



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Itinerarios formativos e profesionais.

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e
Innovación Educativa

Jesús Manuel Rodríguez Buján



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Itinerarios formativos e profesionais.

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e
Innovación Educativa

Jesús Manuel Rodríguez Buján



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Novidades normativas

Lei de economía sostible.
Modificacións en materia educativa, formativa.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA

Modificacións en materia educativa e formativa.

- Lei 2/2022, de 4 de marzo, de Economía Sostible
- Lei Orgánica 4/201, de 11 de marzo, complementaria da Lei de Economía Sostible.
 - Modifica aspectos **orgánicos** da
 - Lei Orgánica 2/2006, de 3 de maio, de Educación
 - Lei Orgánica 5/2003, de 19 de xuño, das Cualificacións e da Formación Profesional

Organización

4º curso da ESO

- Débese cursar (non se modifica):
 - educación física, educación ético-cívica, ciencias sociais, xeografía e historia, lingua castelá e literatura, lingua galega e literatura, matemáticas, primeira lingua estranxeira.
- Ademais deberán cursar tres materias dun conxunto que establecerá o Goberno.
 - Anteriormente, tres deste conxunto: bioloxía, educación plástica e visual, física e química, informática, latín, música, segunda lingua estranxeira e tecnoloxía.

Organización

4º curso da ESO

- Este cuarto curso terá **carácter orientador**, tanto para os estudos postobrigatorios como para a incorporación á vida laboral.
- Co fin de orientar a elección dos alumnos, estableceranse **agrupacións das materias** mencionadas anteriormente en diferentes opcións, orientadas cara:
 - ás tres modalidades de bacharelato
 - os diferentes ciclos de grao medio

Ensinanza secundaria obrigatoria

- Os alumnos que cursen a educación secundaria obrigatoria e **non obteñan o título**
 - recibirán unha certificación oficial en que constará o número de anos cursados e **o nivel de adquisición das competencias básicas.**
 - as administracións educativas, determinarán **as partes da proba** para a obtención do título da ESO que teñen superadas.

Formación profesional

- A formación profesional no sistema educativo comprende
 - os módulos profesionais asociados a **calificacións profesionais de nivel 1 incluídos nos Programas de cualificación profesional inicial**, cuxa superación permite a obtención de certificados de profesionalidade de nivel 1
 - os ciclos formativos de **grao medio e grao superior**, cunha organización modular, de duración variable e contidos teórico-prácticos axeitados aos diversos campos profesionais.

