de Mariñeiro Pescador (sen mando), perceptiva para enrolarse como mariñeiro de buques de pesca. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

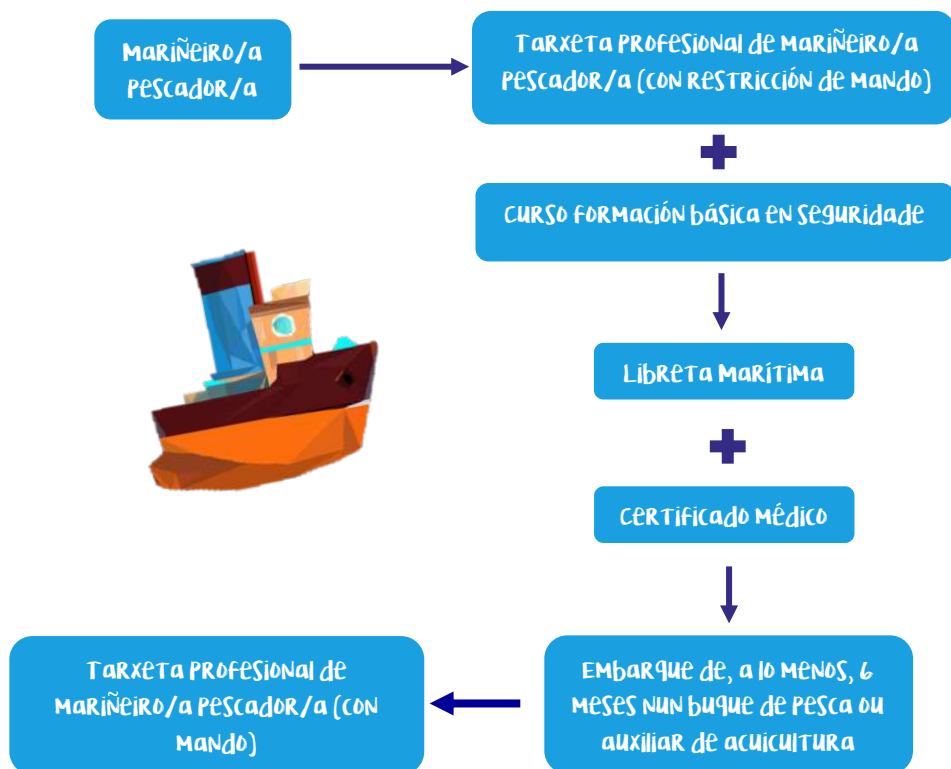
FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE / 70 H

 **CENTRO NO QUE SE CURSA**

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

- # Seguridade no traballo e responsabilidades sociais.
- # Primeiros auxilios.
- # Loita contra incendios.
- # Supervivencia no mar.



Unha vez superada a formación poderase solicitar a libreta marítima e, trala súa obtención, enrolarnos nun barco pesqueiro de baixura ou auxiliar de pesca ou acuicultura, tras pasar o recoñecemento médico de embarque marítimo.

No caso de contar cunha experiencia de 6 meses de embarque, e tras superar a “Formación sanitaria específica inicial”, o/a mariñeiro/a poderá despachar a embarcación e, tras prestar servizo 18 meses, acceder ao curso de patrón/patroa local de pesca e converterse en patrón/patroa dun buque pesqueiro de ata 12 metros de eslora.

FORMACIÓN SANITARIA ESPECÍFICA INICIAL / 22 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

- # Primeiros auxilios a bordo.
- # Técnicas de enfermería.
- # Realizar consultas médicas por radio.
- # Actuar en situacións de emerxencia médica.



PATRÓN/PATROA

O patrón/patroa é quen exerce o mando da embarcación de pesca sendo o responsable da tripulación e da realización das manobras de pesca, atraque e desatraque. Para poder exercer como patrón/patroa nun buque de pesca precisaremos realizar o curso de patrón/patroa local de pesca para o cal deberemos ter obtido previamente a tarxeta profesional de mariñeiro/a pescador/a e unha experiencia de 18 meses de embarque (6 meses de servizo na sección de ponte e 6 meses de servizo na sección de máquinas).

P.L.P. PATRÓN/PATROA LOCAL DE PESCA / 250 H

CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

REQUISITOS

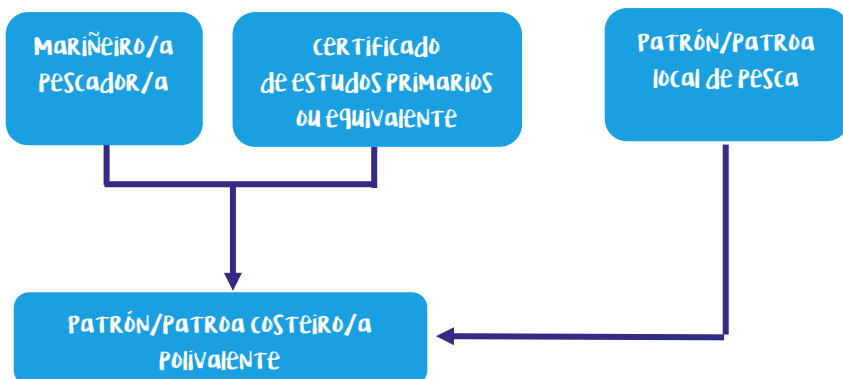
- # Ter feitos os 18 anos de idade.
- # Prestar servizo en buques pesqueiros ou auxiliares de pesca ou acuicultura durante un período de dezoito meses, dentro do cal polo menos 6 meses deberán ser realizados na sección da ponte de buques pesqueiros con posterioridade á superación da proba de aptitude. Os doce meses restantes poderán realizarse con anterioridade á celebración da citada proba, debendo cumprirse polo menos 6 deles na garda de máquinas.

QUE APRENDEMOS?

Cofreimentos necesarios para obter o título de patrón/a de pesca local, tanto no relativo a sección de ponte, sección de máquinas e en materia de seguridade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Capitán/a ou patrón/patroa e/ou xefe/a de máquinas, en buques de pesca de ata 12 metros de eslora entre perpendiculares e 100 KW de potencia, ata unha distancia non superior a 12 millas.
- # Xefe/a de máquinas en buques de pesca de ata 180 KW de potencia.



Pesca de litoral

A pesca de litoral é a que se realiza próxima á costa, ata un máximo de 12 millas, con embarcacións de ata 24 metros de eslora. A diferenza coa pesca de baixura, a pesca de litoral practícase durante un período de tempo de máis dun día.

Para poder exercer como patrón/a nun buque de pesca de ata 24 metros de eslora precisaremos realizar o **curso de patrón/patroa costeiro/a polivalente**, para o cal deberemos ter obtido previamente a tarxeta profesional de mariñeiro/a pescador/a e unha experiencia de 2 anos de embarque, prestando servizo na sección de ponte dun buque pesqueiro non inferior a 12 metros de eslora, ademais de realizar un período de embarque de 6 meses en el servizo de máquinas dun buque civil.

P.C.P. PATRÓN/PATROA COSTEIRO/A POLIVALENTE COMPLETO / 600 H (Ponte 350 h - Máquinas 250 h)



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de máquinas en buques de pesca con potencia propulsora non superior a 550 KW.
- # Oficial/a encargado/a da garda de navegación en buques dedicados á pesca de litoral.
- # Oficial/a encargado/a da garda de máquinas en barcos dedicados á pesca de litoral.

REQUISITOS

- # Ter feitos os 18 anos de idade.
- # Título de Mariñeiro/a Pescador/a.
- # Estar en posesión do certificado de nivel 1 de ensinanzas básicas iniciais ou certificado equivalente, ou ben estar en posesión da tarxeta profesional de patrón/patroa de pesca.

QUE APRENDEMOS?

Xestionar e executar a administración do buque; controlar e conducir a súa navegación e derrota en todas as súas condicións; organizar e executar as actividades de extracción, elaboración e conservación da pesca baixo parámetros de calidade prefixados; e exercer a xefatura de máquinas, todo isto en condicións de seguranza e respectando o medio mariño e a normativa nacional e internacional establecida.

A large fishing ship, likely a gallego, is docked at a pier. The ship is white with a dark hull and has various antennas and equipment on its mast. In the background, there is a large building with many windows. The entire image has a purple tint.

PESCA de altura e GRANDE altura

A flota pesqueira galega de altura e grande altura é a segunda máis importante do mundo en antigüidade e número de embarcacións.

Galicia conta cunhas 166 embarcacións que faenan en caladoiros de augas comunitarias e de augas internacionais dos océanos Atlántico, Índico e Pacífico

A pesca de altura e grande altura son as que se realizan lonxe da costa, en augas continentais, con embarcacións de máis de 20 metros de eslora, e que empregan artes de pesca como o arrastre, palangre de superficie e de fondo ou cerco. É sen dúbida a actividade pesqueira máis industrializada e que maior desenvolvemento técnico e tecnolóxico presenta. Trátase de grandes frota pesqueiras, como buques conxeladores, nos que se realizan o procesado das capturas, limpeza e conxelado do peixe, e mesmo poden levar a cabo a fabricación de pensos e fariñas a partir dos subprodutos pesqueiros. As súas campañas esténdense durante meses empregando as máis avanzadas técnicas de localización, incluíndo potentes sistemas de teledetección e xeoposicionamiento.

Entre a tripulación dun barco de pesca artesanal podemos atopar:



MARIÑEIRO/A

O/A mariñeiro/a de altura e gran altura ten diferentes funcións dependendo de se traballa en cuberta, ponte ou máquina. O/A mariñeiro/a de cuberta é o/a encargado/a de realizar as tarefas de largado e recollida do aparello, clasificación e limpeza das especies capturadas, e tarefas de mantemento e limpeza na cuberta do barco. No caso do/a mariñeiro/a de ponte, este/a realiza tarefas de garda na ponte do barco na procura de obstáculos ou para localizar axudas á navegación tales como boias e faros e alertar aos oficiais de cuberta cando se avisten outras embarcacións, marcas de navegación ou perigos. O/A mariñeiro/a de máquinas ou engrasador/a é quen leva a cabo as tarefas de engrasado, manexo de máquinas e tubaxes, mantemento e conservación das mesmas, así como das conducións de cuberta e tanque.

Para poder exercer como mariñeiro/a nun buque de pesca de altura precisaremos realizar o curso de mariñeiro/a pescador/a e a formación básica en seguridade.

MARIÑEIRO/A PESCADOR/A / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 16 anos .
- # Saber nadar.
- # Certificado de estudos primarios ou equivalente.

QUE APRENDEMOS?

Proporciona a formación e requisitos de idoneidade profesional requiridos para dispoñer da Tarxeta Profesional de Mariñeiro Pescador (sen mando), perceptiva para enrolarse como mariñeiro de buques de pesca. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/patroa con fins comerciais de embarcacións de menos de 10 metros de eslora, dedicadas á pesca ou auxiliar de acuicultura, que operen exclusivamente dentro das augas interiores dos portos e teñan unha potencia adecuada á embarcación, e sempre que non transporten pasaxeiros/as.

- # Mariñeiro/a en buques de pesca.
- # Mariñeiro/a con tarefas de mando sempre que se realice un período de embarque non inferior a 6 meses como mariñeiro/a, en buques de pesca ou auxiliares de acuicultura, desde a data de expedición do título profesional de mariñeiro/a - pescador/a. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

- # Seguridade no traballo e responsabilidades sociais.
- # Primeiros auxilios.
- # Loita contra incendios.
- # Supervivencia no mar.



CONTRAMESTRE/A

O/a contramestre/a é o/a encargado dos/as mariñeiros/as e do mantemento do buque. Respecto a súa formación, o/a contramestre posúe o título de mariñeiro/a pescador/a xunto coa formación básica en seguridade e cunha grande experiencia en buques pesqueiros.



OFICIAL/A DE MÁQUINAS

O/a oficial/a de máquinas forma parte da sección de Máquinas do buque e o seu labor é auxiliar ao/á xefe/a de máquinas no mantemento e operación de todos os equipos mecánicos e eléctricos. Isto inclúe o control das maquinarias, bombas, servizo de combustible, equipo de carga e descarga, ascensores, sistemas de xestión de máquinas controlados por computador, sistemas de refrixeración e de ventilación, así como o tratamento e depuración de verteduras. Os/as oficiais de máquinas traballan nun réxime de gardas, que dependen do buque, de tal forma que o seu labor estea cuberta as 24 horas do día.

Para poder exercer como oficial/a de máquinas precisamos estar en posesión do título de “técnico en mantemento e control da maquinaria de buques e embarcacións”, ter realizado o curso de loita contra incendios e prestado servizo na cámara de máquinas durante un período de embarque non inferior a 12 meses.

TÉCNICO EN MANTEMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A operar e manter a planta propulsora e os equipamentos e sistemas do buque, e colaborar na seguridade, na supervivencia e na asistencia sanitaria a bordo, aplicando criterios de calidade e cumprindo os plans de prevención de riscos laborais e ambientais da empresa

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Mecánico/a naval.
- # Operario/a de reparación e mantemento de motores.
- # Xefe/a de máquinas.

CURSO DE LOITA CONTRA INCENDIOS / 6 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

- # Prevención e planificación de emerxencias.
- # Lume, súa propagación e control.
- # Medios de extinción de incendios.



XEFE/A DE MÁQUINAS

O/A xefe/a de máquinas é o/a director/a da sección de máquinas e é responsable da operación eficiente da cámara de máquinas e do funcionamento de todos os equipos mecánicos do buque. O/A xefe/a de máquinas asume a responsabilidade de manter o funcionamento seguro e continuado do buque, pero aínda que ten facultades de control e de decisión sobre o departamento de máquinas, a responsabilidade final recae no/a capitán/á, de quen depende o/a xefe/a de máquinas.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do título de “técnico superior en organización do mantemento de maquinaria de buques e embarcacións”, ter realizado o curso de loita contra incendios e ter prestado servizo na cámara de máquinas durante un período de embarque non inferior a 12 meses.

TÉCNICO SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DO MANTEMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ferrol)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de máquinas.
- # Oficial/a ou primeiro/a oficial/a de máquinas.
- # Xefe/a de equipo de mantemento electromecánico de instalacións e mantemento de industrias manufactureiras, frigoríficas e sistemas de climatización.
- # Xefe/a de taller de sistemas eléctrico - electrónicos, de propulsión e goberno, de frío e climatización, e de servizo de fluídos de embarcacións deportivas e de recreo.
- # Encargado/a de taller de sistemas de propulsión e goberno de embarcacións deportivas e de recreo.
- # Perito/a taxador/a de embarcacións deportivas e de recreo.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividade de supervisión e mantemento de máquinas e servizos do buque. Montaxe de elementos na embarcación, sempre garantindo a seguridade do persoal e o menor impacto no medio ambiente.



OFICIAL/A DE PONTE

O/A oficial/a de ponte é a persoa responsable da navegación, manobra e seguridade na operación, comunicacións buque-terra e da operación de todos os equipos salvavidas. Como oficial/a de ponte de maior rango, ten a responsabilidade última do manexo da carga e da operación eficiente do buque.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do título de “técnico en navegación e pesca de litoral”, e ter prestado servizo na sección de ponte en buques pesqueiros de eslora non inferior a 12m durante un período de embarque de polo menos 2 anos.

TÉCNICO EN NAVEGACIÓN E PESCA DE LITORAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo) PP. DUAS
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Patrón/patroa de litoral
- # Patrón/patroa costeiro/a polivalente, local de pesca, dedicado/a ao transporte marítimo de mercadorías ou pasaxe, servizos de practicaxe, seguridade, salvamento marítimo, mergullo e investigación.
- # Patrón/patroa ao mando de buques de pesca ou mercantes.
- # Patrón/patroa, primeiro/a oficial/a de ponte en buques mercantes, pesqueiros e de pasaxe
- # Marifeiro/a pescador/a e de ponte.
- # Manipulador/a ou operario/a de elaboración.
- # Operario/a de envasamento e empaquetaxe.
- # Traballador/a na preparación de peixe para conservas.
- # Elaborador/a de produtos da pesca e derivados, de conservas de peixe e de semiconservas, de conxelados e ultraconxelados.
- # Limpiador/a e preparador/a de peixe para conservas.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar tarefas de navegación, extracción, manipulación e conservación da pesca, sempre seguindo as normativas de seguridade e ambientais.



CAPITÁN/Á

Os deberes e responsabilidades do/a capitán/á son moitos, amplos e variados. Debe organizar, xestionar e executar as actividades do transporte marítimo en ponte e máquina, extracción e conservación da pesca en condicións de seguridade e cumprindo a normativa nacional e internacional vixente.

O/A capitán/á debe posuír o título de patrón/patroa de altura, para o cal precisamos o título de “técnico superior en transporte marítimo e pesca de altura” e ademais:

- *Para exercer como capitán/á ou patrón/patroa en buques de pesca de eslora non superior a 30 metros precisaremos ter prestado servizo na sección de ponte durante un período de embarque non inferior a 12 meses en buques de pesca de eslora superior a 12 metros pero inferior a 18 metros.*
- *Para exercer como capitán/á ou patrón/patroa en buques de pesca de eslora non superior a 50 metros precisaremos ter prestado servizo na sección de ponte durante un período de embarque non inferior a 12 meses en buques de pesca de eslora non inferior a 18 metros.*

Unha vez academos unha experiencia de 600 días de embarque, poderemos obter o título de “capitán/á de pesca” podendo exercer o mando de todo tipo de buques pesqueiros sen limitacións.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ferrol)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

REQUISITOS

- Estar en posesión do título de graduado en Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividade de planificación e xestión de buques, controlando a seguridade a navegación, as manobras e as operacións de carga, estiba e descarga, así como a manipulación e conservación da pesca.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- Patrón/patroa de altura, de grande altura, ao mando de buques de pesca, buques mercantes de carga e de pasaxe e iates de gran eslora.
- Primeiro/a oficial/á de ponte en buques de pesca, buques mercantes de carga e de pasaxe e iates de gran eslora.
- Encargado/a da garda ou do mando de embarcacións dedicadas a inspección pesqueira, investigación oceanográfica, seguridade e á vixilancia fiscal e salvamento marítimo.
- Inspector/a de flota.
- Axente de consignatarias.
- Axente de seguros marítimos.
- Supervisor/a de montaxe e armado de artes e aparellos de pesca

CAPITÁN/A DE PESCA



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

Cóñecementos requiridos ós capitáns de pesca en buques pesqueiros dedicados a calquera clase de pesca.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Mando de todo tipo de buques de pesca sen limitacións.
- # Primeiro/a oficial/a en buques de pesca sen limitación.

REQUISITOS

- # Posuír un dos seguintes títulos: patrón/patroa de altura, patrón/patroa de pesca de altura, capitán/a da mariña mercante ou piloto da mariña mercante.
- # 600 días de embarque en pesqueiros de eslora superior a 30 metros.
- # No caso de capitáns/ás e pilotos da mariña mercante deben acreditar 200 días de navegación como oficial/a de ponte en pesqueiros maiores de 200 TRB.
- # Os capitáns/ás e pilotos da mariña mercante, para poder exercer o mando, deberán acreditar que exerceron en buques pesqueiros como persoal titulado de ponte, con posterioridade á consecución do título de capitán/a de pesca, os días de navegación que a continuación se detallan:
 - Capitáns/ás da mariña mercante 100 días.
 - Pilotos de primeira clase da mariña mercante 200 días.
 - Pilotos de segunda da mariña mercante 300 días.



OBSERVADOR/A CIENTÍFICO/A

Ademais da tripulación propia dunha embarcación pesqueira de altura ou grande altura, a bordo pódense desenvolver outras profesións como a de observador/a científico/a (para licenciados/as e graduados/as en Bioloxía e Ciencias do Mar). O/A observador/a é o/a encargado/a de informar sobre as capturas da embarcación (zona de pesca, cantidade e especies capturadas, tamaño, sexo das especies capturadas, artes empregadas, etc.) asegurando a correcta execución da normativa vixente en materia de conservación dos recursos pesqueiros.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente, das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.



COCIÑEIRO/A

Como parte da tripulación dun buque pesqueiro atopamos unha das profesións máis valoradas a bordo, o/a cociñeiro/a. O persoal de cociña é o encargado das provisións, a elaboración da comida, así como de servila aos membros da tripulación e da limpeza e mantemento da cociña.

**TÍTULO PROFESIONAL
BÁSICO EN ACTIVIDADES
MARÍTIMO - PESQUEIRAS**

MARINHEIRO/a de MÁQUINAS
MARINHEIRO/a de PONTE
MARINHEIRO/a de PESCA
MARISCADOR/a a FLOTE

TÉCNICO EN MANEJAMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS

MECÂNICO/a Naval

TÉCNICO SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DO MANEJAMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS

MECÂNICO/a MAIOR Naval

TÉCNICO EN NAVEGACIÓN E PESCA LITORAL

PATRÓN/PATROA de LITORAL
PATRÓN/PATROA local de PESCA
PATRÓN/PATROA COSTEIRO/a
POLIVALENTE

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA

PATRÓN/PATROA de ALTURA, de
GRANDE ALTURA

**PATRÓN/PATROA
DE ALTURA**

**600 DÍAS DE
EMBARQUE**

CAPITÁN/Á DE PESCA

PROFESIÓNS DO MAR



***CONTROL E XESTION DA
ACTIVIDADE PESQUEIRA***

Xestión para a explotación do recurso pesqueiro

Unha parte importante da actividade pesqueira é a xestión sustentable e eficiente dos recursos. Neste senso, dentro das entidades do sector pesqueiro (lonxas, confrarías e outras entidades do sector) atopamos a figura da “Asistencia técnica” quen, debido a súa cualificación profesional, asesora ao sector na xestión dos seus recursos pesqueiros e marisqueiros.

A asistencia técnica é o persoal graduado en Ciencias do Mar, Bioloxía ou co título de Técnico Superior en Acuicultura, que realiza a avaliación dos recursos, mostraxes e a elaboración dos plans de xestión. Este documento, estipula, entre outros, as distintas zonas de extracción, as artes, o número de embarcacións e tripulantes autorizados, os días de extracción e os topes de captura. O plan de xestión debe ser aprobado pola Consellería do Mar.

A través do seu traballo, o sector pode coñecer o estado das poboacións e tomar medidas para a mellora da xestión, como por exemplo o establecemento de vedas e/ou cotas.

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente, das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN ACUICULTURA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

IGAFA Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividades de produción, organización, coordinación e planificación para obter produtos de calidade seguindo a normativa.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Responsable técnico do cultivo larvario de peixes e da reprodución de peixes de auga de mar.
- # Técnico ambiental para a acuicultura.
- # Técnico en patoloxías en acuicultura.
- # Responsable técnico en acuarofilia.
- # Deseñador/a e montador/a de espazos de exhibición en acuarofilia.

Control da actividade pesqueira

Para poder controlar o cumprimento de cotas, vedas, zonas de pesca, especies capturadas e a correcta aplicación da lexislación en materia pesqueira, en portos e lonxas podemos atopar:



GARDACOSTAS

En Galicia o organismo encargado da garda costeira, vixilancia pesqueira, procura e salvamento, e protección do medio mariño nas augas da nosa comunidade autónoma é o “Servizo de Gardacostas”, dependente da Consellería do Mar. Os/As gardacostas realizan tarefas de control do furtivismo, desde a produción dos recursos mariños ata a súa comercialización e transporte ata o consumidor final.

Nos máis de 25 anos de historia o Servizo de Gardacostas salvou á vida de máis de 1.500 persoas.

Ademais, as confrarías de pescadores contan con gardapescas entre os seus traballadores para a vixilancia e o control dos plans de xestión de marisqueo e recursos específicos. Coordina o seu traballo co “Servizo de Gardacostas” en base aos convenios de colaboración que teñen as confrarías coa Consellería do Mar.

Para poder traballar como gardacostas teremos que estar en posesión do título de bacharelato ou equivalente, ter a libreta marítima, carné de conducir B e superar a oposición de gardacostas da Xunta de Galicia (probos físicas e de coñecemento).



INSPECTOR/A DE PESCA

Os/As inspectores/as de pesca son os encargados do cumprimento da lexislación da actividade pesqueira, no que respecta aos topes de captura, especies capturadas, tallas mínimas, artes de pesca empregadas, etc. A súa actividade serve para garantir o cumprimento das normas de protección dos recursos mariños no mar, nos peiraos ou nas lonxas.

Para poder traballar como inspector/a de pesca dentro do sector pesqueiro precisamos estar en posesión dun título de grao universitario, carné de conducir B e superar a oposición do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (probos físicas e de coñecemento) e superar o período de formación de carácter teórico y práctico, organizado pola Subsecretaría de Agricultura, Pesca e Alimentación.



INSPECTOR/A DE SAÚDE PÚBLICA

Os/As inspectores/as de saúde pública son os encargados do control do cumprimento das normas hixiénico sanitarias e a calidade dos produtos pesqueiros e marisqueiros obxecto de inspección en lonxas e empresas do sector (depuradoras, cetarias, conserveiras, empresas de transformación, etc.).

Para poder traballar como inspector/a de saúde pública dentro do sector pesqueiro precisamos estar en posesión do título de grao en Veterinaria, Farmacia ou Medicina e superar a oposición da Xunta de Galicia.

GRAO EN FARMACIA / 300 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela
(Facultade de Farmacia do Campus Sur)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Conselleiro/a terapéutico en farmacoterapia e dietoterapia, así como no ámbito nutricional e alimentario nos establecementos nos que presten servizos.
- # Farmacéutico/a
- # Inspector/a de saúde pública
- # Analista de laboratorio
- # Investigador/a
- # Docente

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A coñecer todos os aspectos relacionados cos fármacos e os medicamentos, en conformidade coa Directiva europea aprobada referente á Titulación de Farmacia, incluíndo as actividades de farmacia clínica e atención farmacéutica. A adquirir os coñecementos, habilidades e actitudes necesarias para as diversas modalidades do exercicio profesional. A realizar deseños experimentais sobre a base do método científico e a interpretación de traballos científicos no campo das ciencias da saúde.

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo
(Facultade de Biología do CUVI)
Universidade de Santiago de Compostela
(Facultade de Biología do Campus Sur)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

GRAO EN VETERINARIA / 300 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela
(Facultade de Veterinaria do Campus de Lugo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Veterinario/a
- # Xefe/a de produción e saúde animal
- # Técnico en reprodución animal
- # Inspector/a de saúde pública
- # Analista de laboratorio
- # Investigador/a
- # Docente
- # Técnico de protección medioambiental

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

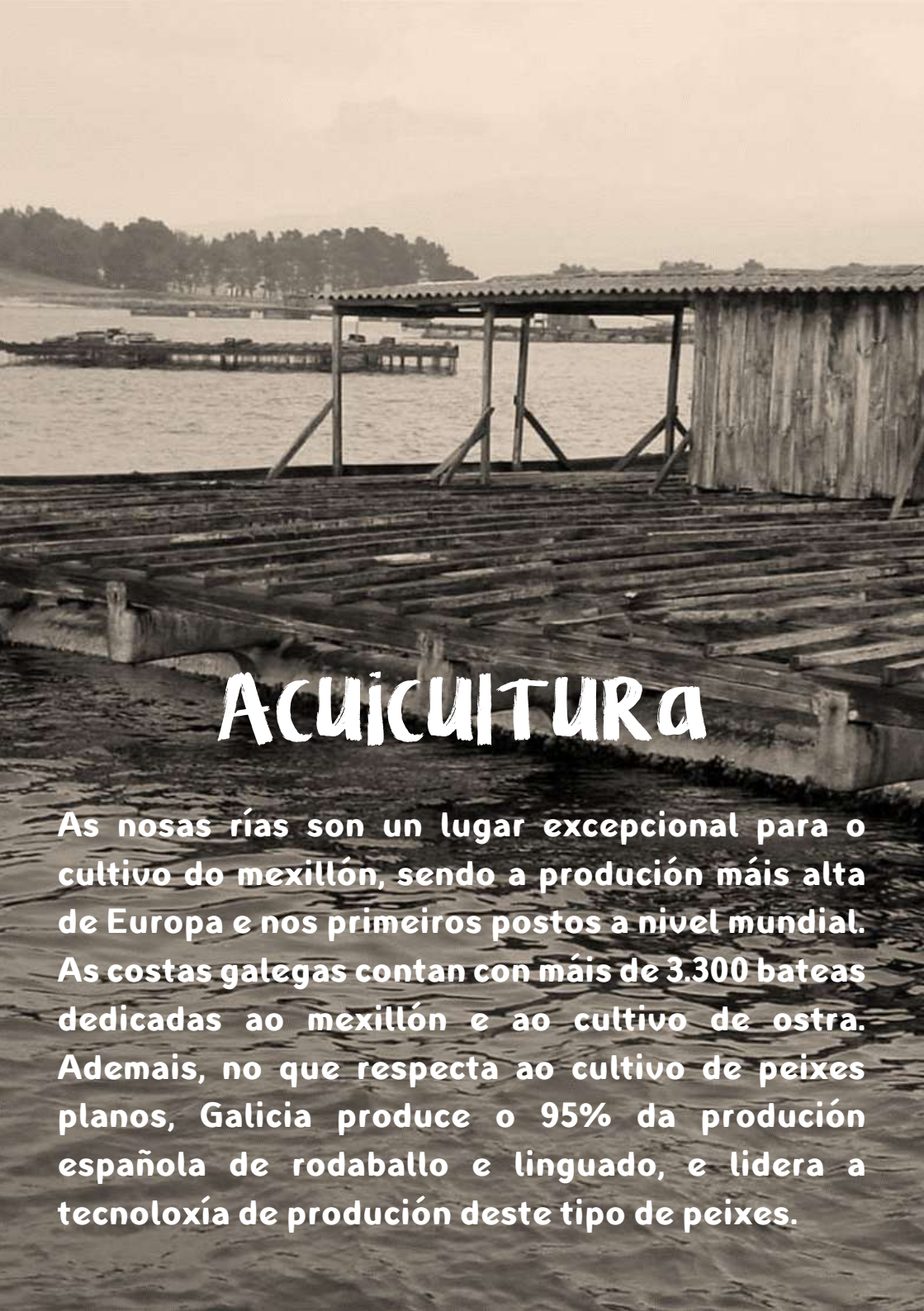
QUE APRENDEMOS?

Control da hixiene, a inspección e a tecnoloxía da produción e elaboración de alimentos de consumo humano, desde a produción primaria ata o/a consumidor/a. Prevención, diagnóstico e tratamento individual ou colectivo, así como a loita contra as enfermidades dos animais, sexan considerados estes individualmente ou en grupo, particularmente no caso das zoonoses. Control da cría, manexo, benestar, reprodución, protección, e alimentación dos animais, así como a mellora das súas producións. Coñecemento e aplicación das disposicións legais, regulamentarias e administrativas en todos os ámbitos da profesión veterinaria e da saúde pública, comprendendo as implicacións éticas da saúde nun contexto mundial en transformación.

PROFESIÓN DO MAR



ACUICULTURA



ACUICULTURA

As nosas rías son un lugar excepcional para o cultivo do mexillón, sendo a produción máis alta de Europa e nos primeiros postos a nivel mundial. As costas galegas contan con máis de 3.300 bateas dedicadas ao mexillón e ao cultivo de ostra. Ademais, no que respecta ao cultivo de peixes planos, Galicia produce o 95% da produción española de rodaballo e linguado, e lidera a tecnoloxía de produción deste tipo de peixes.

A acuicultura mariña é a cría ou cultivo de peixes, crustáceos, moluscos e algas, destinados á alimentación humana ou animal, con técnicas encamiñadas a aumentar a produción dos organismos en cuestión por enriba das capacidades naturais do medio. Tamén inclúe a produción de especies ornamentais para a acuariofilia, ou o cultivo de especies para a posterior elaboración de materias primas para a industria, repoboación e conservación de especies ameazadas, etc.

Un dos factores limitantes en acuicultura é a obtención e produción de alimentos que cubran as necesidades das especies que se cultivan para a súa comercialización, polo que a acuicultura precisa de cultivos paralelos aos de especies comerciais, os denominados cultivos auxiliares. Os cultivos auxiliares son os que proporcionan alimento vivo, esencial durante o desenvolvemento larvario de peixes, crustáceos e moluscos. Baixo a denominación de cultivos auxiliares desenvólvese o cultivo de microalgas e de microinvertebrados destinados á alimentación das especies acuáticas susceptibles de cultivo.

En Galicia, podemos atopar as seguintes formas de cría ou engorde de peixes, crustáceos e moluscos: Bateas, parques de cultivo e granxas.

Bateas

Galicia sempre foi pioneira no cultivo do mexillón, sendo un dos principais produtores a nivel mundial e dando traballo a máis de 3.500 persoas. Dentro do sector bateeiro podemos atopar as seguintes profesións:



MARIÑEIRO/A

O/A mariñeiro/a é o/a encargado/a de realizar as tarefas de carga e descarga de mercancía, levantamento de cordas, selección e clasificación do mexillón, e tarefas de mantemento e limpeza do barco. Para poder exercer como mariñeiro/a nun buque de acuicultura precisaremos realizar o curso de mariñeiro/a pescador/a e a formación básica en seguridade.

MARIÑEIRO/A PESCADOR/A / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 16 anos.
- # Saber nadar.
- # Certificado de estudos primarios ou equivalente.

QUE APRENDEMOS?

Proporciona a formación e requisitos de idoneidade profesional requiridos para dispoñer da Tarxeta Profesional de Mariñeiro Pescador (sen mando), perceptiva para enrolarse como mariñeiro de buques de pesca. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Patrón/patroa con fins comerciais de embarcacións de menos de 10 metros de eslora, dedicadas á pesca ou auxiliar de acuicultura, que operen exclusivamente dentro das augas interiores dos portos e teñan unha potencia adecuada á embarcación, e sempre que non transporten pasaxeiros/as.

- # Mariñeiro/a en buques de pesca.
- # Mariñeiro/a con tarefas de mando sempre que se realice un período de embarque non inferior a 6 meses como mariñeiro/a, en buques de pesca ou auxiliares de acuicultura, desde a data de expedición do título profesional de mariñeiro/a -pescador/a. Ademais se deberá dispoñer do certificado médico de aptitude.

FORMACIÓN BÁSICA EN SEGURIDADE / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

- # Seguridade no traballo e responsabilidades sociais.
- # Primeiros auxilios.
- # Loita contra incendios.
- # Supervivencia no mar.



PATRÓN/PATROA

O/a patrón/a é quen exerce o mando da embarcación, o/a responsable da tripulación e da realización das manobras de atraque e desatraque. Para poder exercer como patrón/patroa nun buque de acuicultura precisaremos realizar o curso de patrón/patroa local de pesca para o cal deberemos ter obtido previamente a tarxeta profesional de mariñeiro/a pescador/a e unha experiencia de 18 meses de embarque (6 meses de servizo na sección de ponte e 6 meses de servizo na sección de máquinas).

P.L.P. PATRÓN/PATROA LOCAL DE PESCA / 250 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

QUE APRENDEMOS?

Coñecementos necesarios para obter o título de patrón/a de pesca local, tanto no relativo a sección de ponte, sección de máquinas e en materia de seguridade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Capitán/á ou patrón/patroa e/ou xefe/a de máquinas, en buques de pesca de ata 12 metros de eslora entre perpendiculares e 100 KW de potencia, ata unha distancia non superior a 12 millas.
- # Xefe/a de máquinas en buques de pesca de ata 180 KW de potencia.

