

DIRECCIÓN DE COCIÑA CON AGROECOLÓXICO (1º CURSO)

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM	Hrs 20 semanas
MP0496	Control e aprovisionamento de materias primas	53hrs 64 sesións	40 hrs 57 sesións	13 hrs	2 hrs
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	267hrs 321 sesións	120 hrs	147hrs	6 hrs
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240 hrs 288 sesións	120 hrs	120 hrs	6 hrs
MP0179	Inglés	160 hrs 192 sesións	80 hrs	80 hrs 78 sesións	4 hrs
MP0501	Xestión da calidade e seguridade e hixiene alimentarias	80hrs 96 sesións	40 hrs	40 hrs	2 Hrs
MP0410	Producción vexetal ecolóxica	192 hrs	192 hrs	0	10 hrs
TOTAL		992 hrs 1026 sesións	592 hrs	400 hrs	30 hrs

(2º CURSO)

Código	Módulo	Horas totais módulo	FCE	FEM	Sesiões semanais 20 semanas
MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53hrs 64 sesións	40 hrs	13 hrs	2
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210hrs 252 sesións	120hrs	90 hrs	6
MP0502	Gastronomía e nutrición	53hrs 64 sesións	40 hrs	13 hrs	2
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53hrs 64 sesións	40 hrs	13 hrs	2
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70 hrs 84 sesións	40 hrs	30 hrs	2
MP0500	Xestión da produción en cociña	244 hrs 293 sesións	120 hrs	124 hrs	6
MP0506	Formación e orientación laboral	107hrs 129 sesións	80 hrs	27hrs	4
MP0412	Manexo Sanitario do ecosistema	105	105		6
MP0580	Formación en centros de traballo	384			-
MP0505	Proxecto	26			-
MPI999	Lingua estranxeira profesional II - Inglés	53			3
TOTAL		895 hrs	585 hrs 592 sesións	310 hrs 292 sesións	30 hrs semanais + lingua estranxeira



XUNTA
DE GALICIA

CENTRO INTEGRADO DE
FORMACIÓN PROFESIONAL
VILAMARÍN



Financiado pola
Unión Europea
NextGenerationEU



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
"O FSE inviste no teu futuro"



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia