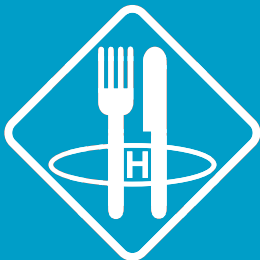


2022
2023



FORMACIÓN
PROFESIONAL



o futuro
nas túas mans

Familia profesional

Hostalaría
e turismo



XUNTA
DE GALICIA





CB Actividades de panadería e pastelería

Ciclo formativo de grao básico		Título LOE																																												
	Perfil profesional	Duración																																												
		2.000 horas																																												
Que se aprende a facer?	Facer a recepción de materias primas, preelaborar e elaborar produtos básicos de panadería e pastelería, presentalos para a súa venda e dispensalos, aplicando os protocolos establecidos, as normas de hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental correspondentes, e comunicándose de forma oral e escrita en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.																																													
En que ámbitos se traballa?	En panaderías e pastelerías traballando por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas deste sector produtivo. Así mesmo, poden desenvolver a súa actividade seguindo instrucións e cun certo grao de autonomía, en pequenos establecementos dedicados á produción e á venda deses produtos.																																													
Que ocupacións se desempeñan?	Auxiliar de panadería e bolaría; de pastelería, de almacén de pastelería; empregado/a de establecemento de pastelería; auxiliar de almacén; auxiliar de venda.																																													
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																																													
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP3005</td><td>Atención á clientela</td><td>58</td></tr><tr><td>1º</td><td>AM3009</td><td>Ciencias aplicadas I</td><td>175</td></tr><tr><td>1º</td><td>AM3011</td><td>Comunicación e ciencias sociais I</td><td>206</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP3133</td><td>Operacións auxiliares na industria alimentaria</td><td>146</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP3017</td><td>Procesos básicos de pastelería</td><td>325</td></tr><tr><td>2º</td><td>AM3042</td><td>Ciencias aplicadas II</td><td>162</td></tr><tr><td>2º</td><td>AM3012</td><td>Comunicación e ciencias sociais II</td><td>135</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP3026</td><td>Dispensación en panadería e pastelería</td><td>165</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP3153</td><td>Formación en centros de traballo</td><td>320</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP3007</td><td>Procesos básicos de panadería</td><td>246</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP3005	Atención á clientela	58	1º	AM3009	Ciencias aplicadas I	175	1º	AM3011	Comunicación e ciencias sociais I	206	1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146	1º	MP3017	Procesos básicos de pastelería	325	2º	AM3042	Ciencias aplicadas II	162	2º	AM3012	Comunicación e ciencias sociais II	135	2º	MP3026	Dispensación en panadería e pastelería	165	2º	MP3153	Formación en centros de traballo	320	2º	MP3007	Procesos básicos de panadería	246	
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																																											
1º	MP3005	Atención á clientela	58																																											
1º	AM3009	Ciencias aplicadas I	175																																											
1º	AM3011	Comunicación e ciencias sociais I	206																																											
1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146																																											
1º	MP3017	Procesos básicos de pastelería	325																																											
2º	AM3042	Ciencias aplicadas II	162																																											
2º	AM3012	Comunicación e ciencias sociais II	135																																											
2º	MP3026	Dispensación en panadería e pastelería	165																																											
2º	MP3153	Formación en centros de traballo	320																																											
2º	MP3007	Procesos básicos de panadería	246																																											
	Nota. No primeiro curso dedícanse 35 horas á tutoría, e 27 horas no segundo curso. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.																																													
Que título se obtén?	Grao básico en Actividades de panadería e pastelería.																																													

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP3017 Procesos básicos de pastelería.	UC1333_1 Executar operacións básicas de aprovisionamento interno e conservación de preelaboracións e elaboracións de pastelería. UC1334_1 Preelaborar, elaborar e presentar elaboracións sinxelas de pastelería e asistir en elaboracións complexas.
MP3005 Atención á clientela.	UC1329_1 Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada.
MP3133 Operacións auxiliares na industria alimentaria.	UC0543_1 Realizar tarefas de apoio á recepción e á preparación das materias primas. UC0545_1 Manexar equipamentos e instalacións para o envasamento, o acondicionamento e a empaquetaxe de produtos alimentarios, seguindo instrucións de traballo de carácter normalizado e dependente.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC1333_1 Executar operacións básicas de aprovisionamento interno e conservación de preelaboracións e elaboracións de pastelería.	MP3017 Procesos básicos de pastelería.
UC1334_1 Preelaborar, elaborar e presentar elaboracións sinxelas de pastelería e asistir en elaboracións complexas.	
UC1329_1 Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada.	MP3005 Atención á clientela.
UC0543_1 Realizar tarefas de apoio á recepción e á preparación das materias primas.	MP3133 Operacións auxiliares na industria alimentaria.
UC0545_1 Manexar equipamentos e instalacións para o envasamento, o acondicionamento e a empaquetaxe de produtos alimentarios, seguindo instrucións de traballo de carácter normalizado e dependente.	

CB Aloxamento e lavandaría

Ciclo formativo de grao básico

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a facer? Realizar con autonomía a limpeza e posta a punto das habitacións en aloxamentos turísticos ou doutra índole, e das súas áreas comúns, coidando o bo estado das instalacións e da moblaxe, así como realizar as operacións de clasificación, lavado e limpeza de artigos téxtiles en instalacións industriais, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

En que ámbitos se traballa? Actividade habitualmente por conta allea en hoteis ou outro tipo de aloxamentos turísticos, e en residencias escolares, de maiores, sanitarias, etc., así como en empresas de servizos de atención a colectividade, e en lavandarias industriais e de proximidade.