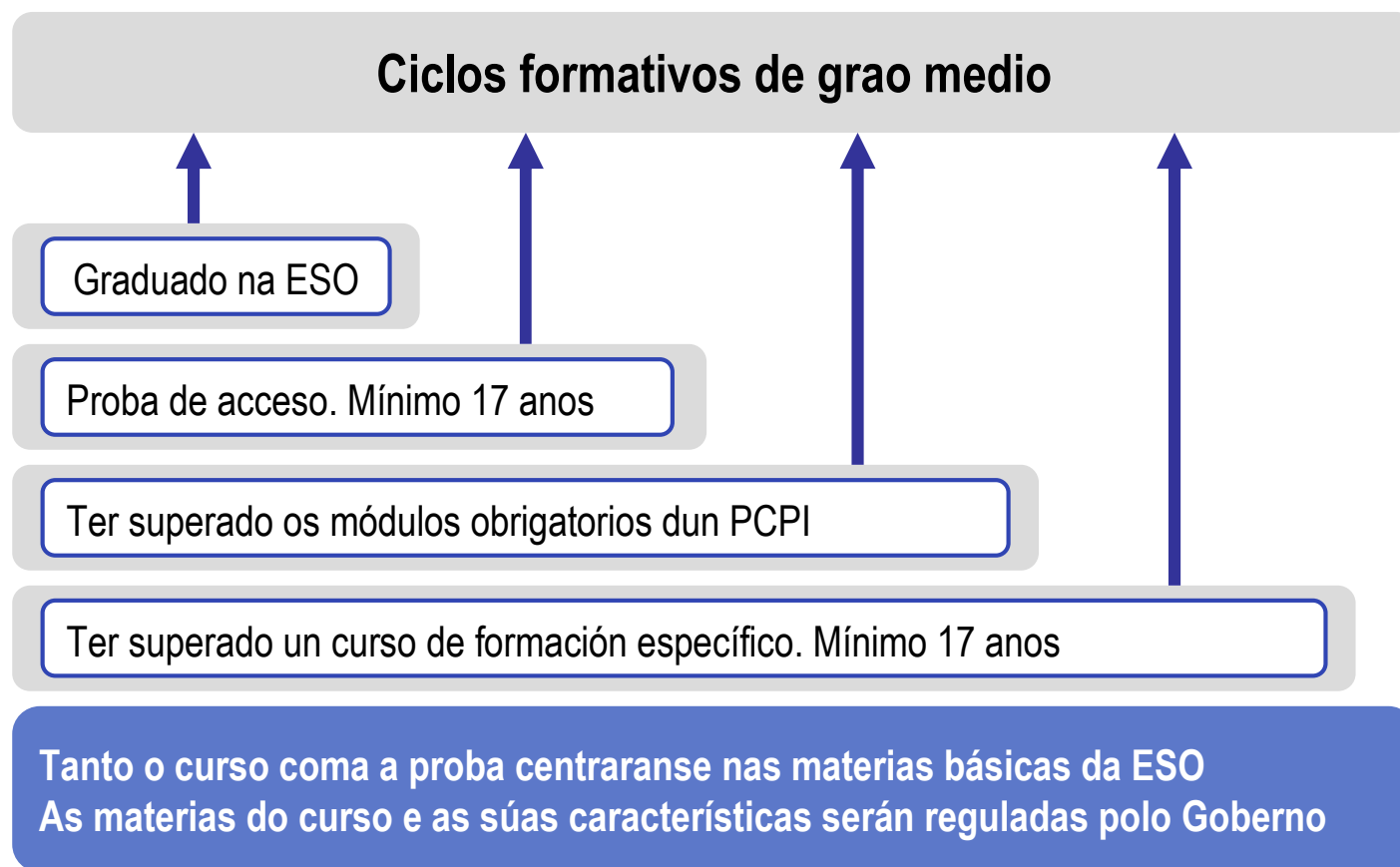
Acceso aos PCPI

Programas de Cualificación Profesional Inicial

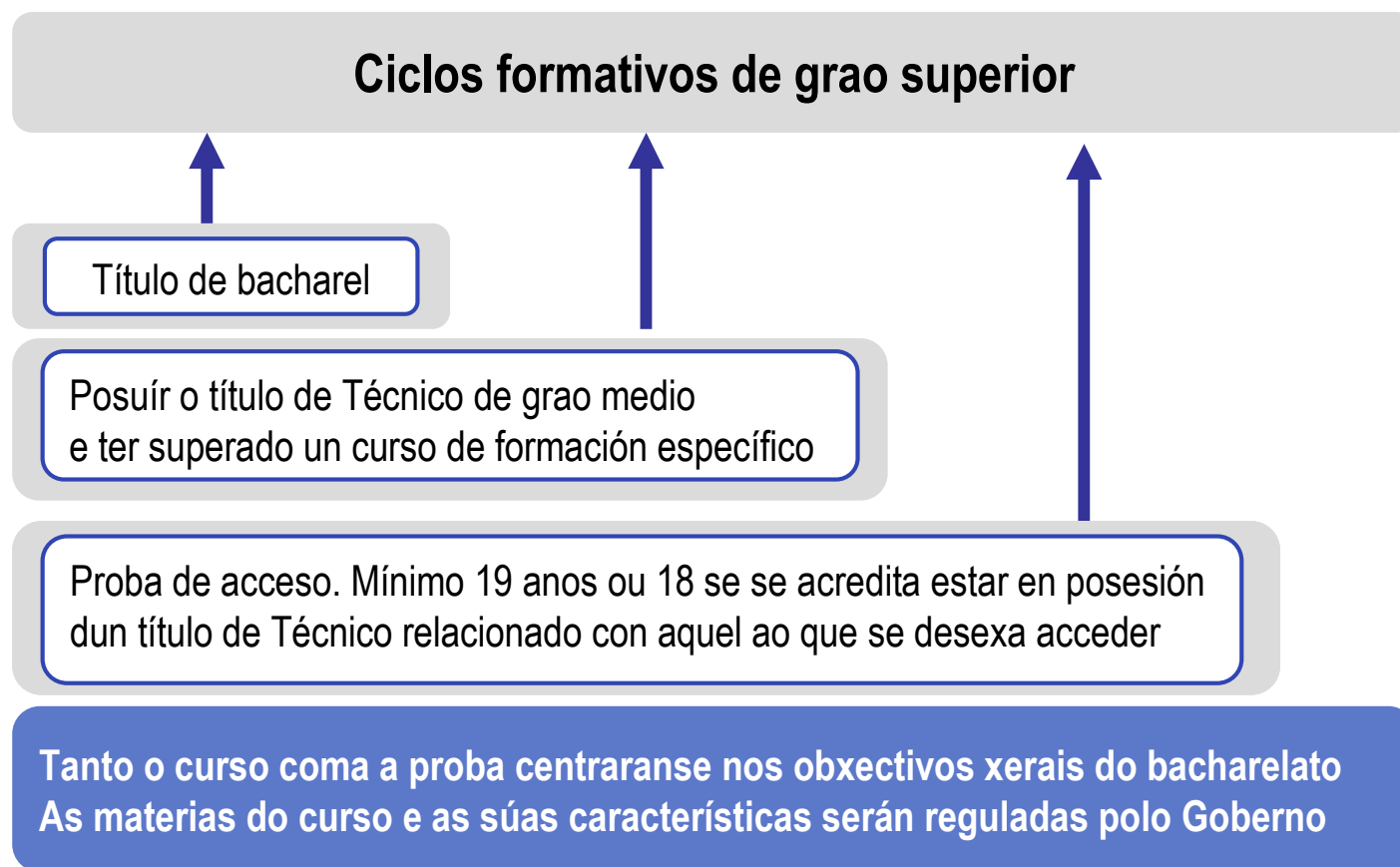
Alumnado maior de 15 anos, cumpridos antes do 31 de decembro do ano de inicio do programa, para os que se considere que é a mellor opción para alcanzar os obxectivos da etapa