REQUISITOS

- # Ter feitos os 18 anos de idade.
- # Prestar servizo en buques pesqueiros ou auxiliados de pesca ou acuicultura durante un período de dezaoito meses, dentro do cal polo menos 6 meses deberán ser realizados na sección da ponte de buques pesqueiros con posterioridade á superación da proba de aptitude. Os doce meses restantes poderán realizarse con anterioridade á celebración da citada proba, debendo cumprirse polo menos 6 deles na garda de máquinas.

No caso de que a embarcación sexa de máis de 12 metros de eslora, o patrón/patroa precisará ter a titulación de “Patrón/patroa costeiro/a polivalente”

P.C.P. PATRÓN/PATROA COSTEIRO/A POLIVALENTE COMPLETO / 600 H (Ponte 350 h - Máquinas 250 h)



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de máquinas en buques de pesca con potencia propulsora non superior a 550 KW.
- # Oficial/a encargado/a da garda de navegación en buques dedicados á pesca de litoral.
- # Oficial/a encargado/a da garda de máquinas en barcos dedicados á pesca de litoral.

REQUISITOS

- # Ter feitos os 18 anos de idade.
- # Título de Mariñeiro/a Pescador/a.
- # Estar en posesión do certificado de nivel 1 de ensinanzas básicas iniciais ou certificado equivalente, ou ben estar en posesión da tarxeta profesional de patrón/patroa de pesca.

QUE APRENDEMOS?

Xestionar e executar a administración do buque; controlar e conducir a súa navegación e derrota en todas as súas condicións; organizar e executar as actividades de extracción, elaboración e conservación da pesca baixo parámetros de calidade prefixados; e exercer a xefatura de máquinas, todo isto en condicións de seguranza e respectando o medio mariño e a normativa nacional e internacional establecida.

Parques de cultivo

Un parque de cultivo é o espazo acoutado na zona marítimo – terrestre no que se desenvolve o cultivo mariño de moluscos bivalvos (berberecho, ameixa fina, xaponesa, babosa, etc.). Para poder realizar a explotación dun parque de cultivo é necesario estar en posesión da “concesión para a instalación e explotación dun parque de cultivo” concedido pola Consellería do Mar. Respecto á formación necesaria para a explotación

dun parque, non é preciso ningunha formación específica pero para poder exercer a actividade máis eficientemente poderemos cursar:

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente, das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

TÉCNICO EN CULTIVOS ACUÍCOLAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

IGafa Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividades relacionadas coa produción acuícola e de mantemento de instalacións, sempre cumprindo coa normativa, tanto de calidade coma de seguridade

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Traballador/a de cultivos de crustáceos, peixes de engorde en augas de mar e continentais, moluscos no medio natural, en estruturas flotantes ou mergulladas.
- # Reparador/a e mantedor/a de edificios e estruturas de cultivo e de circuitos de fluídos en instalacións acuícolas.
- # Instalador/a, reparador/a e mantedor/a de sistemas de cultivo de peixes, moluscos e crustáceos.
- # Reparador/a, mantedor/a e axustador/a de equipamentos de climatización.
- # Encargado/a de taller en produción de calor e frío, filtración, alimentadores, bombeamento, dosificación e tratamento de fluídos en instalacións acuícolas.
- # Instalacións acuícolas, xefe/a de equipo de instaladores/as.
- # Axustadores/as, reparadores/as e mantedores/as en instalacións acuícolas.

TÉCNICO SUPERIOR EN ACUICULTURA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

IGafa Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividades de produción, organización, coordinación e planificación para obter produtos de calidade seguindo a normativa.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Responsable técnico do cultivo larvario de peixes e da reprodución de peixes de auga de mar.
- # Técnico ambiental para a acuicultura.
- # Técnico en patoloxías en acuicultura.
- # Responsable técnico en acuafilia.
- # Deseñador/a e montador/a de espazos de exhibición en acuafilia.

Ademais da formación universitaria e da formación profesional, no relativo ao cultivo de moluscos podemos obter algún dos seguintes certificados de profesionalidade:

ACTIVIDADES DE ENGORDE DE ESPECIES ACUÍCOLAS / 320 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

QUE APRENDEMOS?

Realizar, baixo supervisión, actividades dirixidas ao preengorde e engorde de peixes, crustáceos e moluscos en todo tipo de instalacións, conseguindo a calidade requirida e respectando a normativa de prevención de riscos e de protección ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Traballador/a en engorde de moluscos en estruturas flotantes ou mergulladas.
- # Traballador/a en engorde de moluscos en parque.
- # Traballador/a en engorde de cefalópodos en estruturas flotantes ou mergulladas.
- # Traballador/a do cultivo de peixes de engorde en instalacións en terra.
- # Traballador/a do cultivo de peixes de engorde en instalacións flotantes ou mergulladas.
- # Traballador/a do cultivo de crustáceos en instalacións en terra.
- # Traballador/a do cultivo de crustáceos en instalacións flotantes ou mergulladas.

ENGORDE DE MOLUSCOS BIVALVOS / 420 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria.
- # Para exercer a actividade profesional de mariñeiro/a será preciso estar en posesión da tarxeta profesional de mariñeiro/a - pescador/a e en posesión do certificado de especialidade de Formación básica en seguridade.

QUE APRENDEMOS?

Organizar e/ou realizar o engorde de moluscos seguindo a calidade requirida, cumprindo, no ámbito das súas competencias, a normativa medioambiental e de prevención de riscos laborais vixente.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Traballador/a de cultivo de moluscos no medio natural.
- # Cultivador/a de moluscos en medio natural.
- # Traballador/a de granxa mariña, en xeral.
- # Traballador/a en engorde de moluscos en parque.
- # Traballador/a en engorde de moluscos en estruturas flotantes ou mergulladas.

Criadeiros e granxas

O peixe é un produto cunha grande cantidade de proteína polo que o seu cultivo é moi importante como fonte de alimento a nivel mundial. Existen preto de 580 especies acuáticas que se cultivan actualmente en todo o mundo, o que representa unha enorme riqueza de diversidade xenética dentro e entre as especies. En Galicia existen

23 criadeiros nos cales cultívanse fundamentalmente linguado e rodaballo.

No sector da acuicultura, tanto en plantas de cultivo de alimento como de especies mariñas, podemos atopar os seguintes perfís profesionais:



OPERARIO/A

Os/As operarios/as son os encargados de proporcionar o alimento, limpeza dos tanques, realizar os traslados dos animais, control e mantemento das instalacións.

TÉCNICO EN CULTIVOS ACUÍCOLAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

IGAFA Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividades relacionadas coa produción acuícola e de mantemento de instalacións, sempre cumprindo coa normativa, tanto de calidade coma de seguridade

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Traballador/a de cultivos de crustáceos, peixes de engorde en augas de mar e continentais, moluscos no medio natural, en estruturas flotantes ou mergulladas.
- # Reparador/a e mantedor/a de edificios e estruturas de cultivo e de circuitos de fluídos en instalacións acuícolas.
- # Instalador/a, reparador/a e mantedor/a de sistemas de cultivo de peixes, moluscos e crustáceos.
- # Reparador/a, mantedor/a e axustador/a de equipamentos de climatización.
- # Encargado/a de taller en produción de calor e frío, filtración, alimentadores, bombeamento, dosificación e tratamento de fluídos en instalacións acuícolas.
- # Instalacións acuícolas, xefe/a de equipo de instaladores/as.
- # Axustadores/as, reparadores/as e mantedores/as en instalacións acuícolas.

Ademais da formación profesional, os seguintes certificados de profesionalidade outorgan os coñecementos necesarios para traballar como operario de acuicultura:

ENGORDE DE MOLUSCOS BIVALVOS / 420 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Traballador/a de cultivo de moluscos no medio natural.
- # Cultivador/a de moluscos en medio natural.
- # Traballador/a de granxa mariña, en xeral.
- # Traballador/a en engorde de moluscos en parque.
- # Traballador/a en engorde de moluscos en estruturas flotantes ou mergulladas.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria.
- # Para exercer a actividade profesional de mariñeiro/a será preciso estar en posesión da tarxeta profesional de mariñeiro/a - pescador/a e en posesión do certificado de especialidade de Formación básica en seguridade.

QUE APRENDEMOS?

Organizar e/ou realizar o engorde de moluscos seguindo a calidade requirida, cumprindo, no ámbito das súas competencias, a normativa medioambiental e de prevención de riscos laborais vixente.

ENGORDE DE PEIXES, CRUSTÁCEOS E CEFALÓPODOS / 420H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Traballador/a en piscifactoria en xeral.
- # Traballador/a de granxa mariña en xeral.
- # Traballador/a do cultivo de peixes de engorde en augas mariñas.
- # Piscicultor/a de engorde en augas mariñas.
- # Traballador/a do cultivo de peixes en augas continentais / Piscicultor/a en augas continentais.
- # Traballador/a do cultivo de crustáceos / Cultivador/a de crustáceos.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria.
- # Para exercer a actividade profesional de mariñeiro/a será preciso estar en posesión da tarxeta profesional de mariñeiro/a - pescador/a e en posesión do certificado de especialidade de Formación básica en seguridade.

QUE APRENDEMOS?

Supervisar e/ou realizar o engorde de peixes, crustáceos e cefalópodos en calquera tipo de explotación acuícola, conseguindo a calidade requirida, en condicións de seguridade, hixiene e de protección do medio ambiente.

MANTEMENTO DE INSTALACIÓNS EN ACUICULTURA / 410 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Traballadores/as cualificados/as en acuicultura.
- # Mantedor/a de equipos de instrumentación e control das instalacións acuícolas.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado/a en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Organizar e realizar, baixo supervisión, o mantemento das instalacións, maquinaria e equipos dunha empresa acuícola, comprobando o seu funcionamento, e ao tempo respectando a normativa de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



PERSOAL TÉCNICO

O persoal técnico é o encargado da produción, supervisando o estado das especies cultivadas (cantidade de alimento, engorde, saúde, etc.) e a calidade da auga. Para poder traballar como persoal técnico nunha planta de acuicultura poderemos acceder coas seguintes titulacións:

TÉCNICO SUPERIOR EN ACUICULTURA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

IGAFA Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Responsable técnico do cultivo larvario de peixes e da reprodución de peixes de auga de mar.
- # Técnico ambiental para a acuicultura.
- # Técnico en patoloxías en acuicultura.
- # Responsable técnico en acuafilia.
- # Deseñador/a e montador/a de espazos de exhibición en acuafilia.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividades de produción, organización, coordinación e planificación para obter produtos de calidade seguindo a normativa.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ACUICULTURA / 90 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade da Coruña (Facultade de Ciencias da Zapaiteira)
- #Universidade de Santiago (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)
- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Investigador/a.
- # Xestor/a ambiental.
- # Docente.

REQUISITOS

- # Estar en posesión, preferentemente, do título de licenciado ou graduado en bioloxía, ciencias do mar, veterinaria ou ciencias ambientais.

QUE APRENDEMOS?

Amplia o coñecemento en tódalas áreas relacionadas coa acuicultura, cun triple enfoque, académico, profesional e investigador.

Ademais da formación profesional e universitaria, os seguintes certificados de profesionalidade outorgan os coñecementos necesarios para traballar na área técnica:

XESTIÓN DA PRODUCCIÓN EN CRIADEIRO EN ACUICULTURA / 480 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Responsable técnico da reprodución de peixes de auga de mar.
- # Responsable técnico do cultivo larvario de peixes de auga de mar.
- # Responsable técnico da reprodución de peixes de augas continentais.
- # Responsable técnico da reprodución de moluscos.
- # Responsable técnico do cultivo larvario de moluscos.
- # Responsable técnico da reprodución de crustáceos.
- # Responsable técnico do cultivo larvario de crustáceos.
- # Técnico en medioambiente para a acuicultura.
- # Técnico en patoloxías en acuicultura.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato.
- # Estar en posesión dun certificado de profesionalidade da mesma familia e área do nivel 2 ou do nivel 3.

QUE APRENDEMOS?

Coordinar, xestionar e controlar as actividades relacionadas coa reprodución e o cultivo das primeiras fases do desenvolvemento das especies acuícolas, supervisando a prevención e tratamento das patoloxías, xestionando os recursos dispoñibles para conseguir a calidade requirida do produto e do medio respectando a normativa ambiental e de prevención de riscos laborais.

XESTIÓN DA PRODUCCIÓN DE ENGORDE EN ACUICULTURA / 480 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESIÓNIS

- # Técnico superior de cultivos mariños.
- # Técnico en reprodución acuícola.
- # Responsable técnico de preengorde de peixes de auga de mar.
- # Responsable técnico de engorde de peixes de auga de mar.
- # Responsable técnico de engorde de peixes de augas continentais.
- # Responsable técnico de preengorde de moluscos.
- # Responsable técnico de engorde de moluscos.
- # Responsable técnico de engorde de crustáceos.
- # Técnico en medioambiente para a acucultura.
- # Técnico en patoloxías en acucultura.

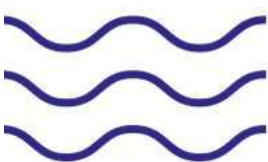
REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato.
- # Estar en posesión dun certificado de profesionalidade da mesma familia e área do nivel 2 ou do nivel 3.

QUE APRENDEMOS?

Planificar e supervisar as actividades relacionadas coas fases do engorde das especies acuícolas e organizar a prevención e tratamento das patoloxías, xestionando os recursos dispoñibles para conseguir a calidade requirida do produto, respectando a normativa de prevención de riscos e ambiental.

PROFESIÓNS DO MAR



***COMERCIALIZACION
DOS PRODUTOS DA
PESCA***



LONXAS

En Galicia temos un total de 62 lonxas ao longo da súa costa, nas que se venden máis de 200 produtos diferentes procedentes da pesca e o marisqueo, superando os 400 millóns de euros de ingresos.

Diariamente, nas lonxas realízase a primeira venda dos produtos pesqueiros e marisqueiros capturados polo sector pesqueiro. Nas lonxas, xeralmente xestionadas polas confrarías de pescadores, podemos atopar diversos perfís profesionais:



PERSOAL DE LONXA

O persoal de lonxa realiza diversas funcións como recepción, clasificación e pesado do produto, expedición do etiquetado, aseguramento da trazabilidade, conservación, poxa e limpeza das instalacións.

CURSO MANIPULADOR/A DE PRODUTO PESQUEIRO FRESCO / 50 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Centros de formación

QUE APRENDEMOS?

Acondicionar e manipular o peixe fresco, cortando, escamando, eviscerando e fileteando para a súa posterior venda, así como a eliminación dos residuos e a manipulación e manexo do marisco fresco. Coñecer as bases da hixiene alimentaria para manipular alimentos con garantías hixiénico-alimentarias e de seguridade. Saber estimular as actitudes e aptitudes básicas para abordar a prevención de riscos nos procedementos produtivos habituais.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

Persoal de lonxa
Peixeiro/a
Mariscador/a

ORGANIZACIÓN DE LONXAS / 460 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato.
Estar en posesión dun certificado de profesionalidade da mesma familia e área do nivel 2 ou do nivel 3.

QUE APRENDEMOS?

Coordinar e supervisar, a recepción, clasificación e etiquetaxe para poxa dos produtos pesqueiros, cumprindo a normativa en control de calidade, seguridade e saúde laboral vivente.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

Encargado/a de lonxa.
Supervisor/a de almacéns de produtos pesqueiros.



PERSOAL ADMINISTRATIVO

Como parte do persoal das confrarías de pescadores, as cales xestionan as lonxas, atopamos diferentes postos de traballo relacionados coa xestión administrativa da lonxa e da confraría. O persoal administrativo realiza as tarefas de facturación, altas/baixas de embarcacións, elaboración de documentación administrativa, expedición de certificados, etc.

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN SERVICIOS ADMINISTRATIVOS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Auxiliar de oficina.
- # Auxiliar de servizos xerais.
- # Auxiliar de arquivo.
- # Ordenanza.
- # Auxiliar de información.
- # Telefonista en servizos centrais de información.
- # Clasificador/a e/ou repartidor/a de correspondencia.
- # Gravador/a - verificador/a de datos.
- # Auxiliar de dixitalización.
- # Operador/a documental.
- # Auxiliar de venda.
- # Auxiliar de dependente de comercio.
- # Operador/a de cobramento ou caixeiro/a.

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 15 anos e non superar os 17.
- # Haber cursado o primeiro ciclo da E.S.O ou, excepcionalmente, haber cursado o segundo ciclo da E.S.O.

QUE APRENDEMOS?

Realizar tarefas administrativas e de xestión básicas, con autonomía, responsabilidade e iniciativa persoal, operando coa calidade indicada, cumprindo as normas ambientais, de seguridade e de hixiene no traballo, e comunicándose de xeito oral e escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

TÉCNICO EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Auxiliar administrativo/a.
- # Axudante de oficina.
- # Auxiliar administrativo/a de cobramentos e pagamentos.
- # Administrativo/a comercial.
- # Auxiliar administrativo/a de xestión de persoal.
- # Auxiliar administrativo/a das administracións públicas.
- # Recepcionista.
- # Empregado/a de atención á clientela.
- # Empregado/a de tesouraría.
- # Empregado/a de medios de pagamento.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de apoio administrativo no ámbito laboral, contable, comercial, financeiro e fiscal. Atención á clientela ou ás persoas usuarias, en empresas públicas e privadas, aplicando a normativa e os protocolos de calidade, de xeito que se asegure a satisfacción da clientela e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Ademais da formación profesional, o seguinte certificado de profesionalidade outorga os coñecementos necesarios para traballar como persoal administrativo nunha confraría de pescadores:

DOCUMENTACIÓN PESQUEIRA / 440 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Despachante de buques pesqueiros.
- # Encargado/a de documentación administrativa de buques pesqueiros.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato.
- # Estar en posesión dun certificado de profesionalidade da mesma familia e área do nivel 2 ou do nivel 3.

QUE APRENDEMOS?

Xestionar e coordinar ante as Administracións competentes as actividades do buque, tanto en porto como na mar, relacionadas cos despachos, certificados, seguridade, tripulación e a actividade pesqueira e comercial do produto extraído, respectando a normativa aplicable.



SECRETARIO/A

Dentro da organización dunha confraría de pescadores, o/a secretario/a da confraría é quen realiza tarefas de xestión, supervisión e control dos servizos proporcionados pola entidade. Se comparamos unha confraría cunha empresa, o/a secretario/a sería o/a xerente.

Dado o perfil administrativo do/a secretario/a é preciso que este/a teña coñecementos nas áreas de administración e xestión, e comercio e márketing.

TÉCNICO EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Auxiliar administrativo/a.
- # Axudante de oficina.
- # Auxiliar administrativo/a de cobramentos e pagamentos.
- # Administrativo/a comercial.
- # Auxiliar administrativo/a de xestión de persoal.
- # Auxiliar administrativo/a das administracións públicas.
- # Recepcionista.
- # Empregado/a de atención á clientela.
- # Empregado/a de tesouraría.
- # Empregado/a de medios de pagamento.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de apoio administrativo no ámbito laboral, contable, comercial, financeiro e fiscal. Atención á clientela ou ás persoas usuarias, en empresas públicas e privadas, aplicando a normativa e os protocolos de calidade, de xeito que se asegure a satisfacción da clientela e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Responsable encargado/a de establecemento alimentario
- # Responsable encargado/a de sección, sala ou departamento de tenda de alimentación
- # Xestor/a de pequeno comercio alimentario
- # Responsable encargado/a de comercios alimentarios en liña
- # Asesor/a comercial de produtos alimentarios
- # Vendedor/a de produtos alimentarios

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e en liña relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, a distribución e a reposición de produtos alimentarios, e a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial á clientela e provedores, seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do/a consumidor/a.

TÉCNICO EN ACTIVIDADES COMERCIAIS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Vendedor/a a distancia
- # Teleoperador/a (en "call centers")
- # Axente de información e atención á clientela
- # Caixeiro/a ou repoñedor/a
- # Operador/a de "contact centers"
- # Administrador/a de contidos en liña
- # Comerciante de tenda
- # Xerente de pequeno comercio
- # Técnico en xestión de existencias e almacén
- # Xefe/a de almacén
- # Responsable de recepción de mercadorías
- # Responsable de expedición de mercadorías
- # Técnico en loxística de almacéns
- # Técnico de información e atención á clientela en empresas.

- # Vendedor/a
- # Vendedor/a técnico
- # Representante comercial
- # Orientador/a comercial
- # Promotor/a
- # Televendedor/a

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades de distribución e comercialización de bens e/ou servizos, e xestionar un pequeno establecemento comercial, aplicando as normas de calidade e seguridade establecidas e respectando a lexislación

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña e Pontevedra)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A planificar e xestionar os procesos de importación e exportación, e de introdución e expedición de mercadorías, aplicando a lexislación, no marco dos obxectivos e dos procedementos establecidos.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Técnico en comercio exterior.
- # Técnico de operacións exteriores de entidades financeiras e de seguros.
- # Técnico en administración de comercio internacional.
- # Asistente ou adxunto/a de comercio internacional.
- # Axente de comercio internacional.
- # Técnico de márketing internacional e técnico de márketing dixital internacional.
- # Técnico de venda internacional.
- # Asistente ao departamento de operacións comerciais internacionais.
- # Transitario/a, consignatario/a de buques.
- # Operador/a loxístico/a.
- # Xefe/a de almacén.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE E LOXÍSTICA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional de A Coruña

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar, xestionar e controlar as operacións do transporte de mercadorías e de persoas no ámbito nacional e internacional, e en planificar e xestionar as actividades loxísticas dunha empresa, de acordo coa normativa e cos obxectivos establecidos pola dirección da empresa, no marco da calidade, a seguridade e o respecto ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a do tráfico de empresas de transporte de persoas por estrada, en actividades de transporte e en actividades de transporte combinado.
- # Xefe/a de operacións, de estación de autobuses, de circulación, de almacén, de administración en transporte terrestre, aéreo, marítimo e multimodal.
- # Xerente da empresa de transporte.
- # Inspector/a de transporte de persoas por estrada.
- # Xestor/a de transporte por estrada.
- # Administrativo/a de servizo de transporte por estrada.
- # Axente de transportes e de carga.
- # Comercial de servizos de transporte.
- # Operador/a de transporte porta a porta e loxístico.
- # Transitario/a.
- # Consignatario/a de buques.
- # Técnico en loxística do transporte e en loxística inversa.
- # Coordinador/a loxístico/a.

GRAO EN ECONOMÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade Ciencias Económicas e Empresariais do Campus Norte)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Os coñecementos científicos necesarios para comprender, interpretar, analizar e explicar o comportamento da economía e dos axentes económicos, e coas destrezas e habilidades básicas para aplicar estes coñecementos á hora de desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nos asuntos económicos en xeral.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Analista de políticas públicas.
- # Analista económico e financeiro.
- # Consultor/a (finanzas, seguros, actividades non lucrativas).
- # Postos de traballo en organismos e institucións económicas.
- # Corpos superiores e intermedios dos Estado.
- # Bancos e intermediarios financeiros.
- # Experto/a en avaliación económica de proxectos.
- # Experto/a en técnicas cuantitativas para a xestión/ administración.
- # Servizos de estudos de institucións públicas e privadas.

GRAO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI e Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo do Campus de Ourense)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais de Santiago de Compostela e Facultade de Administración e Dirección de Empresas do Campus de Lugo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nas organizacións produtivas. Estes labores pódense desenvolver no ámbito global da organización ou en calquera das súas áreas funcionais: produción, recursos humanos, financiamento, comercialización, investimento, administración ou contabilidade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Consultoría/Asesoría; por conta allea ou por conta propia (consultoría contable, fiscal, de organización e financeira).
- # Auditoría financeira e operativa, en firmas nacionais e internacionais. Tamén como profesional independente.
- # Comercialización e márketing. Dentro de empresas ou organizacións ou como xestor/a de márketing.
- # Comercio internacional e xestión de negocios en contornas globais.
- # Xestión de diversas áreas de empresas e organizacións (áreas con implicacións de administración, finanzas, compras, orzamentos, persoal, xestión comercial, fiscal, etc).
- # Asesoría no deseño de ferramentas TICs que permitan a innovación e mellora dos procesos e protocolos administrativos, comerciais e de xestión das organizacións, sexan empresas ou entidades non lucrativas.
- # Docencia en materias con base económica, fiscal, contable, comercial e cuantitativa, tanto no ámbito non universitario como no universitario.

COMERCIO MINORISTA e MAIORISTA

Con máis de 2.500 empresas dedicadas ao comercio de produtos pesqueiros, é un dos sectores económicos máis importantes de Galicia. Coa introdución das novas tecnoloxías o comercio do peixe e marisco galego está aumentando o seu negocio.





COMERCIO MINORISTA – PEIXERÍAS

Os/as peixeiros/as poñen ao alcance do consumidor unha grande variedade de produto pesqueiro procedente das nosas lonxas polo que diariamente acoden a elas para poder abastecer o seu posto. Nos últimos anos o comercio minorista unido ás novas tecnoloxías, están conseguindo unha mellora na comercialización dos seus produtos e a comunicación co/a cliente/a polo que precisan formación relacionada co márketing, a loxística e as novas tecnoloxías aplicadas á comercialización.

Para poder traballar no sector da comercialización minorista precisaremos como mínimo o certificado de manipulador de alimentos grazas ao cal poderemos manipular o peixe e/ou marisco garantindo a súa calidade e as condicións hixiénico – sanitarias. Ademais este certificado pode ser complementado co certificado de profesionalidade “manipulación e conservación na pesca e acuicultura”.

CURSO MANIPULADOR/A DE PRODUTO PESQUEIRO FRESCO / 50 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Centros de formación

QUE APRENDEMOS?

Acondicionar e manipular o peixe fresco, cortando, escamando, eviscerando e fileteando para a súa posterior venda, así como a eliminación dos residuos e a manipulación e manexo do marisco fresco. Coñecer as bases da hixiene alimentaria para manipular alimentos con garantías hixiénico-alimentarias e de seguridade. Saber estimular as actitudes e aptitudes básicas para abordar a prevención de riscos nos procedementos produtivos habituais.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Persoal de lonxa
- # Peixeiro/a
- # Mariscador/a

MANIPULACIÓN E CONSERVACIÓN NA PESCA E NA ACUICULTURA / 420H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado/a en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Realizar operacións de preparación e acondicionamento dos produtos da pesca e da acuicultura para a súa comercialización, seguindo as instrucións do superior e mantendo as condicións adecuadas de seguridade e hixiene.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Operario/a de envasado e empaquetado.
- # Operario/a de frío.
- # Manipulador/a ou Operario/a de elaboración.

Co obxectivo de fomentar a formación profesional especializada no sector minorista a Universidade nacional de educación a distancia (UNED) imparte de maneira on-line, desde o 2018, o curso “experto/a en comercialización dos produtos da pesca e da acuicultura” para mellorar a capacitación do persoal do sector da comercialización minorista.

EXPERTO/A EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA E A ACUICULTURA / 16 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

UNED Universidade Nacional de Educación a Distancia

QUE APRENDEMOS?

Formación actualizada en materias como a seguridade alimentaria, referida esta tanto a produtos como instalacións, a sustentabilidade e a xestión ambiental, a trazabilidade e a etiquetaxe dos produtos, o márketing propio dunha peixaría integrada nas redes dixitais, e en conceptos tan radicalmente novos como a economía circular e a economía azul, a innovación no sector e as tendencias de mercado.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

Comercializador/a de produto pesqueiro e marisqueiro.

COMERCIO MAIORISTA

O comercio maiorista é unha forma de comercio no cal as mercadorías cómpranse e almacénanse en grandes cantidades e véndese en lotes dunha cantidade designada, aos restaurantes, empresas transformadoras, minoristas, etc., pero non aos consumidores finais.

O maiorista compra directamente o produto pesqueiro nas lonxas conseguindo grandes cantidades, límpao e prepáralo para o seu envío a fabricantes, restaurantes, outros intermediarios...

Dentro dunha empresa maiorista do sector pesqueiro teremos os seguintes perfís profesionais:



OPERARIOS/AS

Os/As operarios/as son os encargados de realizar as tarefas de limpeza, clasificación e preparado do produto para o seu envío. Para poder traballar como operario/a precisaremos o certificado de manipulador de alimentos grazas ao cal poderemos manipular o peixe e/ou marisco garantindo a súa calidade e cumprimento da normativa hixiénico – sanitaria.

CURSO MANIPULADOR/A DE PRODUTO PESQUEIRO FRESCO / 50 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Centros de formación

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Persoal de lonxa
- # Peixeiro/a
- # Mariscador/a

QUE APRENDEMOS?

Acondicionar e manipular o peixe fresco, cortando, escamando, eviscerando e fileteando para a súa posterior venda, así como a eliminación dos residuos e a manipulación e manexo do marisco fresco. Coñecer as bases da hixiene alimentaria para manipular alimentos con garantías hixiénico-alimentarias e de seguridade. Saber estimular as actitudes e aptitudes básicas para abordar a prevención de riscos nos procedementos produtivos habituais.



PERSOAL ADMINISTRATIVO

O persoal administrativo realiza as tarefas de facturación, cobro, orzamentos, elaboración de documentación administrativa, xestión de envíos, etc.

TÉCNICO EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Auxiliar administrativo/a.
- # Axudante de oficina.
- # Auxiliar administrativo/a de cobramentos e pagamentos.
- # Administrativo/a comercial.
- # Auxiliar administrativo/a de xestión de persoal.
- # Auxiliar administrativo/a das administracións públicas.
- # Recepcionista.
- # Empregado/a de atención á clientela.
- # Empregado/a de tesouraría.
- # Empregado/a de medios de pagamento.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de apoio administrativo no ámbito laboral, contable, comercial, financeiro e fiscal. Atención á clientela ou ás persoas usuarias, en empresas públicas e privadas, aplicando a normativa e os protocolos de calidade, de xeito que se asegure a satisfacción da clientela e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.



COMERCIAL

No departamento comercial o persoal, con formación nas ramas de comercio e márketing, realiza a venda dos distintos produtos pesqueiros. Cada vez son máis empresas as que empregan as novas tecnoloxías e internet para poder vender o seu produto e chegar a outros mercados.

TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Responsable encargado/a de establecemento alimentario
- # Responsable encargado/a de sección, sala ou departamento de tenda de alimentación
- # Xestor/a de pequeno comercio alimentario
- # Responsable encargado/a de comercios alimentarios en liña
- # Asesor/a comercial de produtos alimentarios
- # Vendedor/a de produtos alimentarios

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e en liña relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, a distribución e a reposición de produtos alimentarios, e a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial á clientela e provedores, seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do/da consumidor/a.

TÉCNICO EN ACTIVIDADES COMERCIAIS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Vendedor/a a distancia
- # Teleoperador/a (en "call centers")
- # Axente de información e atención á clientela
- # Caixeiro/a ou repoiñedor/ora
- # Operador/a de "contact centers"
- # Administrador/a de contidos en liña
- # Comerciante de tenda
- # Xerente de pequeno comercio
- # Técnico en xestión de existencias e almacén
- # Xefe/a de almacén
- # Responsable de recepción de mercadorías
- # Responsable de expedición de mercadorías
- # Técnico en loxística de almacéns
- # Técnico de información e atención á clientela en empresas.

- # Vendedor/a
- # Vendedor/a técnico
- # Representante comercial
- # Orientador/a comercial
- # Promotor/a
- # Televendedor/a

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades de distribución e comercialización de bens e/ou servizos, e xestionar un pequeno establecemento comercial, aplicando as normas de calidade e seguridade establecidas e respectando a lexislación

TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Técnico en comercio exterior.
- # Técnico de operacións exteriores de entidades financeiras e de seguros.
- # Técnico en administración de comercio internacional.
- # Asistente ou adxunto/a de comercio internacional.
- # Axente de comercio internacional.
- # Técnico de márketing internacional e técnico de márketing dixital internacional.
- # Técnico de venda internacional.
- # Asistente ao departamento de operacións comerciais internacionais
- # Transitario/a, consignatario/a de buques.
- # Operador/a loxístico/a.
- # Xefe/a de almacén.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A planificar e xestionar os procesos de importación e exportación, e de introdución e expedición de mercadorías, aplicando a lexislación, no marco dos obxectivos e dos procedementos establecidos.



XERENTE

O/A xerente é quen realiza a estratexia comercial da empresa, de xestión, supervisión e control das compras e envíos realizados. Dado o perfil administrativo do/a xerente é preciso que este/a teña coñecementos nas áreas de administración e xestión e comercio.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE E LOXÍSTICA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional de A Coruña

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de tráfico de empresas de transporte de persoas por estrada, en actividades de transporte e en actividades de transporte combinado.
- # Xefe/a de operacións, de estación de autobuses, de circulación, de almacen, de administración en transporte terrestre, aéreo, marítimo e multimodal.
- # Xerente da empresa de transporte.
- # Inspector/a de transporte de persoas por estrada.
- # Xestor/a de transporte por estrada.
- # Administrativo/a de servizo de transporte por estrada.
- # Axente de transportes e de carga.
- # Comercial de servizos de transporte.
- # Operador/a de transporte porta a porta e loxístico.
- # Transitario/a.
- # Consignatario/a de buques.
- # Técnico en loxística do transporte e en loxística inversa.
- # Coordinador/a loxístico/a.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar, xestionar e controlar as operacións do transporte de mercadorías e de persoas no ámbito nacional e internacional, e en planificar e xestionar as actividades loxísticas dunha empresa, de acordo coa normativa e cos obxectivos establecidos pola dirección da empresa, no marco da calidade, a seguridade e o respecto ambiental.

GRAO EN ECONOMÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade Ciencias Económicas e Empresariais do Campus Norte)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Os coñecementos científicos necesarios para comprender, interpretar, analizar e explicar o comportamento da economía e dos axentes económicos, e coas destrezas e habilidades básicas para aplicar estes coñecementos á hora de desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nos asuntos económicos en xeral.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Analista de políticas públicas.
- # Analista económico e financeiro.
- # Consultor/a (finanzas, seguros, actividades non lucrativas).
- # Postos de traballo en organismos e institucións económicas.
- # Corpos superiores e intermedios do Estado.
- # Bancos e intermediarios financeiros.
- # Experto/a en avaliación económica de proxectos.
- # Experto/a en técnicas cuantitativas para a xestión/ administración.
- # Servizos de estudos de institucións públicas e privadas.

GRAO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI e Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo do Campus de Ourense)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais de Santiago de Compostela e Facultade de Administración e Dirección de Empresas do Campus de Lugo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nas organizacións produtivas. Estes labores pódense desenvolver no ámbito global da organización ou en calquera das súas áreas funcionais: produción, recursos humanos, financiamento, comercialización, investimento, administración ou contabilidade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Consultoría/Asesoría; por conta allea ou por conta propia (consultoría contable, fiscal, de organización e financeira).
- # Auditoría financeira e operativa, en firmas nacionais e internacionais. Tamén como profesional independente.
- # Comercialización e márketing. Dentro de empresas ou organizacións ou como xestor/a de márketing.
- # Comercio internacional e xestión de negocios en contornas globais.
- # Xestión de diversas áreas de empresas e organizacións (áreas con implicacións de administración, finanzas, compras, orzamentos, persoal, xestión comercial, fiscal, etc).
- # Asesoría no deseño de ferramentas TICs que permitan a innovación e mellora dos procesos e protocolos administrativos, comerciais e de xestión das organizacións, sexan empresas ou entidades non lucrativas.
- # Docencia en materias con base económica, fiscal, contable, comercial e cuantitativa, tanto no ámbito non universitario como no universitario.