Que ocupacións se desempeñan? Camareiro/a de pisos, en establecementos de aloxamento turístico, en calquera tipoloxía, modalidade ou categoría; valet ou mozo/a de habitacións; auxiliar de pisos e limpeza; auxiliar de lavandaría e lenzaría en establecementos de aloxamento; operador/ora de máquinas lavadoras e secadoras de pezas; operador/ora de máquinas e equipamentos de pasada do ferro a pezas.

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

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	AM3009	Ciencias aplicadas I	175
1º	AM3011	Comunicación e ciencias sociais I	206
1º	MP3093	Lavado e secado de roupa	117
1º	MP3077	Materiais e produtos téxtiles	88
1º	MP3094	Pasada do ferro e embolsamento de roupa	116
1º	MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento	208
2º	MP3005	Atención á clientela	58
2º	AM3042	Ciencias aplicadas II	162
2º	AM3012	Comunicación e ciencias sociais II	135
2º	MP3132	Formación en centros de traballo	320
2º	MP3131	Lavandaría e mantemento de lenzaría no aloxamento	263
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	90

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

Que título se obtén? Grao básico en Aloxamento e lavandaría.

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables	
MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento.	UC0706_1	Preparar e pór a punto cuartos, zonas nobres e áreas comúns.
MP3077	Materiais e produtos téxtiles.	UC0434_1	Recibir, clasificar e preparar a roupa para a súa limpeza.
MP3093	Lavado e secado de roupa.	UC0435_1	Realizar o lavado acuoso de roupa.
		UC0436_1	Realizar o lavado en seco de roupa.
MP3094	Pasada do ferro e embolsamento de roupa.	UC0437_1	Realizar o secado, a pasada do ferro e o embolsamento de roupa.
MP3131	Lavandaría e mantemento de lenzaría no aloxamento.	UC0707_1	Realizar as actividades de lavado de roupa propias de establecementos de aloxamento.
		UC0708_1	Realizar as actividades de pasada do ferro e arranxo de roupa propias de establecementos de aloxamento.
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering.	UC1090_1	Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering.
MP3005	Atención á clientela.	UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables	
UC0706_1	Preparar e pór a punto cuartos, zonas nobres e áreas comúns.	MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento.
UC0434_1	Recibir, clasificar e preparar a roupa para a súa limpeza.	MP3077	Materiais e produtos téxtiles.
UC0435_1	Realizar o lavado acuoso de roupa.	MP3093	Lavado e secado de roupa.
UC0436_1	Realizar o lavado en seco de roupa.		
UC0437_1	Realizar o secado, a pasada do ferro e o embolsamento de roupa.	MP3094	Pasada do ferro e embolsamento de roupa.
UC0707_1	Realizar as actividades de lavado de roupa propias de establecementos de aloxamento.	MP3131	Lavandaría e mantemento de lenzaría no aloxamento.
UC0708_1	Realizar as actividades de pasada do ferro e arranxo de roupa propias de establecementos de aloxamento.		
UC1090_1	Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering.	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering.
UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada.	MP3005	Atención á clientela.

CB Cociña e restauración

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

Que se aprende a facer? Realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

En que ámbitos se traballa? Actividades por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.

Que ocupacións se desempeñan? Axudante ou auxiliar de cociña; axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas; auxiliar ou axudante de camareiro/a en sala; auxiliar ou axudante de camareiro/a en bar-cafetaría; auxiliar ou axudante de barman; auxiliar ou axudante de cociña en establecementos onde a oferta estea composta por elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.); axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

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

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	117
1º	MP3005	Atención á clientela	58
1º	MP3009	Ciencias aplicadas I	175
1º	MP3011	Comunicación e sociedade I	206
1º	MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	179
1º	MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	175
2º	MP3042	Ciencias aplicadas II	162
2º	MP3012	Comunicación e sociedade II	135
2º	MP3041	Formación en centros de traballo	320
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	90
2º	MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	164
2º	MP3037	Técnicas elementais de servizo	157

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

Que título se obtén? Profesional básico en Cociña e restauración.

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP3034 Técnicas elementais de preelaboración.	UC0255_1 Executar operacións básicas de aprovisionamento, preelaboración e conservación culinarios.
MP3035 Procesos básicos de produción culinaria.	UC0256_1 Asistir na elaboración culinaria, e realizar e presentar preparacións sinxelas.
MP3036 Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.	UC0546_1 Realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas.
MP3037 Técnicas elementais de servizo.	UC0257_1 Asistir no servizo de alimentos e bebidas.
MP3038 Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.	UC0258_1 Executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas.
MP3039 Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering.	UC1090_1 Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering.
MP3005 Atención á clientela.	UC1329_1 Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0255_1 Executar operacións básicas de aprovisionamento, preelaboración e conservación culinarios.	MP3034 Técnicas elementais de preelaboración.
UC0256_1 Asistir na elaboración culinaria, e realizar e presentar preparacións sinxelas.	MP3035 Procesos básicos de produción culinaria.
UC0546_1 Realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas.	MP3036 Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.
UC0257_1 Asistir no servizo de alimentos e bebidas.	MP3037 Técnicas elementais de servizo.
UC0258_1 Executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas.	MP3038 Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.
UC1090_1 Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering.	MP3039 Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering.
UC1329_1 Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada.	MP3005 Atención á clientela.