Para acceder a estes programas requirirase o acordo dos alumnos e dos seus pais ou titores.

Acceso aos ciclos formativos de grao medio

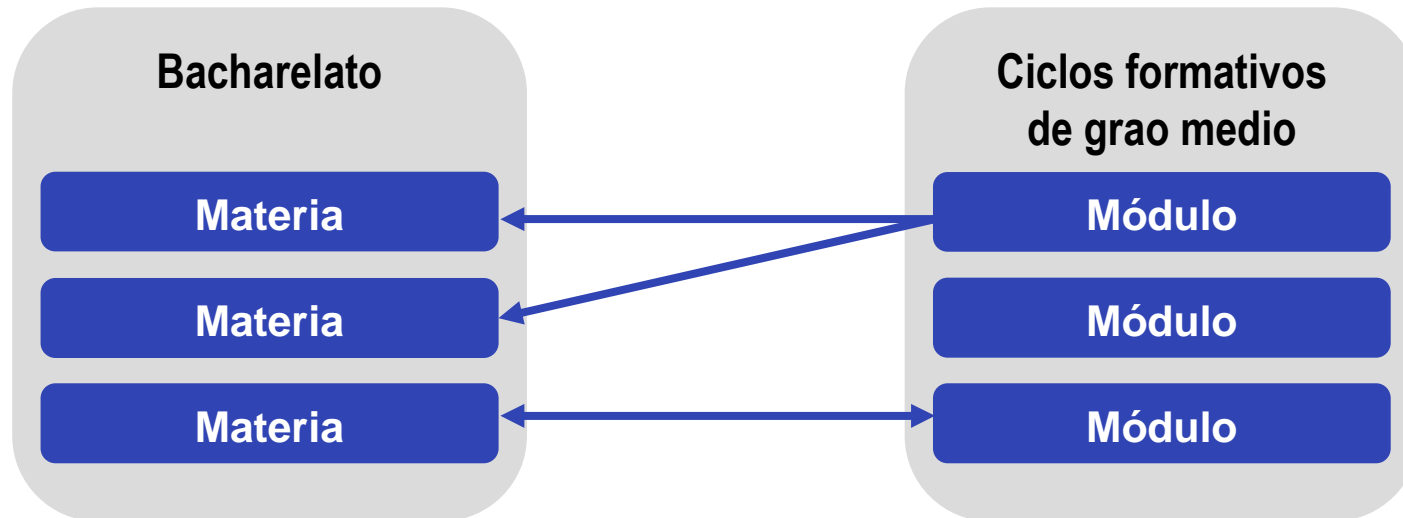


Acceso aos ciclos formativos de grao superior



Relación entre bacharelato e ciclos formativos de grao medio

Validacións recíprocas



O goberno regulará as validacións recíprocas e establecerá as materias que sexan necesario superar para obter o título de bacharel

Título de bacharel

- Para obter o título será necesaria a avaliación positiva en **todas as materias** dos dous cursos de bacharelato.
- Non obstante o anterior, o alumnado que teña o título de **Técnico en Formación Profesional** poderá obter o título de Bacharel pola **superación das materias necesarias** para alcanzar os obxectivos xerais do Bacharelato, que serán determinadas en todo caso **polo Goberno**

Validacións

FP e ensinanzas universitarias

- De ciclos de grao superior ou equivalente para efectos académicos a título universitario de grao, e cursen ensinanzas universitarias de grao **relacionadas** co dito título, mínimo 30 créditos ECTS ou menos créditos noutros casos.
- Se as ensinanzas universitarias inclúen prácticas en empresas, posibilidade de validar a FCT.
- Tamén validacións **estudios de grao** de ensinanzas universitarias con módulos de ciclos de grao superior.
- O goberno central ten previsto regular

Colaboración entre a FP superior e o ensino universitario.

- Aproveitar os recursos de infraestruturas e equipamentos compartidos, creando contornos de formación superior, vinculados ás necesidades da economía local e localizados nos campus universitarios.
- Xeración de contornos integrados de educación superior, onde se desenvolvan novos modelos de relacións entre o tecido produtivo, co fin de crear innovación científica e empresarial.

Colaboración entre a FP superior e o ensino universitario.

- Enténdese por **contorno integrado de educación superior** aquel campus universitario que incorpore no seu ámbito de influencia centros de formación profesional que impartan ciclos formativos de grao superior cuxas familias profesionais se encontren relacionadas coas especializacións do campus.

Servizos de información e orientación profesional

- Se engade un novo artigo destinado aos servizos de información e orientación profesional.
 - **Establecemento dunha rede** que asesore **posibilidades de formación, emprego e o recoñecemento de competencias**, que permita, a **coordinación entre os dispositivos** dependentes das administracións educativas e laborais, da Administración local, dos interlocutores sociais, e de calquera outro organismo ou entidade que preste servizos de orientación.

Servizos de información e orientación profesional

- A accesibilidade deste servizo a **todos os cidadáns**, independentemente da súa condición social e profesional e da súa situación xeográfica, e de acordo co principio de igualdade de oportunidades
- Xa recollía
 - Aos servizos de información e orientación das Administracións públicas lles corresponde proporcionar información ao alumnado do sistema educativos, as familias, aos traballadores e a sociedade en xeral.

Servicios de información e orientación profesional

- A prestación de servicios de atención singularizada ás **empresas**, especialmente pequenas e medianas, así como a **traballadores autónomos**, en tanto que recurso que permite optimizar o seu capital humano e **deseñar itinerarios formativos** axustados ás súas necesidades.

Lei de economía sostible e a Formación Profesional

- Capítulo VII da Lei
 - Obxectivos
 - A calidade na FP. Red nacional de calidade, para dar desposta a rede europea de calidade
 - Participación dos interlocutores sociais.
 - Colaboración coas empresas
 - Validación de formación impartida polas empresas

Calendario de aplicación

- O ministerio ten previsto publicar un calendario de aplicación.



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Aceso á universidade



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA

Acceso as ensinanzas universitarias de grao

Calquera ensinanza universitaria de grao

Acceso directo

Sen proba

Técnico superior de Formación Profesional

Técnico deportivo superior

Técnico superior de artes plásticas e deseño

Títulos equivalentes para efectos académicos

Admisión as ensinanzas universitarias de grao

- Se o número de solicitudes e maior que o número de prazas, para esa ensinaza de grao
 - para ordear as solicitudes utilizarase como nota de admisión a nota media do ciclo

Nota de admisión = NMC

Admisión as ensinanzas universitarias de grao

- As persoas que desexen mellorar a nota de admisión deberán presentarse a unha proba, denominada **fase específica**
 - Cada estudante poderá realizar un máximo de 4 exercicios, con dúas opcións a elixir
 - Temario. O establecido para o currículo das materias de modalidade de bacharelato
 - Supérase o exercicio se a puntuación e > 5
 - Validez da fase específica. 2 anos

Admisión as ensinanzas universitarias de grao

- Nota de admisión para o alumnado que se presentou a **fase específica**

$$\text{Nota de admisión} = \text{NMC} + a * \text{M1} + b * \text{M2}$$

- **M1 e M2**: Cualificacións dun máximo de dous exercicios superados
 - Para que compute no cálculo deben estar adscritas a rama de coñecemento do título ao que se pretende acceder.
- **a e b**: Parámetros de ponderación. Terán valor de **0,1** pero pódense elevar a **0,2** para os temarios que se consideran máis idóneos para seguir con éxito as ensinanzas universitarias.

www.edu.xunta.es/fp

ciug.cesga.es

Admisión as ensinanzas universitarias de grao

- Para presentarse e realizar a fase específica da proba, será suficiente coa inscrición e aportar unha certificación académica oficial **provisional** coa superación de tódolos módulos a excepción de
 - FCT e, no seu caso, proxecto, no caso dos ciclos de Formación Profesional
 - formación práctica en empresas, estudo e talleres e proxecto integrado, no caso de ciclos de Artes Plásticas e Deseño
 - formación práctica e de proxecto final, no caso de ensinanzas deportivas

Admisión as ensinanzas universitarias de grao

- Adxudicación de prazas para cada un dos títulos de grao
 - en función da nota de admisión obtidas polo estudante para ese título.
 - Cando se produza **empate** para a adxudicación de prazas, terán opción preferente os estudantes cuxos títulos, estean adscritos as ramas de coñecemento nas que se encontren as ensinanzas de grao que desexen cursar. www.edu.xunta.es/fp

Admisión as ensinanzas universitarias de grao

- Orde de prelación na adxudicación das prazas
 - En primeiro lugar, adxudícanse as prazas aos estudantes que, nese momento teñan superadas as ensinanzas conducentes aos títulos de técnico superior de formación profesional, técnico superior de artes plásticas e deseño, ou técnico deportivo superior, ou títulos equivalentes.
 - En segundo lugar, adxudícanse as prazas aos estudantes que superasen estas mesmas ensinanzas, despois da adxudicación realizada en primeiro lugar.

Equivalencias con los títulos da ESO e de bacharelato

Ordes EDU/1603/2009 e EDU/520/2011

Equivalencias con efectos académicos e profesionais

- Co título de graduado na ESO
 - estudos parciais do BUP, dúas materias pendentes no conxunto dos dous primeiros cursos.
- Co título de bacharel
 - **certificado acreditativo de ter superado o COU**
- Outros

Equivalencias para efectos profesionais co título da ESO

- Ter superada unha proba de acceso de grao medio ou **superior** de FP, de artes plásticas e deseño, ensinanzas deportivas ou artísticas superiores para maiores de 19 anos, acreditando **algún** dos seguintes requisitos.
 - Superar todas as materias de 1º e 2º da ESO
 - **Superar 10 ECTS de ensinanzas artísticas superiores**
 - Haber superado un número de módulos cuxa duración sexa:
 - Polo menos a metade da duración, no caso de ciclo medio
 - **Polo menos un terzo da duración, no caso de ciclo superior**
 - **Acreditar estudos estranxeiros equivalentes para poder incorporarse a 3º da ESO**
 - **Ter superados todos os ámbitos do Nivel I da ESA**

Equivalencias para efectos profesionais co título da ESO

- O Certificado de Estudos Primarios derivado da Lei 17/07/1945 de Educación Primaria e da Lei 21/12/1965 de Reforma da Educación Primaria
- A superación da proba de acceso á universidade para maiores 25 anos
- Outras de titulacións anteriores

Equivalencias para efectos profesionais co título de bacharel

- Ter supera a proba de grao superior de FP, de artes plásticas e deseño, de ensinanzas deportivas ou artísticas superiores para maiores de 19 anos, acreditando **algún** dos seguintes requisitos.
- Ter superada a proba de acceso á universidade para maiores de 25 anos, e algún destes requisitos:
 - estar en posesión do título da ESO ou equivalente para efectos académicos ou profesionai
 - ter superado polo menos 15 créditos ECTS dos estudos universitarios.
- Outras de titulacións anteriores

Outras equivalencias a efectos profesionais

- Sempre que nunha convocatoria para cubrir determinados postos de traballo, xa sexa no ámbito público ou no privado, se requira estar en posesión ou ben do título de Bacharel ou ben do título **xenérico** de Técnico,
 - **serán equivalentes e válidos**, o título de Bacharel e calquera dos títulos de Técnico das ensinanzas de Formación Profesional, das ensinanzas profesionais de Artes Plásticas e Deseño ou de Técnico Deportivo das ensinanzas Deportivas.

Equivalencia da ESO e de bacharel efectos profesionais con outros estudos

- Aquelas equivalencias non recollidas na norma
 - Deberán ser dirixidas ao órgano competente da Comunidade Autónoma correspondente



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Carnés profesionales



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA

Finalidade dos carnés profesionais

- Acreditar que o seu titular ten os coñecementos profesionais adecuados na materia, e que está autorizado para exercelos no ámbito dunha empresa debidamente cualificada.

Títulos LOE de FP e os carnés profesionais

- Cando a formación adquirida polo alumno ou alumna no ciclo formativo, garante o nivel de coñecemento exixido no carné profesional, non é preciso a súa obtención por outro procedemento.
- Neste momento xa se recoñecen ata 18
- Máis información www.edu.xunta.es/fp

Probas para a obtención de carnés profesionais

- A Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, en virtude dun acordo de colaboración asinado o 9 de abril de 2010, é encargada de organizar e realizar as probas para a obtención de carnés profesionais.
- As competencias para regular os carnés e os requisitos para acceder as probas é competencia da Consellería de Industria ou do goberno central.

Probas para a obtención de carnés profesionais

- A medida que os títulos LOE se xeneralicen, menos persoas precisarán presentarse as probas.
- Como consecuencia directiva 2006/123/CE vanse simplificar os trámites admisnitrativos para o libre acceso as actividades de servizos e o seu libre exercicio, practicamente todos os carnés desaparecerán.
- Se no ano 2010 convocáronse 18 especialidades no ano 2011 só 4 permenecerán como vía única para obter o carné.
- Máis información e requisitos para cada carné
 - www.edu.xunta.es/fp

Equivalencia e validacións

Nas ensinanzas de Formación Profesional

Equivalencias específicas entre títulos LOE e títulos LOXSE

- Para efectos académicos e profesionais.
 - Os establecidos en cada un dos títulos LOE
 - Pódese consultar unha relación completa dos títulos xa publicados en www.edu.xunta.es/fp

Validacións de módulos profesionais de títulos LOE e de títulos LOXSE

- Os establecidos en cada un dos títulos LOE (Anexo IV)
 - Pódese consultar unha relación dos módulos dos títulos xa publicados en www.edu.xunta.es/fp

Validacións de módulos profesionais entre distintos títulos LOE

- Serán obxecto de validación os módulos profesionais comúns a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contidos, obxectivos expresados como resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.
 - O ministerio ten previsto regular.
 - Nese momento, resolverá a validación a dirección do centro educativo
 - Mentres, resolverá o ministerio ante unha solicitude
- Serán obxecto de validación, pola dirección do centro, entre ciclos LOE
 - FOL e Empresa e iniciativa emprendedora.

Validacións de módulos por acreditación de unidades de competencia

- Quenes teñan acreditada **unha unidade de competencia**, mediante calquer outro título de formación profesional, dun certificado de profesionalidade o parte deles ou mediante acreditación parcial obtenida a través de recoñecemento das competencias profesionais adquiridas pola experiencia laboral,
 - **terán validados os módulos correspondentes.**



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Implantación dos novos títulos de FP



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA

Implantación dos currículos

- Todos os títulos publicados no BOE nun determinado ano natural serán implantados no curso seguinte.
 - Exemplo:
 - Publicación do título en BOE: entre o 01/01/09 e o 31/12/09.
 - Curso de implantación: 2010/2011

Novos títulos para o curso 2011-12 (Publicados no BOE)

- Ciclos formativos de grao medio, técnico en:
 - Carpintaría e moble
 - Elaboración de produtos alimentarios
 - Electromecánica de vehículos automóbiles
 - Fabricación de produtos cerámicos
 - Instalacións de produción de calor
 - Instalacións frigoríficas e de climatización
 - Xardinaría e floraría
 - Xestión administrativa

Novos títulos para o curso 2011-12 (Publicados no BOE)

- Ciclos formativos de grao superior, técnico superior en:
 - Desenvolvemento de aplicacións multiplataforma
 - Desenvolvemento de aplicacións web
 - Deseño e produción de calzado e complementos
 - Dirección de cociña
 - Dirección de servizos de restauración
 - Procesos e calidade na industria alimentaria
 - Proxectos de edificación
 - Sistemas electrotécnicos e automatizados



FORMACIÓN
PROFESIONAL

Casos prácticos de itinerarios formativos na FP



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



XUNTA
DE GALICIA

Caso práctico 1

Cuestión

Certificado

- Persoa que aporta un certificado emitido por la Consellería de Traballo e Benestar onde se indica que superou os módulos formativos asociados á
 - unidade de competencia UC260_2 Preelaboración e conservación de alimentos
 - do certificado de profesionalidade HOTR0408 Cociña.
- Quere cursar o ciclo medio Cociña e gastronomía
 - Pregunta. Escoitei no telexornal que eito ten validez para conseguir o título, e certo?