DEPURADORAS e CETARÍAS

Unha depuradora é un establecemento homologado que dispón de estanques alimentados con auga de mar limpa tratada previamente, nos que se manteñen os moluscos bivalvos vivos durante o tempo necesario para que poidan eliminar a contaminación de orixe microbiana, co fin de convertelos en aptos para o consumo humano. Un centro de expedición é unha instalación homologada, na que se reciben, acondicionan, lavan, limpan, calibran e envasan moluscos bivalvos vivos aptos para o consumo humano.

Unha cetaria é unha instalación alimentada con auga de mar, dedicada ao mantemento de crustáceos vivos con fins de regulación comercial.

Trátase dun sector moi importante para comercialización do marisco e conta con máis de 200 establecementos en Galicia.

Unha cetaria é o lugar no que se estabulan diferentes especies de crustáceos (centola, nécora, lumbrigante, lagosta, camarón, etc).

Aínda que a ameixa, o berberecho, o mexillón, a ostra, o longueirón e a navalla son tamén “mariscos”, non se inclúen dentro das especies a estabular dentro dunha cetaria senón que, dado que son moluscos filtradores, deben pasar por un proceso de depuración nunha depuradora de bivalvos. Os moluscos bivalvos filtradores aliméntanse filtrando a materia disolta na auga polo que ademais de obter alimento poden inxerir organismos patóxenos. É por isto polo que precisan ser depurados durante 12 - 24 horas nunha depuradora na que son mergullados en piscinas ou tanques con auga de mar previamente tratada para a súa esterilización.

Neste tipo de empresas podemos atopar perfís profesionais asociados ao mantemento de instalacións, preparación do produto para a súa venda, control sanitario e xestión.



OPERARIOS/AS

Os/As operarios/as son os/as encargados/as de realizar as tarefas de limpeza, mantemento, clasificación, envasado e preparado do produto para o seu envío. Para poder traballar como operario/a precisaremos o certificado de manipulador de alimentos grazas ao cal poderemos manipular o marisco garantindo a súa calidade e cumprimento das condicións hixiénico – sanitarias.

CURSO MANIPULADOR/A DE PRODUTO PESQUEIRO FRESCO / 50 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Centros de formación

QUE APRENDEMOS?

Acondicionar e manipular o peixe fresco, cortando, escamando, eviscerando e fileteando para a súa posterior venda, así como a eliminación dos residuos e a manipulación e manexo do marisco fresco. Coñecer as bases da hixiene alimentaria para manipular alimentos con garantías hixiénico-alimentarias e de seguridade. Saber estimular as actitudes e aptitudes básicas para abordar a prevención de riscos nos procedementos produtivos habituais.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Persoal de lonxa
Peixeiro/a
Mariscador/a

MANTEMENTO DE INSTALACIÓNS EN ACUICULTURA / 410 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado/a en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Organizar e realizar, baixo supervisión, o mantemento das instalacións, maquinaria e equipos dunha empresa acuícola, comprobando o seu funcionamento, e ao tempo respectando a normativa de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Traballadores/as cualificados/as en acuicultura.
- # Mantedor/a de equipos de instrumentación e control das instalacións acuícolas.



PERSOAL ADMINISTRATIVO

O persoal administrativo realiza as tarefas de facturación, trazabilidade pagos e cobros, elaboración de documentación administrativa, xestión de envíos, etc.

TÉCNICO EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de apoio administrativo no ámbito laboral, contable, comercial, financeiro e fiscal. Atención á clientela ou ás persoas usuarias, en empresas públicas e privadas, aplicando a normativa e os protocolos de calidade, de xeito que se asegure a satisfacción da clientela e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Auxiliar administrativo/a.
- # Axudante de oficina.
- # Auxiliar administrativo/a de cobramentos e pagamentos.
- # Administrativo/a comercial.
- # Auxiliar administrativo/a de xestión de persoal.
- # Auxiliar administrativo/a das administracións públicas.
- # Recepcionista.
- # Empregado/a de atención á clientela.
- # Empregado/a de tesouraría.
- # Empregado/a de medios de pagamento.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.



COMERCIAL

O departamento comercial é onde o persoal, con formación nas ramas de comercio e márketing, realizan a venda dos distintos produtos pesqueiros. Cada vez son máis empresas as que empregan as novas tecnoloxías e internet para poder vender o seu produto e chegar a outros mercados.

TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Responsable encargado/a de establecemento alimentario.
- # Responsable encargado/a de sección, sala ou departamento de tenda de alimentación
- # Xestor/a de pequeno comercio alimentario
- # Responsable encargado/a de comercios alimentarios en liña
- # Asesor/a comercial de produtos alimentarios
- # Vendedor/a de produtos alimentarios

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e en liña relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, a distribución e a reposición de produtos alimentarios, e a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial á clientela e provedores, seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do/da consumidor/a.

TÉCNICO EN ACTIVIDADES COMERCIAIS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Vendedor/a
- # Vendedor/a técnico
- # Representante comercial
- # Orientador/a comercial
- # Promotor/a
- # Televendedor/a
- # Vendedor/a a distancia
- # Teleoperador/a (en "call centers")
- # Axente de información e atención á clientela
- # Caixeiro/a ou repoñedor/a
- # Operador/a de "contact centers"
- # Administrador/a de contidos en liña
- # Comerciante de tenda
- # Xerente de pequeno comercio
- # Técnico en xestión de existencias e almacén
- # Xefe/a de almacén
- # Responsable de recepción de mercadorías
- # Responsable de expedición de mercadorías
- # Técnico en loxística de almacéns
- # Técnico de información e atención á clientela en empresas.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades de distribución e comercialización de bens e/ou servizos, e xestionar un pequeno establecemento comercial, aplicando as normas de calidade e seguridade establecidas e respectando a lexislación

TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Técnico en comercio exterior.
- # Técnico de operacións exteriores de entidades financeiras e de seguros.
- # Técnico en administración de comercio internacional.
- # Asistente ou adxunto/a de comercio internacional.
- # Axente de comercio internacional.
- # Técnico de márketing internacional e técnico de márketing dixital internacional.
- # Técnico de venda internacional.
- # Asistente ao departamento de operacións comerciais internacionais
- # Transitario/a, consignatario/a de buques.
- # Operador/a loxístico/a.
- # Xefe/a de almacén.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A planificar e xestionar os procesos de importación e exportación, e de introdución e expedición de mercadorías, aplicando a lexislación, no marco dos obxectivos e dos procedementos establecidos.

O/A xerente é quen realiza as tarefas comerciais, de xestión, supervisión e control das compras e envíos realizados. Dado o perfil administrativo do/a xerente é preciso que este/a teña coñecementos nas áreas de administración e xestión, e comercio.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H

CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE E LOXÍSTICA / 2000 H

CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional de A Coruña

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar, xestionar e controlar as operacións do transporte de mercadorías e de persoas no ámbito nacional e internacional, e en planificar e xestionar as actividades loxísticas dunha empresa, de acordo coa normativa e cos obxectivos establecidos pola dirección da empresa, no marco da calidade, a seguridade e o respecto ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Xefe/a de tráfico de empresas de transporte de persoas por estrada, en actividades de transporte e en actividades de transporte combinado.
- # Xefe/a de operacións, de estación de autobuses, de circulación, de almacén, de administración en transporte terrestre, aéreo, marítimo e multimodal.
- # Xerente da empresa de transporte.
- # Inspector/a de transporte de persoas por estrada.
- # Xestor/a de transporte por estrada.
- # Administrativo/a de servizo de transporte por estrada.
- # Axente de transportes e de carga.
- # Comercial de servizos de transporte.
- # Operador/a de transporte porta a porta e loxístico.
- # Transitario/a.
- # Consignatario/a de buques.
- # Técnico en loxística do transporte e en loxística inversa.
- # Coordinador/a loxístico/a.

GRAO EN ECONOMÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade Ciencias Económicas e Empresariais do Campus Norte)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Os coñecementos científicos necesarios para comprender, interpretar, analizar e explicar o comportamento da economía e dos axentes económicos, e coas destrezas e habilidades básicas para aplicar estes coñecementos á hora de desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nos asuntos económicos en xeral.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Analista de políticas públicas.
- # Analista económico e financeiro.
- # Consultor/a (finanzas, seguros, actividades non lucrativas).
- # Postos de traballo en organismos e institucións económicas.
- # Corpos superiores e intermedios dos Estado.
- # Bancos e intermediarios financeiros.
- # Experto/a en avaliación económica de proxectos.
- # Experto/a en técnicas cuantitativas para a xestión/ administración.
- # Servizos de estudos de institucións públicas e privadas.

GRAO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI e Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo do Campus de Ourense)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais de Santiago de Compostela e Facultade de Administración e Dirección de Empresas do Campus de Lugo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nas organizacións produtivas. Estes labores pódense desenvolver no ámbito global da organización ou en calquera das súas áreas funcionais: produción, recursos humanos, financiamento, comercialización, investimento, administración ou contabilidade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Consultoría/Asesoría: por conta aliea ou por conta propia (consultoría contable, fiscal, de organización e financeira).
- # Auditoría financeira e operativa, en firmas nacionais e internacionais. Tamén como profesional independente.
- # Comercialización e marketing. Dentro de empresas ou organizacións ou como xestor/a de marketing.
- # Comercio internacional e xestión de negocios en contornas globais.
- # Xestión de diversas áreas de empresas e organizacións (áreas con implicacións de administración, finanzas, compras, orzamentos, persoal, xestión comercial, fiscal, etc).
- # Asesoría no deseño de ferramentas TICs que permitan a innovación e mellora dos procesos e protocolos administrativos, comerciais e de xestión das organizacións, sexan empresas ou entidades non lucrativas.
- # Docencia en materias con base económica, fiscal, contable, comercial e cuantitativa, tanto no ámbito non universitario como no universitario.



DEPARTAMENTO DE CALIDADE

O persoal técnico do departamento de calidade é o responsable do control do correcto cumprimento da normativa hixiénico – sanitaria, da verificación do estado da auga de depuración a través da xestión de analíticas, da xestión da análise de produto depurado previa á súa comercialización e do control da trazabilidade. Para realizar estas tarefas o persoal recolle mostras de auga, moluscos e dos distintos espazos de traballo dos operarios para a súa posterior análise, garantindo a seguridade alimentaria do produto.

Para poder traballar como persoal técnico no departamento de calidade precisaremos algunhas das seguintes titulacións:

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico- técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente, das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

GRAO EN VETERINARIA / 300 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Veterinaria do Campus de Lugo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Veterinario/a
- # Xefe/a de produción e saúde animal
- # Técnico en reprodución animal
- # Inspector/a de saúde pública
- # Analista de laboratorio
- # Investigador/a
- # Docente
- # Técnico de protección medioambiental

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Control da hixiene, a inspección e a tecnoloxía da produción e elaboración de alimentos de consumo humano, desde a produción primaria ata o/a consumidor/a. Prevención, diagnóstico e tratamento individual ou colectivo, así como a loita contra as enfermidades dos animais, sexan considerados estes individualmente ou en grupo, particularmente no caso das zoonoses. Control da cría, manexo, benestar, reprodución, protección, e alimentación dos animais, así como a mellora das súas producións.

Cofecemento e aplicación das disposicións legais, regulamentarias e administrativas en todos os ámbitos da profesión veterinaria e da saúde pública, comprendendo as implicacións éticas da saúde nun contexto mundial en transformación.

TRANSFORMACIÓN do PRODUTO PESQUEIRO

A partir do peixe e o marisco capturado nas nosas costas, o sector da transformación leva a cabo distintos procesos de elaboración e conservación, que nutren ao mercado dunha grande variedade de presentacións listas para o seu consumo como conservas, salgaduras, afumados, cociñados, etc.

En Galicia, o sector da transformación da traballo a máis de 10.000 persoas o que a sitúa como a terceira actividade industrial con maior ocupación.



OPERARIOS/AS

Os/As operarios/as son os/as encargados/as de realizar as tarefas de limpeza, mantemento, clasificación, procesado e elaboración de produto, conservación (conxelado, pasteurizado, conserva, etc.), envasado e preparado do produto para o seu envío. Para poder traballar como operario/a precisaremos o certificado de manipulador de alimentos grazas ao cal poderemos manipular o marisco garantindo a súa calidade e condicións hixiénico – sanitarias.

CURSO MANIPULADOR/A DE PRODUTO PESQUEIRO FRESCO / 50 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Centros de formación

QUE APRENDEMOS?

Acondicionar e manipular o peixe fresco, cortando, escamando, eviscerando e fileteando para a súa posterior venda, así como a eliminación dos residuos e a manipulación e manexo do marisco fresco. Coñecer as bases da hixiene alimentaria para manipular alimentos con garantías hixiénico-alimentarias e de seguridade. Saber estimular as actitudes e aptitudes básicas para abordar a prevención de riscos nos procedementos produtivos habituais.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Persoal de lonxa
- # Pebxeiro/a
- # Mariscador/a

MANTEMENTO DE INSTALACIÓNS EN ACUICULTURA / 410 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado/a en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Organizar e realizar, baixo supervisión, o mantemento das instalacións, maquinaria e equipos dunha empresa acuícola, comprobando o seu funcionamento, e ao tempo respectando a normativa de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Traballadores/as cualificados en acuicultura.
- # Mantedor/a de equipos de instrumentación e control das instalacións acuícolas.



PERSOAL ADMINISTRATIVO

O persoal administrativo realiza as tarefas de facturación, trazabilidade, pagos e cobros, elaboración de documentación administrativa, xestión de envíos, etc.

TÉCNICO EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Auxiliar administrativo/a.
- # Ayudante de oficina.
- # Auxiliar administrativo/a de cobramentos e pagamentos.
- # Administrativo/a comercial.
- # Auxiliar administrativo/a de xestión de persoal.
- # Auxiliar administrativo/a das administracións públicas.
- # Recepcionista.
- # Empregado/a de atención á clientela.
- # Empregado/a de tesouraría.
- # Empregado/a de medios de pagamento.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de apoio administrativo no ámbito laboral, contable, comercial, financeiro e fiscal. Atención á clientela ou ás persoas usuarias, en empresas públicas e privadas, aplicando a normativa e os protocolos de calidade, de xeito que se asegure a satisfacción da clientela e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

O/A xerente é quen realiza a estratexia comercial da empresa, as tarefas comerciais, de xestión, supervisión e control das compras e envíos realizados. Dado o perfil administrativo do/a xerente é preciso que este/a teña coñecementos nas áreas de administración e xestión, e comercio e márketing.

TÉCNICO EN XESTIÓN ADMINISTRATIVA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Auxiliar administrativo/a.
- # Axudante de oficina.
- # Auxiliar administrativo/a de cobramentos e pagamentos.
- # Administrativo/a comercial.
- # Auxiliar administrativo/a de xestión de persoal.
- # Auxiliar administrativo/a das administracións públicas.
- # Recepcionista.
- # Empregado/a de atención á clientela.
- # Empregado/a de tesouraría.
- # Empregado/a de medios de pagamento.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de apoio administrativo no ámbito laboral, contable, comercial, financeiro e fiscal. Atención á clientela ou ás persoas usuarias, en empresas públicas e privadas, aplicando a normativa e os protocolos de calidade, de xeito que se asegure a satisfacción da clientela e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ALIMENTARIOS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Responsable encargado/a de establecemento alimentario
- # Responsable encargado/a de sección, sala ou departamento de tenda de alimentación
- # Xestor/a de pequeno comercio alimentario
- # Responsable encargado/a de comercios alimentarios en liña
- # Asesor/a comercial de produtos alimentarios
- # Vendedor/a de produtos alimentarios

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e en liña relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, a distribución e a reposición de produtos alimentarios, e a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial á clientela e provedores, seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do/da consumidor/a.

TÉCNICO EN ACTIVIDADES COMERCIAIS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Vendedor/a
- # Vendedor/a técnico
- # Representante comercial
- # Orientador/a comercial
- # Promotor/a
- # Televendedor/a
- # Vendedor/a a distancia
- # Teleoperador/a (en "call centers")
- # Axente de información e atención á clientela
- # Caixeiro/a ou repoñedor/a
- # Operador/a de "contact centers"
- # Administrador/a de contidos en liña
- # Comerciante de tenda
- # Xerente de pequeno comercio
- # Técnico en xestión de existencias e almacén
- # Xefe/a de almacén
- # Responsable de recepción de mercadorías
- # Responsable de expedición de mercadorías
- # Técnico en loxística de almacéns
- # Técnico de información e atención á clientela en empresas.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

Desenvolver actividades de distribución e comercialización de bens e/ou servizos, e xestionar un pequeno establecemento comercial, aplicando as normas de calidade e seguridade establecidas e respectando a lexislación

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña e Pontevedra)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A planificar e xestionar os procesos de importación e exportación, e de introdución e expedición de mercadorías, aplicando a lexislación, no marco dos obxectivos e dos procedementos establecidos.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Técnico en comercio exterior.
- # Técnico de operacións exteriores de entidades financeiras e de seguros.
- # Técnico en administración de comercio internacional.
- # Asistente ou adxunto/a de comercio internacional.
- # Axente de comercio internacional.
- # Técnico de márketing internacional e técnico de márketing dixital internacional.
- # Técnico de venda internacional.
- # Asistente ao departamento de operacións comerciais internacionais
- # Transitario/a, consignatario/a de buques.
- # Operador/a loxístico/a.
- # Xefe/a de almacén.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE E LOXÍSTICA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional de A Coruña

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar, xestionar e controlar as operacións do transporte de mercadorías e de persoas no ámbito nacional e internacional, e en planificar e xestionar as actividades loxísticas dunha empresa, de acordo coa normativa e cos obxectivos establecidos pola dirección da empresa, no marco da calidade, a seguridade e o respecto ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de tráfico de empresas de transporte de persoas por estrada, en actividades de transporte e en actividades de transporte combinado.
- # Xefe/a de operacións, de estación de autobuses, de circulación, de almacén, de administración en transporte terrestre, aéreo, marítimo e multimodal.
- # Xerente da empresa de transporte.
- # Inspector/a de transporte de persoas por estrada.
- # Xestor/a de transporte por estrada.
- # Administrativo/a de servizo de transporte por estrada.
- # Axente de transportes e de carga.
- # Comercial de servizos de transporte.
- # Operador/a de transporte porta a porta e loxístico.
- # Transitario/a.
- # Consignatario/a de buques.
- # Técnico en loxística do transporte e en loxística inversa.
- # Coordinador/a loxístico/a.

GRAO EN ECONOMÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade Ciencias Económicas e Empresariais do Campus Norte)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Os coñecementos científicos necesarios para comprender, interpretar, analizar e explicar o comportamento da economía e dos axentes económicos, e coas destrezas e habilidades básicas para aplicar estes coñecementos á hora de desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nos asuntos económicos en xeral.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista de políticas públicas.
- # Analista económico e financeiro.
- # Consultor/a (finanzas, seguros, actividades non lucrativas).
- # Postos de traballo en organismos e institucións económicas.
- # Corpos superiores e intermedios dos Estado.
- # Bancos e intermediarios financeiros.
- # Experto/a en avaliación económica de proxectos.
- # Experto/a en técnicas cuantitativas para a xestión/ administración.
- # Servizos de estudos de institucións públicas e privadas.

GRAO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais do CUVI e Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo do Campus de Ourense)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias Económicas e Empresariais de Santiago de Compostela e Facultade de Administración e Dirección de Empresas do Campus de Lugo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A desempeñar labores de xestión, asesoramento e avaliación nas organizacións produtivas. Estes labores pódense desenvolver no ámbito global da organización ou en calquera das súas áreas funcionais: produción, recursos humanos, financiamento, comercialización, investimento, administración ou contabilidade.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Consultoría/Asesoría; por conta allea ou por conta propia (consultoría contable, fiscal, de organización e financeira).
- # Auditoría financeira e operativa, en firmas nacionais e internacionais. Tamén como profesional independente.
- # Comercialización e márketing. Dentro de empresas ou organizacións ou como xestor/a de márketing.
- # Comercio internacional e xestión de negocios en contornas globais.
- # Xestión de diversas áreas de empresas e organizacións (áreas con implicacións de administración, finanzas, compras, orzamentos, persoal, xestión comercial, fiscal, etc).
- # Asesoría no deseño de ferramentas TICs que permitan a innovación e mellora dos procesos e protocolos administrativos, comerciais e de xestión das organizacións, sexan empresas ou entidades non lucrativas.
- # Docencia en materias con base económica, fiscal, contable, comercial e cuantitativa, tanto no ámbito non universitario como no universitario.



DEPARTAMENTO DE CALIDADE

O persoal técnico do departamento de calidade é o encargado do control do correcto cumprimento das normas hixiénico – sanitarias, do control da trazabilidade e do estado do produto a través da xestión de analíticas. Para realizar estas tarefas o persoal recolle mostras do produto e dos distintos espazos de traballo dos operarios para o seu posterior análise, garantindo a seguridade alimentaria do produto.

Para poder traballar como persoal técnico no departamento de calidade precisaremos algunha das seguintes titulacións:

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS

CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

GRAO EN VETERINARIA / 300 CRÉDITOS

CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Veterinaria do Campus de Lugo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Veterinario/a
- # Xefe/a de produción e saúde animal
- # Técnico en reprodución animal
- # Inspector/a de saúde pública
- # Analista de laboratorio
- # Investigador/a
- # Docente
- # Técnico de protección medioambiental

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Control da hixiene, a inspección e a tecnoloxía da produción e elaboración de alimentos de consumo humano, desde a produción primaria ata o/a consumidor/a. Prevención, diagnóstico e tratamento individual ou colectivo, así como a loita contra as enfermidades dos animais, sexan considerados estes individualmente ou en grupo, particularmente no caso das zoonoses. Control da cría, manexo, benestar, reprodución, protección, e alimentación dos animais, así como a mellora das súas producións. Coñecemento e aplicación das disposicións legais, regulamentarias e administrativas en todos os ámbitos da profesión veterinaria e da saúde pública, comprendendo as implicacións éticas da saúde nun contexto mundial en transformación.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente, das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Campus de Ourense)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Aproximación científica e tecnolóxica á industria alimentaria, dende a obtención das materias primas ata o proceso de distribución e venda, pasando pola produción, a conservación e o control da calidade tanto dos alimentos como das instalacións onde estes se manipulan e se almacenan.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Xestión e control de calidade de procesos e produtos.
- # Desenvolvemento e innovación de procesos e produtos.
- # Procesado de alimentos.
- # Comercialización, comunicación e marketing.
- # Seguridade alimentaria.



INNOVACIÓN E DESENVOLVEMENTO

Dentro da industria alimentaria a innovación e o desenvolvemento de novas formas de conservación, presentación, transformación, e envasado xogan un importante papel na introdución de melloras no sector e a súa comercialización. Neste senso, algunhas empresas transformadoras contan cun departamento de “I+D” no cal o persoal leva a cabo distintos estudos e investigacións a partir das cales desenvolver novas tecnoloxías alimentarias, novos produtos e melloras na súa calidade.

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA / 60 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Química do CUVI)

REQUISITOS

Estar en posesión, preferentemente, do título de licenciado ou graduado en química, ciencia e tecnoloxía dos alimentos, bioloxía, ciencias do mar, veterinaria e farmacia.

QUE APRENDEMOS?

Formar profesionais con cualificación dentro deste ámbito industrial, que lle permita ao sector dotarse de persoal técnico especializado na conservación dos produtos da pesca. Conxúganse os aspectos teóricos e prácticos que configuran o perfil de profesionais demandados pola industria de conservación de produtos da pesca e da acuicultura.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Xerencia/persoal encargado de pequenas industrias alimentarias/industrias procesadoras de produtos da pesca e da acuicultura.
- # Xefatura de liña ou xefatura de produción en industrias alimentarias/industrias de elaboración de produtos da pesca e da acuicultura.
- # Responsable/persoal técnico de calidade en industrias alimentarias/industrias de produtos da pesca e da acuicultura.
- # Responsable/persoal técnico de laboratorio de industrias alimentarias/industrias de produtos da pesca e da acuicultura.
- # Persoal que se encarga de aprovisionamentos da pesca e da acuicultura.
- # Persoal técnico-comercial de derivados e elaborados da pesca e da acuicultura.

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑARÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS / 90 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Ciencias do Campus de Lugo)

REQUISITOS

Estar en posesión, preferentemente, do título de Enx. de Procesos Químicos Industriais; Enx. Química Agrícola; Agrícola e Agroalimentaria; Enx. Agrícola e do Medio Rural; Enx. Forestal e do Medio Natural; Enx. Civil; Enx. Mecánica; Enx. Eléctrica; Enx. Electrónica; Enx. en Deseño Industrial; Enx. en Tecnoloxías Industriais; Enx. Têxtil, titulados/as en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos, Física, Farmacia, Veterinaria, Bioquímica, Química, Bioloxía, Biotecnoloxía.

QUE APRENDEMOS?

Formación especializada en todos os aspectos profesionais relacionados coa enxeñaría de procesado de alimentos (Food Processing Engineering), desde a súa condición inicial como materia prima susceptible de transformar e/ou acondicionar ata o seu destino final como produto de consumo. Prestarase especial atención ao desenvolvemento de novas tecnoloxías de procesado e de novos produtos, tendo en conta tamén outros aspectos relevantes tales como a sustentabilidade na produción, a xestión eficiente dos recursos naturais, o control de calidade e as estratexias de comercialización do produto procesado.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Procesos de transformación.
- # Control de procesos.
- # Consultoría Técnica en áreas de calidade.
- # Consultoría tecnolóxica.
- # Xestión de procesos.
- # Estratexia e innovación en produtos e procesos.

MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN, SEGURIDADE E TECNOLOXÍA ALIMENTARIAS / 90 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Santiago de Compostela
(Facultade de Ciencias do Campus de Lugo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

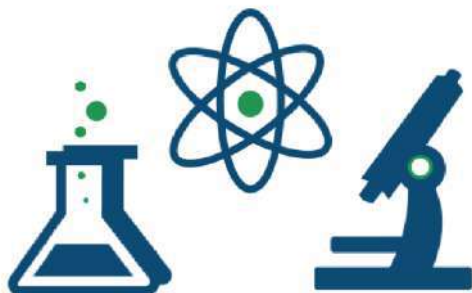
- # Procesos de transformación.
- # Consultoría tecnolóxica.
- # Xestión de procesos.
- # Estratexia e innovación en produtos e procesos.
- # Investigación

REQUISITOS

Estar en posesión, preferentemente, do título de licenciado/a ou graduado/a en Bioloxía, Bioquímica, Ciencia e Tecnoloxía dos alimentos, Enfermaría, Enxeñaría Agronómica, e Enxeñaría Química, Enxeñaría Técnica Agrícola, Farmacia, Fisioterapia, Medicina, Nutrición Humana e Dietética, Química e Veterinaria.

QUE APRENDEMOS?

Formación de carácter especializado no ámbito da seguridade e tecnoloxía alimentarias, adaptada á demanda de especialistas en I+D+I que poidan integrarse en equipos multidisciplinares e que teñan capacidade de adaptarse aos cambios continuos que actualmente se producen no campo da alimentación.



PROFESIÓNS DO MAR



***AUXILIARES DO SECTOR
MARÍTIMO - PESQUEIRO***

Redeiro/a

En Galicia, ao redor de 700 redeiros/as confeccionan, reparan e manteñen as artes e aparellos de pesca grazas aos cales pódense capturar as distintas especies comercializadas. Ademais, a partir de restos de aparellos, realizan distintos produtos de artesanía como bixutería, bolsos, carteiras, etc. que poñen á venda en feiras de artesanía e a través de internet.



Unha das actividades portuarias máis importantes para o sector da pesca extractiva é a de armado e reparación de redes e aparellos xa que sen o traballo dos/as redeiros/as a pesca non sería posible.

Os/As redeiros/as realizan nos portos e/ou nas naves de redes, tanto a reparación de redes (arrastre e cerco) como o armado, co cal unen as mallas de rede ás boias e aos chumbos segundo a especie obxecto da pesca creando os distintos tipos de redes de enmalle (miños, trasmallos, volantas, rascos, etc.).

Para poder exercer esta profesión é necesario realizar o certificado de profesionalidade de “confección e mantemento de artes e aparellos”

CONFECCIÓN E MANTEMENTO DE ARTES E APARELLOS / 330 H



REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria.
- # Para exercer a actividade de confección e montaxe de artes e aparellos a bordo dun buque pesqueiro será preciso estar en posesión da tarxeta profesional de mariñeiro/a – pescador/a e en posesión do certificado de especialidade de Formación básica en seguridade.

QUE APRENDEMOS?

Confeccionar e montar as artes e os aparellos de pesca, así como efectuar a súa reparación e mantemento, seguindo as indicacións dos planos e/ou os procedementos tradicionais.

ACTIVIDADE PORTUARIA

En Galicia contamos con 127 portos nos cales diariamente prodúcese a chegada de mercancías, xerando unha importante actividade empresarial.





ESTIBADORES/AS

Os/As estibadores/as son as persoas encargadas de realizar a carga e descarga de mercancías nos distintos buques mercantes e pesqueiros. Traballan a quendas, ao longo de todo o horario de operación do porto ou a terminal, con frecuencia 24 horas ao día, 7 días por semana, e en todo tipo de situacións meteorolóxicas, para asegurar que se poden cargar e descargar as mercadorías dos buques da forma máis rápida e segura grazas aos seus coñecementos en estabilidade de buques outorgados polo certificado de profesionalidade “Operacións portuarias de carga, estiba, descarga, desestiba e transbordo”.

OPERACIÓNS PORTUARIAS DE CARGA, ESTIBA, DESCARGA, DESESTIBA E TRANSBORDO / 850 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola superior de cualificacións profesionais

CATÁLOGO DE PROFESIÓNES

- # Operario/a de estiba.
- # Especialista portuario.
- # Capataz de estiba.
- # Manipulador/a de medios mecánicos orbitais.
- # Manipulador/a de medios mecánicos lineais.
- # Estibador/a portuario/a.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Realizar actividades de manipulación de mercadorías durante as operacións de carga, estiba, descarga, desestiba e transbordo de mercadorías transportadas nos buques, seguindo as instrucións dos responsables da operativa e cumprindo o disposto en materia de seguridade e saúde laboral.



POLICÍA PORTUARIA

A policía portuaria é a entidade encargada de realizar o control e vixilancia da zona de servizo do porto e das operacións marítimas e terrestres relacionadas co tráfico portuario. Entre as súas funcións principais atopamos:

- Controlar os accesos á zona portuaria e ás súas instalacións e velar pola seguridade dos empregados, usuarios, pasaxeiros e mercancías.
- Abrir, pechar, custodiar e vixiar as instalacións.
- Controlar a seguridade vial e de transporte na zona do Porto.

- *Controlar e fiscalizar as operacións e servizos marítimo terrestres así como outros servizos auxiliares asignados.*
- *Controlar e xerar documentación administrativa necesaria para a explotación portuaria.*
- *Velar polo cumprimento das políticas de seguridade, protección de datos, calidade e medioambiente.*
- *Apoiar aos distintos departamentos nas actividades relacionadas coas súas funcións.*

Para ser policía portuario/a é preciso superar un proceso de oposición convocado pola autoridade portuaria correspondente. Os requisitos obrigatorios para poder realizar esta proba son:

- *ter nacionalidade española ou dalgún dos estados membros da Unión Europea.*
- *Ser maior de 16 anos e menor da idade de xubilación ordinaria.*
- *Estar en posesión do título de Graduado en Educación Secundaria Obrigatoria ou outro equivalente ou superior.*
- *Non ter enfermidade ou limitacións físicas ou síquicas que sexan incompatibles co posto.*
- *Medir como mínimo 160 cm para as mulleres e 165 cm para os homes.*
- *Non estar inhabilitado para o desempeño de funcións no sector público.*
- *Estar en posesión e vixente do permiso de conducción B*



CONSIGNATARIO/A

Tamén coñecido/a como axente marítimo ou axente consignatario de buques, é a persoa ou empresa que actúa en nome e por conta do propietario dun buque ou armador nos portos, para proceder a realizar as fases terrestres posteriores ao

transporte marítimo das mercadorías, é dicir, encárgase de recibir e entregar a carga en representación dunha ou varias navieiras.

Entre as súas tarefas, os/as consignatarios/as xestionan os permisos de entrada a porto que require o buque, os servizos de remolcador, organizar aos/as estibadores/as, contratar e xestionar o aprovisionamento do buque, xestionar as reparacións necesarias, realizar a documentación aduaneira pertinente, xestionar o subministro de combustible, etc.

Para poder traballar como consignatario/a precisamos coñecementos relacionados coa xestión e a loxística.

TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña e Pontevedra)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A planificar e xestionar os procesos de importación e exportación, e de introdución e expedición de mercadorías, aplicando a lexislación, no marco dos obxectivos e dos procedementos establecidos.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Técnico en comercio exterior.
- # Técnico de operacións exteriores de entidades financeiras e de seguros.
- # Técnico en administración de comercio internacional.
- # Asistente ou adxunto/a de comercio internacional.
- # Axente de comercio internacional.
- # Técnico de marketing internacional e técnico de marketing dixital internacional.
- # Técnico de venda internacional.
- # Asistente ao departamento de operacións comerciais internacionais.
- # Transitario/a, consignatario/a de buques.
- # Operador/a loxístico/a.
- # Xefe/a de almacén.

TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN E FINANZAS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Lugo, Ourense e Pontevedra)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar e executar as operacións de xestión e administración nos procesos comerciais, laborais, contables, fiscais e financeiros dunha empresa pública ou privada, aplicando a normativa e os protocolos de xestión de calidade, xestionando a información, asegurando a satisfacción da clientela e/ou das persoas usuarias, e actuando segundo as normas de prevención de riscos laborais e protección ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Administrativo/a de oficina.
- # Administrativo/a comercial.
- # Administrativo/a financeiro/a.
- # Administrativo/a contable.
- # Administrativo/a de loxística.
- # Administrativo/a de banca e de seguros.
- # Administrativo/a de recursos humanos.
- # Administrativo/a da administración pública.
- # Administrativo/a de asesorías xurídicas, contables, laborais e fiscais, ou xestorías.
- # Técnico en xestión de cobramentos.
- # Responsable de atención á clientela.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE E LOXÍSTICA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional de A Coruña

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A organizar, xestionar e controlar as operacións do transporte de mercadorías e de persoas no ámbito nacional e internacional, e en planificar e xestionar as actividades loxísticas dunha empresa, de acordo coa normativa e cos obxectivos establecidos pola dirección da empresa, no marco da calidade, a seguridade e o respecto ambiental.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Xefe/a de tráfico de empresas de transporte de persoas por estrada, en actividades de transporte e en actividades de transporte combinado.
- # Xefe/a de operacións, de estación de autobuses, de circulación, de almacén, de administración en transporte terrestre, aéreo, marítimo e multimodal.
- # Xerente da empresa de transporte.
- # Inspector/a de transporte de persoas por estrada.
- # Xestor/a de transporte por estrada.
- # Administrativo/a de servizo de transporte por estrada.
- # Axente de transportes e de carga.
- # Comercial de servizos de transporte.
- # Operador/a de transporte porta a porta e loxístico.
- # Transitario/a.
- # Consignatario/a de buques.
- # Técnico en loxística do transporte e en loxística inversa.
- # Coordinador/a loxístico/a.



AXENTE DO SERVIZO DE VIXIANZA ADUANEIRA

Os/As axentes de aduanas polo xeral traballan en aeroportos e portos marítimos en todo o territorio nacional. Nos portos, os/as axentes de aduanas asegúranse de que as mercadorías que pasan as fronteiras seguen as regras sobre que bens poden introducirse ou sacarse do país (represión dos delitos e infraccións de contrabando, a loita contra o tráfico de drogas e outros delitos conexos, o branqueo de capitais, a fraude fiscal e a economía mergullada), función que se denomina control de fronteiras. Ademais protexen á sociedade ao impedir que a xente introduza artigos ilegais, que poidan resultar perigosos (como armas ofensivas ou medicamentos) ou ben artigos que están prohibidos por razóns de saúde, tales como produtos cárnicos ou plantas de certos países.

Estes/as profesionais deben ter amplos coñecementos en lexislación aduaneira, sobre compra-venda internacional, loxística e redes de transporte para velar para que a mercadoría chegue ao seu destino.

Para formar parte deste servizo hai que realizar unha oposición convocada polo Ministerio de Facenda. No proceso selectivo os/as aspirantes deben pasar por unha fase de oposición que inclúe: exame teórico, probas físicas, proba psicotécnica, suposto teórico práctico e unha proba de aptitude médica. Unha vez superada a fase

de oposición deberán realizar un período de prácticas cuxa organización e desenvolvemento será determinada mediante Resolución da Presidencia da Axencia Estatal de Administración Tributaria.

Os requisitos obrigatorios para poder realizar esta proba son: ter nacionalidade española ou dalgún dos estados membros da Unión Europea, ser maior de 16 anos e menor da idade de xubilación ordinaria, estar en posesión do título de Graduado en Educación Secundaria Obrigatoria ou outro equivalente ou superior, non ter antecedentes penais e non ter enfermidade ou limitacións físicas ou síquicas que sexan incompatibles co posto.

Ademais para a especialidade de investigación é preciso estar en posesión do permiso de conducir que, de acordo coa normativa vixente, habilite para a condución de vehículos prioritarios cando circulen en servizo urxente e, para a especialidade marítima poseer o certificado de competencia mariñeira.



PATRÓN/PATROA PORTUARIO/A

Os/As patróns/patroas portuarios/as poden exercer o mando de buques mercantes que non se afasten máis de 3 millas do porto. A pesar desta limitación, con esta titulación poderemos ser patrón/patroa de lanchas e demais embarcacións de ocio náutico (esquí acuático, paracaídas, motos acuáticas, etc.) ou ben realizar os traslados dos/as alumnos/as dunha escola de mergullo, e exercer o mando en remolcadores e dragas para realizar distintas tarefas en portos, dársenas, varadoiros, estaleiros...

PATRÓN/PATROA PORTUARIO/A / 200 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola de F.P. Marítimo - Pesqueira (Bueu)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)
- # Academias náuticas

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 20 anos.
- # Ter o certificado de Formación Básica en Seguridade.
- # Para obter as atribucións é preciso ter realizado un período mínimo de embarque de 12 meses, acreditando alomenos 6 meses no servizo de ponte e 6 no de máquinas.

QUE APRENDEMOS?

Proporciona a formación e requisitos de idoneidade profesional requiridos para os/as patróns/patroas de buques mercantes de arque non superior a 100 GT que realicen navegacións que non se afasten máis de 3 millas de porto e que transporten un máximo de 150 pasaxeiros.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Patrón/patroa de buques mercantes de arque non superior a 100 GT.
- # Patrón/patroa e xefe/a de máquinas sempre que o buque conte cos automatismos adecuados e a potencia non pase os 375 Kw nun só motor, ou o dobre en dous o máis motores.

Ademais destas profesións, nos portos podemos atopar empresas de administración e xestión marítima que realizan a documentación necesaria para as distintas embarcacións, inspección de buques, control de tráfico marítimo etc., ás cales podemos acceder co grao universitario en tecnoloxías mariñas ou o máster en administración marítima

GRAO EN TECNOLOXÍAS MARIÑAS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Escola Técnica Superior de Náutica e Máquinas)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A planificar e dirixir a navegación, as manobras e a carga do buque. Ademais de destrezas en administración e xestión de empresas relacionadas co sector.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Oficial/a de máquinas.
- # Xefe/a de máquinas.
- # Administrador/a marítimo/a.
- # Enxeñeiro/a en estaleiros e industrias enerxéticas.
- # Enxeñeiro/a en navieras.
- # Enxeñeiro/a en oficinas técnicas de deseño e enxeñería.
- # Docente e investigador/a.

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN MARÍTIMA E XESTIÓN PORTUARIA / 60 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Instituto Universitario de estudos marítimos (A Coruña)

REQUISITOS

- # Estar en posesión dun título universitario oficial (graduado universitario ou equivalente)
- # Profesionais que acrediten unha experiencia de, como mínimo 2 anos.

QUE APRENDEMOS?

Adquirir coñecementos dende o punto de vista xurídico e económico. Aprendendo a planificar, organizar e dirixir empresas do ámbito portuario.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Postos de responsabilidade en empresas portuarias.

CONSTRUCCIÓN

Naval

O sector da construción naval en Galicia, con máis de 100 empresas, da emprego a 14.000 persoas que, cunha gran variedade de perfís profesionais, realizan a reparación e construción de buques.





ENXEÑEIRO/A NAVAL

O primeiro paso para a construción dunha embarcación e definir o seu uso e o equipamento que vai a precisar o buque para poder levar a cabo o seu deseño e posterior construción. Este é o traballo dos enxeñeiros/as navais quen, seguindo as instrucións e demandas do/a armador/a (dimensións, velocidade, potencia propulsora, etc.), realizan os planos da embarcación e solicitan os materiais necesarios para a súa construción.

No que respecta ao traballo en deseño e renovación de buques precisamos obter graos en tecnoloxías mariñas, arquitectura naval e enxeñería de propulsión que poden ser complementados con distintos másters en enxeñería naval e oceánica.

GRAO EN ARQUITECTURA NAVAL / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Escola Técnica Superior de Náutica e Máquinas)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A realizar deseños, planificacións de proxectos e construcións de buques, plataformas petrolíferas e campos eólicos. Investigación aplicada ao desenvolvemento técnico nos campos do deseño, construción e administración dos centros de produción de material flotante.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Arquitecto/a naval.
- # Técnico de enxeñería marítima.
- # Director/a de obra.
- # Inspector/a técnico.
- # Enxeñeiro/a en navieiras.
- # Docente en materias científico - técnicas.

GRAO EN TECNOLOXÍAS MARIÑAS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Escola Técnica Superior de Náutica e Máquinas)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A planificar e dirixir a navegación, as manobras e a carga do buque. Ademais de destrezas en administración e xestión de empresas relacionadas co sector.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Oficial/a de máquinas.
- # Xefe/a de máquinas.
- # Administrador/a marítimo/a.
- # Enxeñeiro/a en estaleiros e industrias enerxéticas.
- # Enxeñeiro/a en navieiras.
- # Enxeñeiro/a en oficinas técnicas de deseño e enxeñería.
- # Docente e investigador/a.

GRAO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Escola Politécnica Superior de Ferrol)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A deseñar, construír e reparar buques e sistemas de propulsión, así como todo tipo de sistemas de xeración eléctrica e instalacións de acuicultura.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Enxeñeiro/a naval en compañías naveiras, estaleiros e industrias de construción e reparación naval.
- # Enxeñeiro/a en industrias fabricantes de motores e turbinas.
- # Enxeñeiro/a en industria petroleira, de enerxías renovables ou acuicultura.
- # Construtor/a naval, en oficinas de enxeñería.
- # Docente e investigador/a.
- # Xestor/a en centros de explotación de recursos mariños.
- # Maquinista naval.

GRAO EN ENXEÑERÍA EN PROPULSIÓN E SERVIZOS DO BUQUE / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Escola Politécnica Superior de Ferrol)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A realizar deseños, construír, reparar e inspeccionar os sistemas de propulsión, os equipamentos do buque e os motores navais.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Enxeñeiro/a de fabricación e dirección de obra.
- # Inspector/a técnico.
- # Xestor/a de industrias marítimas.
- # Técnicos en instalacións de acuicultura, sistemas de pesca e industrias marítimas (estaleiros, naveiras).

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENXEÑERÍA NAVAL E OCEÁNICA / 120 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de A Coruña (Escola Técnica Superior de Náutica e Máquinas)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de grao universitario en Arquitectura Naval, Enxeñería en Propulsión e Servizos do Buque ou Enxeñería Naval e Oceánica.

QUE APRENDEMOS?

A afondar na tecnoloxía naval e oceánica, o mestrado ten amplos contidos en xestión e explotación de industrias marítimas.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Estaleiros.
- # Compañías naveiras.
- # Sociedades de clasificación.
- # Cargos en administración.
- # Industria naval auxiliar.
- # Consultoras.
- # Oficinas técnicas.
- # Empresas de explotación e operación de buques.
- # Empresas de transporte e lóxística.
- # Portos

Ademais dos enxeñeiros/as, a construción e reparación de embarcacións precisa doutros perfís profesionais como pintores/as, electricistas, laminadores/as, soldadores/as, mecánicos/as, carretilleros/as, etc.

SOLDADURA CON OXIGÁS E SOLDADURA MIG-MAG / 600 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola nde F.P. marítimo - pesqueira de Bueu
- # Ecola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Realizar soldaduras e proxeccións térmicas por oxigas, soldaduras con arco baixo gas protector con eléctrodo consumible (MIG, MAG) e proxeccións térmicas con arco, de acordo coas especificacións dos procedementos de soldo (WPS), con criterios de calidade, seguridade e respecto ao medio ambiente.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Soldadores/as e oxicortadores/as.
- # Operadores/as de proxección térmica .

SOLDADURA CON ELÉCTRODO REVESTIDO E TIG / 680 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Escola nde F.P. marítimo - pesqueira de Bueu
- # Ecola superior de cualificacións profesionais

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria.

QUE APRENDEMOS?

Realizar soldaduras con arco eléctrico con eléctrodos revestidos e soldaduras con arco baixo gas protector con eléctrodo non consumible (TIG), de acordo con especificacións de procedementos de soldo (WPS), con criterios de calidade, seguridade e respecto ao medio ambiente.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Soldadores/as e oxicortadores/as.
- # Operadores/as de proxección térmica .

TÉCNICO EN MANTEMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obrigatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A operar e manter a planta propulsora e os equipamentos e sistemas do buque, e colaborar na seguridade, na supervivencia e na asistencia sanitaria a bordo, aplicando criterios de calidade e cumprindo os plans de prevención de riscos laborais e ambientais da empresa.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Mecánico/a naval.
- # Operario/a de reparación e mantemento de motores.
- # Xefe/a de máquinas.

TÉCNICO SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DO MANTEMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ferrol)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de máquinas.
- # Oficial/a ou primeiro/a oficial/a de máquinas.
- # Xefe/a de equipo de mantemento electromecánico de instalacións e mantemento de industrias manufactureiras, frigoríficas e sistemas de climatización.
- # Xefe/a de taller de sistemas eléctrico - electrónicos, de propulsión e goberno, de frío e climatización, e de servizo de fluídos de embarcacións deportivas e de recreo.
- # Encargado/a de taller de sistemas de propulsión e goberno de embarcacións deportivas e de recreo.
- # Perito/a taxador/a de embarcacións deportivas e de recreo.

REQUISITOS

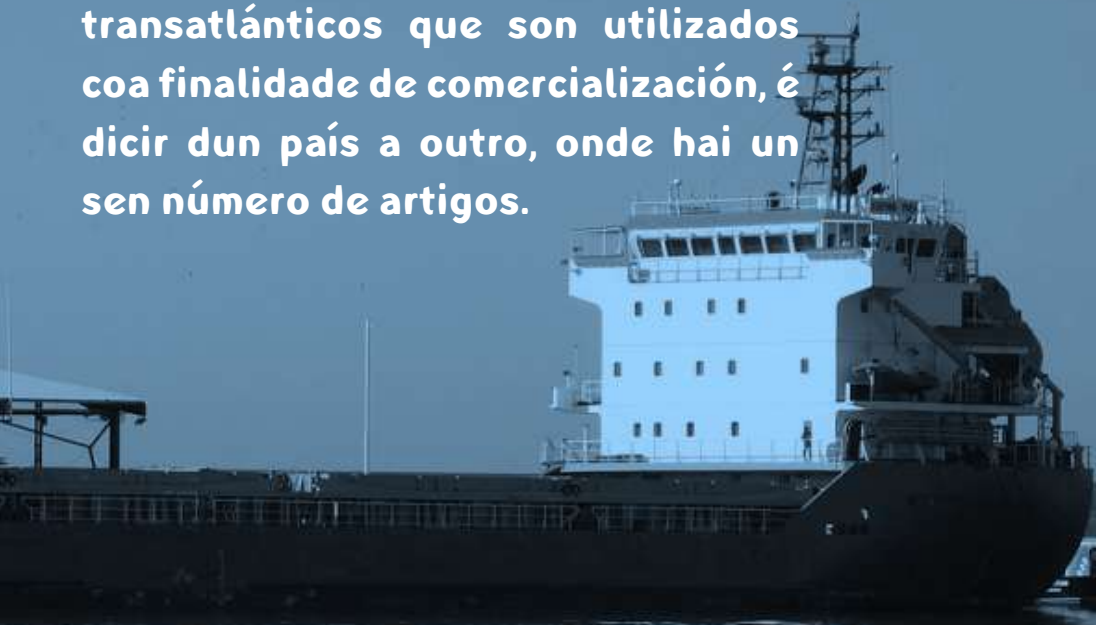
- # Estar en posesión do título de graduado en Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividade de supervisión e mantemento de máquinas e servizos do buque. Montaxe de elementos na embarcación, sempre garantindo a seguridade do persoal e o menor impacto no medio ambiente.

MARIÑA MERCANTE

A mariña mercante son un conxunto de buques, barcos ou transatlánticos que son utilizados coa finalidade de comercialización, é dicir dun país a outro, onde hai un sen número de artigos.



A mariña mercante son un conxunto de buques, barcos ou transatlánticos que son utilizados coa finalidade de comercialización, é dicir dun país a outro, onde hai un sen número de artigos, como materiais preciosos, petróleo, automóbiles, comida, roupa e moitos outros que son mobilizados por vía marítima.

A mariña mercante tamén fai parte do traslado, maiormente turístico, dun porto a outro onde non só van automóbiles senón tamén persoas (como é o caso dos ferris ou dos trasatlánticos) que non forman parte da frota do barco.

Dentro dun buque mercante temos distintos perfís profesionais cunha alta cualificación que desenvolven o seu traballo na sección de ponte ou na sección de máquinas.

SECCIÓN DE PONTE OU CUBERTA



CAPITÁN/Á DA MARIÑA MERCANTE

Os deberes e responsabilidades do/a capitán/á son moitos, amplos e variados. Debe manter a seguridade da operación do buque por medio dun control permanente dos procedementos de mantemento, de prevención e loita contra incendios e de control de danos. É responsable de asegurar que se cumpran as normas nacionais e internacionais que regulan o transporte marítimo e é responsable do orzamento de gastos do buque. Na práctica, moitas das súas tarefas delégaas nos demais oficiais a bordo, de tal forma que o seu traballo é en gran medida de supervisión.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do grao en “Náutica e Transporte Marítimo”, estar en posesión do título de piloto/a de primeira ou de piloto/a de segunda, e un período de embarque 36 meses como oficial/a de ponte.



PRIMEIRO/A OFICIAL/A DE PONTE

O/A primeiro/a oficial/a está a cargo da estabilidade do buque, mantemento, carga e descarga, monitoroar as horas de traballo e descanso do persoal e o adestramento do persoal de ponte.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do título de piloto/a de segunda, e ter exercido como oficial/a de ponte durante un período de embarque non inferior a 12 meses.

No caso de que o buque mercante non supere os 1.600 GT, poderase acceder a este posto de traballo co título de “técnico superior en transporte marítimo e pesca de altura” e tendo realizado un período de embarque de 12 meses dos cales ao menos 6 foran realizando actividades da garda da navegación.



SEGUNDO/A OFICIAL/A DE PONTE

O/A segundo/a oficial/a é o encargado de planear a navegación, corrección das cartas náuticas, garda de navegación e carga.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do grao en “Náutica e Transporte Marítimo”, un período de embarque non inferior a 12 meses como alumno/a de ponte en prácticas (polo menos 6 meses en garda de navegación), e ter superada a proba de idoneidade profesional do Ministerio de Fomento.

No caso de que o buque mercante non supere os 1.600 GT, poderase acceder a este posto de traballo co título de “técnico en pesca e transporte marítimo” e tendo realizado un período de embarque de 12 meses dos cales ao menos 6 foran realizando actividades da garda da navegación.