CM Cociña e gastronomía

Ciclo formativo de grao medio		Título LOE																																												
	Perfil profesional	Duración																																												
		2.000 horas																																												
Que se aprende a facer?	Executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.																																													
En que ámbitos se traballa?	En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración. En sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios e outros.																																													
Que ocupacións se desempeñan?	Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.																																													
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																																													
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP0049</td><td>Formación e orientación laboral</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0046</td><td>Preelaboración e conservación de alimentos</td><td>240</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0026</td><td>Procesos básicos de pastelería e repostería</td><td>240</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0031</td><td>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</td><td>53</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0047</td><td>Técnicas culinarias</td><td>320</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0050</td><td>Empresa e iniciativa emprendedora</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0051</td><td>Formación en centros de traballo</td><td>410</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0045</td><td>Ofertas gastronómicas</td><td>87</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0048</td><td>Produtos culinarios</td><td>350</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0028</td><td>Sobremesas en restauración</td><td>140</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP0049	Formación e orientación laboral	107	1º	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	240	1º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	240	1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53	1º	MP0047	Técnicas culinarias	320	2º	MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53	2º	MP0051	Formación en centros de traballo	410	2º	MP0045	Ofertas gastronómicas	87	2º	MP0048	Produtos culinarios	350	2º	MP0028	Sobremesas en restauración	140	
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																																											
1º	MP0049	Formación e orientación laboral	107																																											
1º	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	240																																											
1º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	240																																											
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53																																											
1º	MP0047	Técnicas culinarias	320																																											
2º	MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53																																											
2º	MP0051	Formación en centros de traballo	410																																											
2º	MP0045	Ofertas gastronómicas	87																																											
2º	MP0048	Produtos culinarios	350																																											
2º	MP0028	Sobremesas en restauración	140																																											
	Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.																																													
Que título se obtén?	Técnico en Cociña e gastronomía.																																													

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0045	Ofertas gastronómicas.	UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos. UC0709_2 Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos.	UC0260_2 Preelaborar e conservar calquera clase de alimentos.
MP0047	Técnicas culinarias.	UC0261_2 Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.
MP0048	Produtos culinarios.	UC0262_2 Preparar e presentar os pratos máis significativos das coziñas rexionais de España e da coziña internacional.
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería.	UC0306_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.
MP0028	Sobremesas en restauración.	UC0710_2 Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de coziña e xeados.
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira. UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria. UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.

Que módulos
profesionais se
validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables	
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.	MP0045	Ofertas gastronómicas.
UC0709_2	Definir ofertas sinxelas de repostería, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos.	MP0045	Ofertas gastronómicas.
UC0260_2	Preelaborar e conservar calquera clase de alimentos.	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos.
UC0261_2	Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.	MP0047	Técnicas culinarias.
UC0262_2	Preparar e presentar os pratos máis significativos das cocifas rexionais de España e da cocifa internacional.	MP0048	Produtos culinarios.
UC0306_2	Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería.
UC0710_2	Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cocifa e xeados.	MP0028	Sobremesas en restauración.
UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0310_2	Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0036_2	Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.

CM Servizos en restauración

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

Que se aprende a facer? Realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa? En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

Que ocupacións se desempeñan? Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante. Xefe/a de rango. Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos. Barman. Axudante de somelier. Auxiliar de servizos en medios de transporte.

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

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0157	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0156	Inglés	160
1º	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	267
1º	MP0151	Operacións básicas en restaurante	320
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	53
2º	MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0159	Formación en centros de traballo	410
2º	MP0154	O viño e o seu servizo	140
2º	MP0045	Ofertas gastronómicas	87
2º	MP0152	Servizos en bar e cafetería	140
2º	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	210

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

Que título se obtén? Técnico en Servizos en restauración.

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira.
		UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria.
		UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
MP0045	Ofertas gastronómicas.	UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería.	UC1046_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.
MP0151	Operacións básicas en restaurante.	UC1052_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.
MP0152	Servizos en bar e cafetería.	UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
		UC1049_2 Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.
		UC1050_2 Xestionar o bar-cafetería.
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais.	UC1053_2 Elaborar e acabar pratos á vista da clientela.
		UC1054_2 Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración.
MP0154	O viño e o seu servizo.	UC1048_2 Servir viños e prestar información básica sobre eles.
MP0156	Inglés.	UC1051_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Que módulos
profesionais se
validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables	
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.	MP0045	Ofertas gastronómicas.
UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0036_2	Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0310_2	Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria.	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC1051_2	Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.	MP0156	Inglés.
UC1052_2	Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.	MP0151	Operacións básicas en restaurante.
UC1046_2	Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería.
UC1047_2	Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparamos e presentamos.	MP0152	Servizos en bar e cafetería.
UC1048_2	Servir viños e prestar información básica sobre eles.	MP0154	O viño e o seu servizo.
UC1053_2	Elaborar e acabar pratos á vista da clientela.	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais.
UC1054_2	Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración.	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais.
UC1049_2	Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.	MP0152	Servizos en bar e cafetería.
UC1050_2	Xestionar o bar-cafetería.	MP0152	Servizos en bar e cafetería.

Nota. O módulo profesional MP0156: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Axencias de viaxes e xestión de eventos

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

Que se aprende a facer? Programar e realizar viaxes combinadas e calquera tipo de eventos, e vender servizos turísticos en axencias de viaxes e a través doutras unidades de distribución, propondo accións para o desenvolvemento dos seus programas de marketing e asegurando a satisfacción da clientela.

En que ámbitos se traballa? No sector turístico, no subsector das axencias de viaxes polo miúdo, por xunto e mixtas, así como nas axencias especializadas en recepción e eventos. Trátase de traballadores e traballadoras por conta propia que xestionan a súa propia axencia de viaxes ou eventos, ou por conta allea que exercen a súa actividade profesional como empregados/as ou xefes/as de oficina ou de departamento, nas áreas funcionais de administración, de reservas, de produto, e de venda de servizos e produtos turísticos e eventos.

Que ocupacións se desempeñan? Xefe/a de oficina de axencia de viaxes, xefe/a de departamento en axencia de viaxes, axente de viaxes, consultor/ora de viaxes, organizador/ora de eventos, vendedor/ora de servizos de viaxe e viaxes programadas, promotor/ora comercial de viaxes e servizos turísticos, empregado/a do departamento de reservas ("booking").

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

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0383	Destinos turísticos	213
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	133
1º	MP0401	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0179	Inglés	160
1º	MP0173	Márketing turístico	160
1º	MP0384	Recursos turísticos	187
2º	MP0399	Dirección de entidades de intermediación turística	87
2º	MP0402	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0403	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	105
2º	MP0400	Proxecto de axencias de viaxes e xestión de eventos	26
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0398	Venda de servizos turísticos	123
2º	MP0397	Xestión de produtos turísticos	105

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

Que título se obtén? Técnico superior en Axencias de viaxes e xestión de eventos.

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

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0398 Venda de servizos turísticos.	UC0266_3 Vender servizos turísticos e viaxes.
MP0399 Dirección de entidades de intermediación turística.	UC0267_2 Desenvolver a xestión económico-administrativa de axencias de viaxes.
	UC0268_3 Xestionar unidades de información e distribución turísticas.
MP0397 Xestión de produtos turísticos.	UC1055_3 Elaborar e operar viaxes combinadas, excursións e traslados.
MP0172 Protocolo e relacións públicas.	UC1056_3 Xestionar eventos.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0384 Recursos turísticos.	UC1069_3 Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes. UC1070_3 Interpretar espazos naturais e outros bens de interese natural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.
MP0179 Inglés.	UC1057_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nas actividades turísticas. UC1072_3 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.
MP0180 Segunda lingua estranxeira.	UC1073_3 Comunicarse nunha lingua estranxeira distinta do inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.
MP0173 Márketing turístico.	UC1074_3 Xestionar información turística.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0266_3 Vender servizos turísticos e viaxes.	MP0398 Venda de servizos turísticos.
UC0267_2 Desenvolver a xestión económico-administrativa de axencias de viaxes.	MP0399 Dirección de entidades de intermediación turística.
UC0268_3 Xestionar unidades de información e distribución turísticas.	
UC1055_3 Elaborar e operar viaxes combinadas, excursións e traslados.	MP0397 Xestión de produtos turísticos.
UC1056_3 Xestionar eventos.	MP0172 Protocolo e relacións públicas.
UC1069_3 Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.	MP0384 Recursos turísticos.
UC1070_3 Interpretar espazos naturais e outros bens de interese natural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.	
UC1073_3 Comunicarse nunha lingua estranxeira distinta do inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.	MP0180 Segunda lingua estranxeira.
UC1072_3 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.	MP0179 Inglés.
UC1074_3 Xestionar información turística.	MP0173 Márketing turístico.

Nota. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Dirección de cociña

Ciclo formativo de grao superior		Título LOE																																																												
	Perfil profesional	Duración																																																												
		2.000 horas																																																												
Que se aprende a facer?	A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.																																																													
En que ámbitos se traballa?	As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, nomeadamente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.																																																													
Que ocupacións se desempeñan?	Director/ora de alimentos e bebidas; director/ora de cociña; xefe/a de produción en cociña; xefe/a de cociña; segundo/a xefe/a de cociña; xefe/a de operacións de cáterin; xefe/a de partida; cociñeiro/a; encargado de economato e adegas.																																																													
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																																																													
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP0496</td><td>Control do aprovisionamento de materias primas</td><td>53</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0506</td><td>Formación e orientación laboral</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0502</td><td>Gastronomía e nutrición</td><td>53</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0179</td><td>Inglés</td><td>160</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0499</td><td>Procesos de elaboración culinaria</td><td>267</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0497</td><td>Procesos de preelaboración e conservación en cociña</td><td>240</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0501</td><td>Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias</td><td>80</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0498</td><td>Elaboracións de pastelería e repostería en cociña</td><td>210</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0507</td><td>Empresa e iniciativa emprendedora</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0508</td><td>Formación en centros de traballo</td><td>384</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0505</td><td>Proxecto de dirección de cociña</td><td>26</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0504</td><td>Recursos humanos e dirección de equipos en restauración</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0503</td><td>Xestión administrativa e comercial en restauración</td><td>70</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0500</td><td>Xestión da produción en cociña</td><td>244</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53	1º	MP0506	Formación e orientación laboral	107	1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53	1º	MP0179	Inglés	160	1º	MP0499	Procesos de elaboración culinaria	267	1º	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240	1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80	2º	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210	2º	MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53	2º	MP0508	Formación en centros de traballo	384	2º	MP0505	Proxecto de dirección de cociña	26	2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53	2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70	2º	MP0500	Xestión da produción en cociña	244	
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																																																											
1º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53																																																											
1º	MP0506	Formación e orientación laboral	107																																																											
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53																																																											
1º	MP0179	Inglés	160																																																											
1º	MP0499	Procesos de elaboración culinaria	267																																																											
1º	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240																																																											
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80																																																											
2º	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210																																																											
2º	MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53																																																											
2º	MP0508	Formación en centros de traballo	384																																																											
2º	MP0505	Proxecto de dirección de cociña	26																																																											
2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53																																																											
2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70																																																											
2º	MP0500	Xestión da produción en cociña	244																																																											
	Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.																																																													
Que título se obtén?	Técnico superior en Dirección de cociña.																																																													

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas.	UC1062_3 Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. UC1064_3 Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña.	UC1058_3 Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.	UC1061_3 Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.
MP0499	Procesos de elaboración culinaria.	UC1059_3 Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións. UC1060_3 Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.
MP0500	Xestión da produción en cociña.	UC1065_3 Organizar procesos de produción culinaria. UC1066_3 Administrar unidades de produción culinaria.
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.	UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. UC1100_3 Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración.	UC1063_3 Deseñar ofertas gastronómicas. UC1099_3 Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración. UC1101_3 Deseñar e comercializar ofertas de restauración.
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.	UC1097_3 Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.
MP0179	Inglés.	UC1051_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Que módulos
profesionais se
validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables	
UC1058_3	Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña.
UC1059_3	Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións.	MP0499	Procesos de elaboración culinaria.
UC1060_3	Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.		
UC1061_3	Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.
UC1062_3	Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas.
UC1064_3	Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.		
UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
UC1100_3	Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.		
UC1065_3	Organizar procesos de produción culinaria.	MP0500	Xestión da produción en cociña.
UC1066_3	Administrar unidades de produción culinaria.		
UC1097_3	Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.
UC1063_3	Deseñar ofertas gastronómicas.	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración.
UC1099_3	Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración.		
UC1101_3	Deseñar e comercializar ofertas de restauración.		
UC1051_2	Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.	MP0179	Inglés.

Nota. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Dirección de servizos de restauración

Ciclo formativo de grao superior		Título LOE																																																																
Perfil profesional		Duración																																																																
		2.000 horas																																																																
Que se aprende a facer?	A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.																																																																	
En que ámbitos se traballa?	As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado. Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente. Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na asesoría.																																																																	
Que ocupacións se desempeñan?	Director/ora de alimentos e bebidas; supervisor/ora de restauración moderna; "máître"; xefe/a de sala; encargado/a de bar-cafetaría; xefe/a de banquetes; xefe/a de operacións de catering; "sommelier"; responsable de compra de bebidas; encargado/a de economato e adega.																																																																	
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																																																																	
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP0496</td><td>Control do aprovisionamento de materias primas</td><td>53</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0514</td><td>Formación e orientación laboral</td><td>107</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0502</td><td>Gastronomía e nutrición</td><td>53</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0179</td><td>Inglés</td><td>160</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0509</td><td>Procesos de servizos en bar-cafetaría</td><td>240</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0510</td><td>Procesos de servizos en restaurante</td><td>267</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP0501</td><td>Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias</td><td>80</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0515</td><td>Empresa e iniciativa emprendedora</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0516</td><td>Formación en centros de traballo</td><td>384</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0512</td><td>Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración</td><td>140</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0513</td><td>Proxecto de dirección de servizos en restauración</td><td>26</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0504</td><td>Recursos humanos e dirección de equipos en restauración</td><td>53</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0180</td><td>Segunda lingua estranxeira</td><td>157</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0511</td><td>Sommelier</td><td>157</td></tr><tr><td>2º</td><td>MP0503</td><td>Xestión administrativa e comercial en restauración</td><td>70</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53	1º	MP0514	Formación e orientación laboral	107	1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53	1º	MP0179	Inglés	160	1º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	240	1º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	267	1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80	2º	MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	53	2º	MP0516	Formación en centros de traballo	384	2º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140	2º	MP0513	Proxecto de dirección de servizos en restauración	26	2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53	2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157	2º	MP0511	Sommelier	157	2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70	
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																																																															
1º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53																																																															
1º	MP0514	Formación e orientación laboral	107																																																															
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53																																																															
1º	MP0179	Inglés	160																																																															
1º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	240																																																															
1º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	267																																																															
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80																																																															
2º	MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	53																																																															
2º	MP0516	Formación en centros de traballo	384																																																															
2º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140																																																															
2º	MP0513	Proxecto de dirección de servizos en restauración	26																																																															
2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53																																																															
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157																																																															
2º	MP0511	Sommelier	157																																																															
2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70																																																															
Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.																																																																		
Que título se obtén?	Técnico superior en Dirección de servizos de restauración.																																																																	

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas.	UC1062_3 Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. UC1064_3 Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.
MP0180	Segunda lingua estranxeira.	UC1111_2 Comunicarse nunha lingua estranxeira, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría.	UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas. UC1106_3 Catar viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.
MP0510	Procesos de servizos en restaurante.	UC1048_2 Servir viños e prestar información básica sobre eles. UC1103_3 Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración. UC1110_3 Realizar os procesos de servizo especializado de viños.
MP0511	Sommelier.	UC1107_3 Deseñar ofertas de viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños. UC1108_3 Realizar análises sensoriais de produtos selectos propios de sommelier e deseñar as súas ofertas. UC1109_3 Xestionar o funcionamento de adegas de conservación e maduración de viños para restauración, e asesorar na súa posta en marcha.
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración.	UC1098_3 Definir e planificar procesos de servizo en restauración. UC1104_3 Xestionar departamentos de servizo de restauración. UC1105_3 Aplicar as normas de protocolo en restauración.
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.	UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. UC1100_3 Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.	UC1097_3 Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración.	UC1063_3 Deseñar ofertas gastronómicas. UC1099_3 Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración. UC1101_3 Deseñar e comercializar ofertas de restauración.
MP0179	Inglés.	UC1051_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Que módulos
profesionais se
validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables	
UC1098_3	Definir e planificar procesos de servizo en restauración.	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración.
UC1104_3	Xestionar departamentos de servizo de restauración.		
UC1105_3	Aplicar as normas de protocolo en restauración.		
UC1051_2	Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.	MP0179	Inglés.
UC1048_2	Servir viños e prestar información básica sobre eles.	MP0510	Procesos de servizos en restaurante.
UC1103_3	Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración.		
UC1110_3	Realizar os procesos de servizo especializado de viños.		
UC1047_2	Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparamos e presentalas.	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría.
UC1106_3	Catar viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.		
UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
UC1100_3	Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.		
UC1107_3	Deseñar ofertas de viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.	MP0511	Sommelier.
UC1108_3	Realizar análises sensoriais de produtos selectos propios de sommelier e deseñar as súas ofertas.		
UC1109_3	Xestionar o funcionamento de adegas de conservación e maduración de viños para restauración, e asesorar na súa posta en marcha.		
UC1111_2	Comunicarse nunha lingua estranxeira, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.		
UC1062_3	Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas.
UC1064_3	Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.		
UC1097_3	Dirixir e xestionar unha unidade de produción en restauración.	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.
UC1063_3	Deseñar ofertas gastronómicas.	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración.
UC1099_3	Realizar a xestión económico-financiera dun establecemento de restauración.		
UC1101_3	Deseñar e comercializar ofertas de restauración.		

Nota. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Guía, información e asistencia turística

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

Que se aprende a facer? Planificar e promocionar destinos turísticos de base territorial, informar sobre eles, e guiar e asistir persoas viaxeiras e clientes nestes destinos, así como en terminais, en medios de transporte, en eventos e noutros destinos turísticos.

En que ámbitos se traballa? No sector turístico, entendido este no seu sentido máis amplo, o que abrangue calquera tipo de eventos, terminais de viaxeiros e empresas de transporte, ademais das áreas turísticas tradicionais, como destinos e puntos de información, entre outros. Ademais, tense capacitación para crear e implantar plans e actividades de desenvolvemento locais, en relación co mesmo sector. Trátase de persoal traballador por conta allea ou por conta propia, incluíndo a posibilidade de ocupar postos na Administracións ou en entes de características similares (consorcios, padroados, etc.).

Que ocupacións se desempeñan? Guía local, guía acompañante, guía en lugares onde se localicen bens de interese cultural, informador/ora turístico/a, xefe/a de oficinas de información, promotor/ora turístico/a, técnico/a de empresa de consultoría turística, axente de desenvolvemento turístico local, azafata/asistente en medios de transporte terrestre ou marítimo, asistente en terminais (estacións, portos e aeroportos), encargado/a de facturación en terminais de transporte, e asistente en feiras, congresos e convencións.

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

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0383	Destinos turísticos	213
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	133
1º	MP0389	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0179	Inglés	160
1º	MP0173	Márketing turístico	160
1º	MP0384	Recursos turísticos	187
2º	MP0387	Deseño de produtos turísticos	140
2º	MP0390	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0391	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0386	Procesos de guía e asistencia turística	105
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	105
2º	MP0388	Proxecto de guía, información e asistencia turísticas	26
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0385	Servizos de información turística	70

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

Que título se obtén? Técnico superior en Guía, información e asistencia turística.

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0384 Recursos turísticos.	UC1069_3 Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes. UC1070_3 Interpretar espazos naturais e outros bens de interese natural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.
MP0386 Procesos de guía e asistencia turística.	UC1071_3 Prestar servizos de acompañamento e asistencia a turistas e visitantes, e deseñar itinerarios turísticos.
MP0172 Protocolo e relacións públicas.	UC1056_3 Xestionar eventos.
MP0173 Márketing turístico.	UC1074_3 Xestionar información turística.
MP0387 Deseño de produtos turísticos.	UC1075_3 Crear, promover e xestionar servizos e produtos turísticos locais.
MP0179 Inglés.	UC1072_3 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.
MP0180 Segunda lingua estranxeira.	UC1073_3 Comunicarse nunha lingua estranxeira distinta do inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC1069_3 Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes. UC1070_3 Interpretar espazos naturais e outros bens de interese natural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.	MP0384 Recursos turísticos.
UC1071_3 Prestar servizos de acompañamento e asistencia a turistas e visitantes, e deseñar itinerarios turísticos.	MP0386 Procesos de guía e asistencia turística.
UC1056_3 Xestionar eventos.	MP0172 Protocolo e relacións públicas.
UC1074_3 Xestionar información turística.	MP0173 Márketing turístico.
UC1075_3 Crear, promover e xestionar servizos e produtos turísticos locais.	MP0387 Deseño de produtos turísticos.
UC1072_3 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.	MP0179 Inglés.
UC0268_3 Xestionar unidades de información e distribución turísticas.	MP0385 Servizos de información turística.
UC1073_3 Comunicarse nunha lingua estranxeira distinta do inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.	MP0180 Segunda lingua estranxeira.

Nota. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Xestión de aloxamentos turísticos

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

Que se aprende a facer? Organizar e controlar establecementos de aloxamento turístico, aplicando as políticas empresariais establecidas, controlando obxectivos dos departamentos, accións comerciais e os resultados económicos do establecemento, prestando o servizo na área de aloxamento e asegurando a satisfacción da clientela.