Certificado de
profesionalidade

Caso práctico 1

Solución

- Da consulta do título ou do currículo do CM de Cociña e Gastronomía, dedúcese que está estruturado nos seguintes módulos:

Módulos

Módulos do ciclo de grao medio

Cociña e gastronomía

Módulos do ciclo

MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora
MP0049	Formación e orientación laboral
MP0051	Formación en centros de traballo
MP0045	Ofertas gastronómicas
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería
MP0048	Produtos culinarios
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
MP0028	Sobremesas en restauración
MP0047	Técnicas culinarias

Caso práctico 1

Solución

- No Anexo V (A) vemos as unidades de competencia incluídas no título e os módulos profesionais para validar.

Anexo V A

Unidades de competencia e módulos para validar

Anexo V (A)

Unidades de competencia acreditadas

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas ...

UC0260_2 Preelaboración e conservar ...

UC0261_2 Preparar elaboracións básicas ...

UC0262_2 Preparar y presentar todo tipo ...

UC0709_2 Definir ofertas sinxelas ...

UC306_2 Realizar e/ou controlar as opera ...

UC710_2 Elaborar e presentar produtos ...

UC711_2 Actuar baixo na hostalaría

UC0036_2 Aplicar a normativa panadera.

UC0310_2 Aplicar a normativa alimentaria.

Módulos profesionais para validar

MP0045 Ofertas gastronómicas ...

MP0046 Preelaboración e conservación

MP0047 Técnicas culinarias

MP0048 Produtos culinarios

MP0045 Ofertas gastronómicas ...

MP0026 Procesos básicos de pastelería ...

MP0028 Postres en restauración*

MP0031 Seguridade e hixiene na manip....

MP0031 Seguridade e hixiene na manip...

MP0031 Seguridade e hixiene na manip....

Caso práctico 1

Solución

Anexo V (A)

Unidades de competencia acreditadas

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas ...

UC0260_2 Preelaborar e conservar ...

UC0261_2 Preparar elaboracións básicas ...

UC0262_2 Preparar y presentar todo tipo ...

UC0709_2 Definir ofertas sinxelas ...

UC306_2 Realizar e/ou controlar as opera ...

UC710_2 Elaborar e presentar produtos ...

UC711_2 Actuar baixo na hostalaría

UC0036_2 Aplicar a normativa panadera.

UC0310_2 Aplicar a normativa alimentaria.

Módulos profesionais para validar

MP0045 Ofertas gastronómicas ...

MP0046 Preelaboración e conservación

MP0047 Técnicas culinarias

MP0048 Produtos culinarios

MP0045 Ofertas gastronómicas ...

MP0026 Procesos básicos de pastelería ...

MP0028 Postres en restauración*

MP0031 Seguridade e hixiene na manip....

MP0031 Seguridade e hixiene na manip...

MP0031 Seguridade e hixiene na manip....

Caso práctico 2

Cuestión

- A mesma persoa aporta un certificado de ter superado unha **unidade formativa**
UF0070: Cocina creativa o de autor. (30 horas)
do módulo
MF0262_2: Produtos culinarios. (170 horas)
- Qué módulos o formación se lle pode validar do ciclo de grao medio de cociña?

Caso práctico 2

Solución

- Ningunha.
 - A formación mínima que se recoñece entre administracións e a unidade de competencia.
- Moi importante.
 - Esta formación tense en conta no proceso de acreditación da experiencia profesional.

Caso práctico 3

Cuestión

- Despois duns meses, a persoa decide presentarse ao procedemento de acreditación de competencias adquiridas a través da experiencia laboral.
- Co axuda da asesora do procedemento e do análise do historial formativo, determinan que xa tiña superado un módulo do ciclo de grao medio de cociña LOXSE que realizou fai 8 anos.
 - Módulo superado
 - Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento
- Ten algunha validez este módulo?

Caso práctico 3

Solución

Anexo IV

Módulos profesionales LOXSE

Ofertas gastronómicas e sistemas de apro... ..

Preelaborar e conservación de alimentos

Técnicas culinarias

Repostaría

Elaboración e produtos culinarios

Administración, xestión e comercialización..

Formación en centros de traballo

Módulos profesionales para validar

MP0045 Ofertas gastronómicas ...

MP0046 Preelaboración e conservación

MP0047 Técnicas culinarias

MP0026 Procesos básicos de pastelería
MP0028 Postres en restauración*

Produtos culinarios

MP0050 Empresa e iniciativa

Formación en centros de traballo

Caso práctico 3

Solución

Anexo V (B)

Módulos profesionales superados

MP0045 Ofertas gastronómicas

MP0046 Preelaboración e conservación

MP0047

MP0048

MP0026

MP0031

Unidades de competencia acreditables

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas

UC0709_2 Definir oferta sencillas de resp ..

UC0260_2 Preelaboración e conservación ..

UC0261_2

UC0262_2

UC0306_2

UC0711_2

Caso práctico 3

Solución

- O módulo LOXSE Ofertas gastronómica e sistemas de aprovisionamento, acredita dúas unidades de competencia.
 - UC259_2
 - UC709_2

Caso práctico 4

Cuestión

- Pasado un ano, a persoa regresa polo centro despois de pasar polo procedemento de acreditación de competencias adquiridas a través da experiencia laboral.
- O resultado foi relativamente ben.
- A persoa chega con todos os seus méritos ordenados e clasificados. Desta documentación, dedúcese que
 - traballou varios anos como profesional da restauración e a da cociña.
 - No procedemento de acreditación superou as unidades de competencia UC0261_2, UC262_2, UC0036_2, UC0310_2.

Caso práctico 4

Cuestión

- A persoa comunícanos que **perdeu** o informe da comisión de avaliación onde se lle facía unha proposta de formación individualizada de cara a obter o CM de Cociña e gastronomía.
- Pide de novo coñecer os módulos que lle faltan do ciclo.

Caso práctico 4

Solución

Anexo V (A)

Unidades de competencia acreditadas

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas ...
UC0260_2 Preelaborar e conservar ...
UC0261_2 Preparar elaboracións básicas ...
UC0262_2 Preparar y presentar todo tipo ...
UC0709_2 Definir ofertas sinxelas ...
UC306_2 Realizar e/ou controlar as opera ...
UC710_2 Elaborar e presentar produtos ...
UC711_2 Actuar baixo na hostalaría
UC0036_2 Aplicar a normativa panadera.
UC0310_2 Aplicar a normativa alimentaria.

Módulos profesionais para validar

MP0045 Ofertas gastronómicas ...
MP0046 Preelaboración e conservación
MP0047 Técnicas culinarias
MP0048 Produtos culinarios
MP0045 Ofertas gastronómicas ...
MP0026 Procesos básicos de pastelería ...
MP0028 Postres en restauración*
MP0031 Seguridade e hixiene na manip....
MP0031 Seguridade e hixiene na manip...
MP0031 Seguridade e hixiene na manip....

Caso práctico 4

Solución

Módulos do ciclo

MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora
MP0049	Formación e orientación laboral
MP0051	Formación en centros de trabajo
MP0045	Ofertas gastronómicas
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería
MP0048	Produtos culinarios
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
MP0028	Sobremesas en restauración
MP0047	Técnicas culinarias

Caso práctico 4

Solución

- Dos 5 módulos que lle faltan para o título
 - 2 están asociados a unidades de competencia polo que poden ser obtidos por 3 vías:
 - Acreditación da competencia
 - Oferta modular de certificados de competencia
 - traballo.xunta.es
 - Oferta modular de ciclos formativos: modalidade presencial, ou distancia

Caso práctico 4

Solución

- Dos 5 módulos que lle faltan para o título
 - 3 non están asociados a unidades de competencia polo que soamente poden ser superados nun centro onde se oferte o ciclo de Cociña e Gastronomía
 - Matrícula en réxime de persoas adultas, oferta modular, o ben en presencial o ben a distancia.
 - Posto que a persoa tes experiencia laboral para o módulo de FCT, pode solicitar a exención.

Enderezos de interese

- www.edu.xunta.es/fp
- Incual Instituto Nacional das Cualificacións
 - www.educacion.es/iceextranet/accesoExtranetAction.do (incual)
- www.todofp.es
- www.redtrabaja.es
- traballo.xunta.es



Grazas pola súa atención

**Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e
Innovación Educativa**

www.edu.xunta.es/fp

orientacion.profesional@edu.xunta.es