GRAO EN NÁUTICA E TRANSPORTE MARÍTIMO / 240 CRÉDITOS



CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- Piloto de segunda da mariña mercante
- Administración marítima
- Navieras
- Aseguradoras do sector
- Práctico/a de porto
- Estaleiros
- Vivilancia aduaneira
- Control do tráfico
- Instalacións náutico-deportivas
- Inspección de buques.
- Docente e investigador/a.

REQUISITOS

- Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A planificar e dirixir a navegación garantindo a seguridade e a protección do medioambiente. A realizar todas as operacións relacionadas coa carga, sistemas de seguridade, loita contraincendios, mantemento dos equipos de cuberta, sinalizacións, comunicacións, atracada, etc. Liderado para a organización e dirección da tripulación. A realizar inspeccións, identificación de avarías, plans de continxencia e xestión da seguridade.

TÉCNICO EN NAVEGACIÓN E PESCA DE LITORAL / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo) FP DUAL CENTRO-EMPRESA
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar tarefas de navegación, extracción, manipulación e conservación da pesca, sempre seguindo as normativas de seguridade e ambientais.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Patrón/patroa de litoral
- # Patrón/patroa costeiro/a polivalente, local de pesca, dedicado/a ao transporte marítimo de mercadorías ou pasaxe, servizos de practicaxe, seguridade, salvamento marítimo, mergullo e investigación.
- # Patrón/patroa ao mando de buques de pesca ou mercantes.
- # Patrón/patroa, primeiro/a oficial/a de ponte en buques mercantes, pesqueiros e de pasaxe
- # Marifeiro/a pescador/a e de ponte.
- # Manipulador/a ou operario/a de elaboración.
- # Operario/a de envasamento e empaquetaxe.
- # Traballador/a na preparación de peixe para conservas.
- # Elaborador/a de produtos da pesca e derivados, de conservas de peixe e de semiconservas, de conxelados e ultraconxelados.
- # Limpiador/a e preparador/a de peixe para conservas.

TÉCNICO SUPERIOR EN TRANSPORTE MARÍTIMO E PESCA DE ALTURA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ferrol)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividade de planificación e xestión de buques, controlando a seguridade a navegación, as manobras e as operacións de carga, estiba e descarga, así como a manipulación e conservación da pesca.

CATÁLOGO DE PROFESÍONS

- # Patrón/patroa de altura, de grande altura, ao mando de buques de pesca, buques mercantes de carga e de pasaxe e lates de gran eslora.
- # Primeiro/a oficial/a de ponte en buques de pesca, buques mercantes de carga e de pasaxe e lates de gran eslora.
- # Encargado/a da garda ou do mando de embarcacións dedicadas a inspección pesqueira, investigación oceanográfica, seguridade e á vixilancia fiscal e salvamento marítimo.
- # Inspector/a de flota.
- # Axente de consignatarias.
- # Axente de seguros marítimos.
- # Supervisor/a de montaxe e armado de artes e aparellos de pesca

SECCIÓN DE MÁQUINAS



XEFE/A DE MÁQUINAS

O xefe/a de máquinas é o/a encargado/a da dirección, supervisión e mantemento do sistema de propulsión e servizos auxiliares, elaboración de pedidos para a compra de material necesarios para o correcto funcionamento e mantemento da maquinaria.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do título universitario de licenciado/a ou graduado/a en máquinas navais, ter o título de oficial/a de máquinas de primeira clase ou de oficial/a de máquinas de segunda clase. Ter exercido de oficial/a de máquinas durante un período de embarque non inferior a 36 meses. Este período poderá reducirse a un mínimo de 24 meses se se prestou servizo como primeiro oficial/a de máquinas durante un período non interior a 12 meses.



OFICIAL/A DE MÁQUINAS DE PRIMEIRA

O/A oficial/a de máquinas de primeira é o/a encargado/a do mantemento diario da máquina auxiliar e os aspectos técnicos baixo o mando do/a xefe/a de máquinas. Ademais supervisa, xunto co/a oficial/a de máquinas de segunda que as operacións de mantemento sexan seguras e adestra aos/ás mecánicos/as.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do título de oficial/a de máquinas de segunda clase, e un embarque non inferior a 12 meses exercendo como oficial/a de máquinas de segunda.

No caso de que o buque mercante non supere os 3.000 Kw de potencia propulsora, poderase acceder a este posto de traballo co título de “técnico superior en organización do mantemento de maquinaria de buques e embarcacións” e tendo realizado un embarque de 12 meses dos cales ao menos 6 foran realizando actividades da garda de máquinas.



OFICIAL/A DE MÁQUINAS DE SEGUNDA

O/A oficial/a de máquinas de segunda é o/a encargado/a da garda da máquina traballando de acordo coas obrigacións que lle asigne o oficial/a de máquinas de primeira. Ten ao seu cargo o mantemento e reparación da máquina auxiliar, bombas de auga, cheminea, propulsores auxiliares, sistema de goberno, etc.

Para poder traballar neste posto precisamos estar en posesión do título universitario de licenciado/a ou graduado/a en máquinas navais, ter cumprido unha combinación de formación de taller e período de embarque non inferior a 12 meses dos que ao menos 6 serán como alumno/a de máquinas, e ter superado a proba de idoneidade profesional do Ministerio de Fomento.

No caso de que o buque mercante non supere os 3.000 Kw de potencia propulsora, poderase acceder a este posto de traballo co título de “técnico en mantemento e control de maquinaria de buques e embarcacións” e tendo realizado un embarque de 12 meses dos cales ao menos 6 foran realizando actividades da garda de máquinas.

TÉCNICO SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DO MANTENIMENTO DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ferrol)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Xefe/a de máquinas.
- # Oficial/a ou primeiro/a oficial/a de máquinas.
- # Xefe/a de equipo de mantemento electromecánico de instalacións e mantemento de industrias manufacturieras, frigoríficas e sistemas de climatización.
- # Xefe/a de taller de sistemas eléctrico - electrónicos, de propulsión e goberno, de frío e climatización, e de servizo de fluídos de embarcacións deportivas e de recreo.
- # Encargado/a de taller de sistemas de propulsión e goberno de embarcacións deportivas e de recreo.
- # Perito/a taxador/a de embarcacións deportivas e de recreo.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico.

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividade de supervisión e mantemento de máquinas e servizos do buque. Montaxe de elementos na embarcación, sempre garantindo a seguridade do persoal e o menor impacto no medio ambiente.

TÉCNICO EN MANTENIMENTO E CONTROL DE MAQUINARIA DE BUQUES E EMBARCACIÓNS / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # IES Universidade Laboral (Culleredo)
- # ESCO Oficial Náutico - Pesqueira (Ribeira)
- # Instituto Marítimo Pesqueiro do Atlántico (Vigo)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Mecánico/a naval.
- # Operario/a de reparación e mantemento de motores.
- # Xefe/a de máquinas.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria ou ben estar en posesión dun título profesional básico.

QUE APRENDEMOS?

A operar e manter a planta propulsora e os equipamentos e sistemas do buque, e colaborar na seguridade, na supervivencia e na asistencia sanitaria a bordo, aplicando criterios de calidade e cumprindo os plans de prevención de riscos laborais e ambientais da empresa.

Ademais dos/as oficiais/las de máquinas, neste departamento atopamos outros postos de traballo como os electricistas, engrasadores/as, soldadores/as, motoristas, etc. que realizan o mantemento diario do equipamento baixo as indicacións do/a oficial/a de máquinas de primeira. Para poder traballar no departamento de máquinas realizando algunhas destas funcións é preciso estar en posesión do certificado de mariñeiro/a de máquina e/ou o título de “técnico en mantemento e control de maquinaria de buques e embarcacións” ou o título de “técnico superior en organización do mantemento de maquinaria de buques e embarcacións”.

MARIÑEIRO/A DE MÁQUINAS / 70 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Escola de FP Marítimo - Pesqueira (Bueu)
Academias náuticas

REQUISITOS

- # Ter cumpridos os 16 anos .
- # Certificado de estudos primarios ou equivalente.

QUE APRENDEMOS?

Cofecementos requiridos aos mariñeiros/as de buques mercantes. Ademais, se realizase un período de embarque non inferior a seis meses poderán ser habilitados pola Dirección Xeral da Mariña Mercante para manexar motores cunha potencia inferior a 150 Kw.

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

Mariñeiro/a de máquinas:

- Dous meses de embarco en buques civís realizando servizos profesionais relacionados coa garda de máquinas, salvo alumnos/as de máquinas que finalizasen polo menos un curso lectivo e estean en posesión da certificación do centro oficial que cumpre coas disposicións das seccións A-III/4 e A/VI do Código de Formación. Atribucións: Mariñeiro/a de Máquinas de buques mercantes de potencia superior a 750 Kw que formen parte da garda de navegación.
- Seis meses de embarco. Atribucións: as Capitánías Marítimas habilitarán aos/as interesados/as para o manexo de motores cunha potencia inferior a 150 Kw.

PROFESIÓN DO MAR



***INVESTIGACION DO
MEDIO MARIÑO***

Nos centros de investigación, tanto públicos como privados, lévanse a cabo distintos estudos e investigacións sobre o medio mariño e as súas especies. No que respecta ás especies mariñas, estes estudos permiten coñecer a súa bioloxía, ciclo de vida e abundancia o que permite a xestión sostible dos recursos pesqueiros e a súa protección. Ademais o descubrimento de novas especies e os estudos sobre estas poden axudar á industria farmacolóxica no desenvolvemento de novos medicamentos e terapias para mellorar a nosa saúde.

En Galicia temos varias institucións públicas que levan a cabo investigacións sobre o medio mariño e a súa contaminación, como o Centro de Investigacións Mariñas da Universidade de Vigo (ECIMAT), o control das toxinas mariñas e a clasificación microbiolóxica e oceanográfica nas augas das nosas costas, como é o caso do Instituto Tecnolóxico do Mar (INTECMAR).

Para poder atopar unha saída laboral neste tipo de institucións podemos optar pola formación universitaria (grao en bioloxía, ciencias do mar, química...) ou ben pola formación profesional (técnico superior en acuicultura, técnico superior en laboratorio de análise e control de calidade...).

TÉCNICO SUPERIOR EN ACUICULTURA / 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

IGAFA Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Illa de Arousa)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico

QUE APRENDEMOS?

A realizar actividades de produción, organización, coordinación e planificación para obter produtos de calidade seguindo a normativa.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Responsable técnico do cultivo larvario de peixes e da reprodución de peixes de auga de mar.
- # Técnico ambiental para a acuicultura.
- # Técnico en patoloxías en acuicultura.
- # Responsable técnico en acuarofilia.
- # Deseñador/a e montador/a de espazos de exhibición en acuarofilia.

TÉCNICO SUPERIOR EN LABORATORIO DE ANÁLISE E CONTROL DA CALIDADE/ 2000 H



CENTRO NO QUE SE CURSA

Institutos de Formación Profesional (A Coruña, Ourense, Lugo e Pontevedra)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Realizar ensaios e análises para caracterizar as propiedades físicas, químicas, microbiolóxicas e biotecnolóxicas dun produto. Determinar a técnica analítica máis adecuada ao tipo de produto. Organizar o plan de mostraxe e realizar a toma de mostra. Preparar e manter nas condicións establecidas os materiais e equipos necesarios para a determinación analítica da mostra. Preparar a mostra, previa á análise, mediante as operacións básicas de laboratorio. Avaliar os datos obtidos da análise e rexístralos nos soportes establecidos.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista de laboratorio químico e/ou microbiolóxico
- # Analista de laboratorio de indústrias agroalimentarias e/ou transformadoras
- # Analista de control microbiolóxico na industria farmacéutica
- # Técnico de laboratorio de química industrial
- # Técnico en control de calidade
- # Técnico de ensaios de materiais de construción
- # Técnico de ensaios de produtos de fabricación mecánica

GRAO EN BIOLOXÍA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Comprender o funcionamento e o comportamento dos organismos vivos, a súa orixe e evolución e a súa relación co medio que os rodea.

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Analista en laboratorio clínico.
- # Docente das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo das súas competencias.
- # Técnico ambiental.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Xestión de calidade na industria farmacéutica, agroalimentaria e química.
- # Divulgador/a científico/a.

GRAO EN CIENCIAS DO MAR / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Mar)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Técnico en xestión e ordenación do medio mariño e litoral.
- # Técnico en xestión de espazos naturais protexidos e patrimonio natural.
- # Asesor/a en materias das que son competentes como recursos mariños, temas ambientais, impactos, etc.
- # Docente, das materias científico - técnicas das que son competentes.
- # Investigador/a en calquera campo relacionado co medio mariño.
- # Asesor/a de museos e de actividades culturais relacionadas co mar.
- # Experto/a en explotacións dos recursos mariños.
- # Analista da contaminación mariña.
- # Xestor/a dos recursos mariños.
- # Especialista no control da estabilidade do mar.
- # Técnico ambiental.

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

A xestionar os recursos pesqueiros, acuícolas e do litoral e a realizar investigacións relacionadas coa bioloxía, a xeoloxía, a hidrografía e o dereito do medio mariño; que permitan mellorar o presente e o futuro dos océanos e mares e de tódolos seres vivos que habitan neles.

GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

Universidade de Vigo (Facultade de Ciencias do Campus de Ourense)

CATÁLOGO DE PROFESIÓNS

- # Xestión e control de calidade de procesos e produtos.
- # Desenvolvemento e innovación de procesos e produtos.
- # Procesado de alimentos.
- # Comercialización, comunicación e marketing.
- # Seguridade alimentaria

REQUISITOS

Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Aproximación científica e tecnolóxica á industria alimentaria, dende a obtención das materias primas ata o proceso de distribución e venda, pasando pola produción, a conservación e o control da calidade tanto dos alimentos como das instalacións onde estes se manipulan e se almacenan.

GRAO EN QUÍMICA / 240 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade de Vigo (Facultade de Química do CUVI)
- # Universidade de Santiago de Compostela (Facultade de Química do Campus Sur)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Bromatólogo/a
- # Técnico de laboratorio
- # Químico/a industrial
- # Geoquímico/a
- # Monitor/a de ensaios clínicos
- # Operario/a de planta de tratamento de augas residuais
- # Investigador/a de escenarios do crime
- # Investigador/a
- # Divulgador/a científico/a.

REQUISITOS

- # Estar en posesión do título de Bacharelato ou ben estar en posesión dun título de técnico superior.

QUE APRENDEMOS?

Realización de ensaios, experimentos e aplicación das leis químicas que permitan transformar unhas substancias noutras sen que se alteren os elementos integrados tanto de moléculas como de minerais, materiais e animais

MÁSTER UNIVERSITARIO EN BIOLOXÍA MARIÑA / 90 CRÉDITOS



CENTRO NO QUE SE CURSA

- # Universidade da Coruña (Facultade de Ciencias da Zapateira)
- # Universidade de Santiago (Facultade de Bioloxía do Campus Sur)
- # Universidade de Vigo (Facultade de Bioloxía do CUVI)

CATÁLOGO DE PROFESIÓN

- # Investigador/a.
- # Xestor/a ambiental.
- # Conservador/a de espazos naturais
- # Técnico en industrias farmacéuticas.

REQUISITOS

- # Estar en posesión, preferentemente, do título de licenciado ou graduado en bioloxía ou ciencias do mar.

QUE APRENDEMOS?

Amplía o coñecemento en tódalas áreas relacionadas coa bioloxía mariña. Forma persoal investigador para a súa incorporación a centros científicos de investigación mariña.

CENTROS DE ENSINO QUE IMPARTEN AS TITULACIÓNS

IES UNIVERSIDADE LABORAL (CULLEREDO)

T. 881 960 820

@. ies.universidade.laboral.coruna@edu.xunta.es

IES JOHAN CARBALLEIRA (BUEU)

T. 886 159 176

@. ies.johan.carballeira@edu.xunta.es

IGafa INSTITUTO GALEGO DE FORMACIÓN EN ACUICULTURA (ILLA DE AROUSA)

T. 886 159 304

@. igafa.acuicultura@edu.xunta.es

ESCO OFICIAL NAÚTICO- PESQUEIRA (RIBEIRA)

T. 881 866 317

@. escola.nautica.ribeira@edu.xunta.es

INSTITUTO MARÍTIMO PESQUEIRO DO ATLÁNTICO (VIGO)

T. 886 110 825

@. inst.pesqueiro.atlantico@edu.xunta.es

ESCOLA DE FP MARÍTIMO-PESQUEIRA (BUEU)

T. 886 151 093

@. nautica.bueu@xunta.gal

ESCOLA NÁUTICA-PESQUEIRA (FERROL)

T. 881 938 212

@. escola.nautica.ferrol@edu.xunta.es

UNIVERSIDADE DA CORUÑA

T. 981 167 000 / 1063

@. evalua@udc.es

UNIVERSIDADE DE VIGO

T. 986 813 817 / 986 813 603

@. diversidade@vigo.es

UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

T. 881 81 10 00

@. oiusec@usc.es



Grupo de Acción Local
do sector Pesqueiro
Ría de Pontevedra

Departamento exportadores 14, Lonxa de Marín, Porto de Marín. 36900 Marín

T. 886 21 30 15 / 698 18 08 87

@. gacpontevedra@gmail.com

www.galpriedepontevedra.org

Máis Info: <https://galp.xunta.galp>



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



Unión Europea
Fondo Europeo
Marítimo e de Pesca
(FEMP)

COLABORAN:



CONCELLO DE
PONTEVEDRA



CONCELLO DE POIO



CONCELLO DE
MARÍN



CONCELLO DE
SANXENXO



Concello de
MEANO
Concepción de Salazar

REMUDA XERACIONAL



Grupo de Apecho Local
do sector Resequeiro
Ría de Pontevedra



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MAR



Unión Europea
Fondo Europeo
Marítimo e de Pesca
(FEMP)