En que ámbitos se traballa? No sector turístico, nomeadamente no subsector dos aloxamentos turísticos hoteleiros e extrahoteleiros, incluíndo tamén algúns tipos afíns, como as residencias sanitarias, hospitalarias e de estudantes, entre outras, independentemente da súa su modalidade. Trátase de persoal fundamentalmente por conta allea, dado o grande investimento en inmovilizado que adoita supor o aloxamento, e que exerce as súas actividades en labores de xestión, dirección e supervisión en áreas funcionais de recepción, reservas, pisos e eventos.

Que ocupacións se desempeñan? Subdirector/ora de aloxamentos de establecementos turísticos. Xefe/a de recepción. Encargado/a de reservas. Xefe/a de reservas. Coordinador/ora de calidade. Gobernante/a ou encargado/a xeral do servizo de pisos e limpeza. Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza. Xestor/ora de aloxamento en residencias, hospitais e similares. Xestor/ora de aloxamento en casas rurais. Coordinador/ora de eventos. Xefe/a de vendas en establecementos de aloxamentos turísticos. Comercial de establecementos de aloxamentos turísticos.

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

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos	240
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	133
1º	MP0182	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0179	Inglés	160
1º	MP0173	Márketing turístico	160
1º	MP0176	Recepción e reservas	160
2º	MP0178	Comercialización de eventos	123
2º	MP0183	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0184	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	105
2º	MP0181	Proxecto de xestión aloxamento turístico	26
2º	MP0177	Recursos humanos no aloxamento	87
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0175	Xestión do departamento de pisos	105

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

Que título se obtén? Técnico superior en Xestión de aloxamentos turísticos.

Que unidades de competencia se acreditan?

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

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0171	Estrutura do mercado turístico.	UC0263_3 Executar e controlar o desenvolvemento de accións comerciais e reservas.
MP0173	Márketing turístico.	
MP0176	Recepción e reservas.	
MP0172	Protocolo e relacións públicas.	UC0264_3 Realizar as actividades propias da recepción.
MP0176	Recepción e reservas.	
MP0172	Protocolo e relacións públicas.	UC1067_3 Definir e organizar os procesos do departamento de pisos e prestarlle atención á clientela.
MP0175	Xestión do departamento de pisos.	
MP0177	Recursos humanos no aloxamento.	
MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos.	UC1042_2 Xestionar e comercializar servizos propios do aloxamento rural.
MP0175	Xestión do departamento de pisos.	UC1068_3 Supervisar os procesos do departamento de pisos.
MP0175	Xestión do departamento de pisos.	UC0265_3 Xestionar departamentos da área de aloxamento.
MP0176	Recepción e reservas.	
MP0177	Recursos humanos no aloxamento.	
MP0179	Inglés.	UC1057_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nas actividades turísticas.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0263_3 Executar e controlar o desenvolvemento de accións comerciais e reservas.	MP0173 Márketing turístico.
UC0264_3 Realizar as actividades propias da recepción.	MP0172 Protocolo e relacións públicas. MP0176 Recepción e reservas.
UC0265_3 Xestionar departamentos da área de aloxamento.	MP0175 Xestión do departamento de pisos. MP0176 Recepción e reservas.
UC1067_3 Definir e organizar os procesos do departamento de pisos e prestarlle atención á clientela.	MP0172 Protocolo e relacións públicas. MP0175 Xestión do departamento de pisos.
UC1068_3 Supervisar os procesos do departamento de pisos.	MP0175 Xestión do departamento de pisos.
UC1057_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nas actividades turísticas.	MP0179 Inglés.

Nota. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

EM Panadaría e bolaría artesanais

Ciclo formativo de grao medio		Título LOE																							
	Perfil profesional	Duración																							
		600 horas																							
Que se aprende a facer?	Elaborar, presentar e maridar produtos tradicionais de panadaría e bolaría artesanais, doces e salgados, con ou sen recheo, a partir de masas nai de cultivo e prefermentos con cereais tradicionais e especiais e con pseudocereais, respectando os requisitos da elaboración artesá e aplicando técnicas actuais con creatividade e innovación, consonte a normativa de seguridade alimentaria, prevención de riscos e protección ambiental.																								
En que ámbitos se traballa?	En obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboran produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaborador por conta propia ou allea. Tamén exerce a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboren e vendan produtos de panadaría, pastelería e repostaría.																								
Que ocupacións se desempeñan?	Mestre/a panadeiro/a, elaborador/a de bolaría, elaborador/a de masas e bases de pizza, reposteiro/a e catador/a de produtos de panificación artesanal.																								
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que compoñen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.																								
	<table><tr><th>Curso</th><th>Código</th><th>Módulos profesionais</th><th>Horas</th></tr><tr><td>1º</td><td>MP5019</td><td>Bolaría artesá e follados</td><td>164</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP5020</td><td>Cata e maridaxe de produtos de panificación</td><td>54</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP5016</td><td>Masas nai de cultivo e prefermentos</td><td>118</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP5018</td><td>Pans artesanais de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais</td><td>164</td></tr><tr><td>1º</td><td>MP5017</td><td>Tecnoloxía do frío aplicada á panadaría artesanal</td><td>100</td></tr></table>	Curso	Código	Módulos profesionais	Horas	1º	MP5019	Bolaría artesá e follados	164	1º	MP5020	Cata e maridaxe de produtos de panificación	54	1º	MP5016	Masas nai de cultivo e prefermentos	118	1º	MP5018	Pans artesanais de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	164	1º	MP5017	Tecnoloxía do frío aplicada á panadaría artesanal	100
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas																						
1º	MP5019	Bolaría artesá e follados	164																						
1º	MP5020	Cata e maridaxe de produtos de panificación	54																						
1º	MP5016	Masas nai de cultivo e prefermentos	118																						
1º	MP5018	Pans artesanais de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	164																						
1º	MP5017	Tecnoloxía do frío aplicada á panadaría artesanal	100																						
	Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.																								
Que título se obtén?	Certificado que acredite a superación do curso de especialización en panadaría e bolaría artesanais.																								



