

ARTESÁ ALIMENTARIA

1. DATOS BÁSICOS SOBRE O OFICIO

1. Nomenclatura do oficio

Artesá alimentaria

2. Outras denominacións

Non se contemplan

3. Outras ocupacións do sector

Non se contemplan

4. Área ou sector ao que pertence

Alimentación

5. Adscrición á clasificación CNAE

10.3 Procesado e conservación de froitas e hortalizas

10.8 Fabricación doutros produtos alimentarios

11.0 Fabricación de bebidas

6. Descrición sintética do oficio artesán

A artesá alimentaria é a persoa que realiza produtos de alimentación e bebidas, entre os que poden estar diferentes tipos confituras, licores e bebidas espirituosas, con carácter individualizado e con contrastada calidade. O proceso produtivo realízase de maneira directa e persoal pola artesá. Os procesos de elaboración son manuais, admitindo certo grado de mecanización en operacións parciais, sempre que, en todo caso, se orixine un produto final individualizado.

7. Principais funcións que desenvolve

- ◆ Selección de materias primas axeitadas.
- ◆ Elaborar diferentes produtos alimentarios
- ◆ Elaborar viños, vinagres e produtos derivados
- ◆ Elaborar bebidas espirituosas e licores
- ◆ Realizar traballos de envasado e conservación

- ◆ Realizar traballos de etiquetado, presentación dos produtos
- ◆ Comercializar os produtos artesanais

2. DATOS SOBRE O PROCESO PRODUTIVO DA ACTIVIDADE

1. Fases do proceso

1. Fase I. Obtención das materias primas.

- ◆ O proceso iníciase coa recollida das materias primas, procedentes de recursos naturais, existentes no territorio. Posteriormente procédese á súa selección, limpeza e hixienización dos mesmos.
- ◆ Os útiles e equipamentos utilizados son: non se recollen produtos específicos
- ◆ Postos de traballo que se asocian: recolector de produtos agrícolas,

2. Fase II. Elaboración de produtos.

- ◆ Nesta fase diferénciase a elaboración de produtos de alimentación e a elaboración de bebidas. A elaboración de alimentos realízase mediante diferentes procedementos de cocción, etc. Logo da limpeza e desinfección de envases procédese ao envasado ou presentación dos produtos mediante diferentes procedementos (natural, conserva, deshidratados, secados, envasado ao baleiro,...).
- ◆ A elaboración de bebidas comeza co proceso de fermentación e posteriormente procédese á súa destilación ou maceración, finalizando o proceso co envasado dos produtos.
- ◆ Os útiles e equipamentos utilizados son: utensilios de cociña, maquinas de envasado ao baleiro,...
- ◆ Postos de traballo que se asocian:

3. Fase III. Acabado

- ◆ Trala elaboración do produto realízase a etiquetaxe ou empaquetado do mesmo no diferente tipo de envases ou recipientes, procedendo á presentación do produto, baixo unha imaxe ou marca comercial, previamente rexistrada nos correspondentes rexistros sanitarios e alimentarios. Os produtos deben cumprir unhas condicións organolépticas e sanitarias.
- ◆ Os útiles ou equipamentos utilizados son: embotelladoras,...
- ◆ Postos de traballo que se asocian: .

2. Síntese do proceso



3. Técnicas utilizadas

- Non se recollen técnicas específicas

4. Instrumentos de traballo

1. Útiles e ferramentas

- Utilíxase típico de alimentación.

2. Equipos e máquinas

- Autoclave
- Envasadora ao baleiro
- Embotelladoras

5. Contorna de traballo

1. Lugar e espazo de traballo

Aptitude hixiénico sanitaria e cumprimento da normativa sanitaria na manipulación de alimentos. As diferentes fases do proceso danse en exterior, na obtención de materias primas e en interior, no procesado das mesmas.

2. Ambiente e condicións de traballo

O traballo pode darse en condicións atmosféricas de interior e exterior.

3. RECURSOS NATURAIS UTILIZADOS

1. Descrición dos recursos. Localización Xeográfica. Proceso de obtención.

- Froitas de tempada
- Froitos silvestres
- Herbas aromáticas
- Fungos

4. PRODUTOS FINAIS

1. Principais tipos de produtos que realizan

- Froitas. Amorodos, amoras, arandos, framboesas, alquenxenxe.
- Marmeladas. De pequenos froitos silvestres ou de froitas da horta (Figueiras, kiwi, laranxa, limón, melocotón,...)
- Confituras. De figo en almíbar, agridoce, en licor
- Licores. De abruños, amoras, framboesa, herbaluisa
- Viños. De framboesa, amoras
- Vinagres. De framboesa

5. OBSERVACIÓNS DO OFICIO

Galicia non conta cunha normativa xurídica de referencia que regule a explotación dos produtos alimentarios de carácter artesanal.

6. DIAGRAMACIÓN DO PROCESO PRODUCTIVO