Información

Notación

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

CB Actividades de panadería e pastelería

Ourense

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

CB Aloxamento e lavandería

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal

CB Cociña e restauración

A Coruña

Santiago de Compostela	CIFP Compostela	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal
Arteixo	IES de Sabón	O	881960140	ies.sabon.arteiro@edu.xunta.gal
	CPR Agarimo	O	981600687	cpr.agarimo@edu.xunta.gal
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume	O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal
Santa Comba	IES Terra de Xallas	O	881867080	ies.terra.xallas@edu.xunta.gal

Lugo

Lugo	IES Sanxillao	O	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
Foz	IES de Foz	O	982870287	ies.foz@edu.xunta.gal

Ourense

Vilamarín	IES de Vilamarín	O	988685050	ies.vilamarin@edu.xunta.gal
Xinzo de Limia	IES Lagoa de Antela	O	988788548	ies.lagoa.antela@edu.xunta.gal

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio	O	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal
Sanxenxo	IES de Vilalonga	O	886159137	ies.vilalonga@edu.xunta.gal

CM Cociña e gastronomía

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes		A	O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	U	A	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume		A	O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal

Lugo

Lugo	IES Sanxillao			982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
Foz	IES de Foz			982870287	ies.foz@edu.xunta.gal
Sober	CPR Belarmino Fernández Iglesias			982460469	cpr.belarmino@edu.xunta.gal

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza		886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio		886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

CM Servizos en restauración

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes		O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	U	A	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume		O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal	

Lugo

Lugo	IES Sanxillao	U	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
Foz	IES de Foz	O	982870287	ies.foz@edu.xunta.gal
Sober	CPR Belarmino Fernández Iglesias	O	982460469	cpr.belarmino@edu.xunta.gal

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza		886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio		886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

CS Axencias de viaxes e xestión de eventos

A Coruña

Coruña, A	IES Plurilingüe Eusebio da Guarda		O	881960060	ies.eusebio.guarda@edu.xunta.gal
Santiago de Compostela	IES Plurilingüe Rosalía de Castro		O	881866556	ies.rosalia.castro@edu.xunta.gal
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume		O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	U	O	988783012	cifp.farixa@edu.xunta.gal
---------	---------------	---	---	-----------	---------------------------

Pontevedra

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

CS Dirección de coición

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes			O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	U		A	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume			O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal	

Lugo

Lugo	IES Sanxillao		O	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
Foz	IES de Foz	U	O	982870287	ies.foz@edu.xunta.gal

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	U	O	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio	D	O	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

CS Dirección de servizos de restauración

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	U	O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	U	A	O	881866570
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume		O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal

Lugo

Lugo	IES Sanxillao		A	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
Foz	IES de Foz	U		982870287	ies.foz@edu.xunta.gal

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	U	O	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio		O	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

CS Guía, información e asistencia turística

A Coruña

Coruña, A	IES Plurilingüe Eusebio da Guarda		O	881960060	ies.eusebio.guarda@edu.xunta.gal
Santiago de Compostela	IES Plurilingüe Rosalía de Castro		O	881866556	ies.rosalia.castro@edu.xunta.gal
Ferrol	CIFP Rodolfo Ucha Piñeiro		O	881930145	cifp.rodolfo.ucha@edu.xunta.gal

Lugo

Lugo	IES Sanxillao		O	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal
Monforte de Lemos	IES Río Cabe		A	982828034	ies.rio.cabe@edu.xunta.gal

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	U	O	988783012	cifp.farixa@edu.xunta.gal
---------	---------------	---	---	-----------	---------------------------

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza		O	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio	D	O	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

CS Xestión de aloxamentos turísticos

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes		A	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	U	D	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal
Ponte deume	CIFP Fraga do Eume	U		O	881930455	ies.fraga.eume@edu.xunta.gal

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	U		988783012	cifp.farixa@edu.xunta.gal
Vilamarín	IES de Vilamarín	U	O	988685050	ies.vilamarin@edu.xunta.gal

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	U	0	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio		0	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

PFB Cociña

Pontevedra

Nigrán	CEE de Panxón		0	986383119	cee.panxon@edu.xunta.gal
--------	---------------	--	-------------------	-----------	--------------------------

PFB Lavandaría

Pontevedra

Vigo	CEE Saladino Cortizo		0	986288188	cee.saladino.cortizo@edu.xunta.gal
------	----------------------	--	-------------------	-----------	------------------------------------

PFB Servizos de restauración

A Coruña

Coruña, A	CEE María Mariño		0	981174273	cee.maria.marinho@edu.xunta.gal
Santiago de Compostela	CEE Manuel López Navalón		0	981562977	cee.navalon@edu.xunta.gal
Ferrol	CEE Terra de Ferrol		0	881930187	cee.terra.ferrol@edu.xunta.gal

Lugo

Monforte de Lemos	CEE Infanta Elena		0	982403303	cee.infanta.elena@edu.xunta.gal
-------------------	-------------------	--	-------------------	-----------	---------------------------------

Pontevedra

Pontevedra	CEE Pontevedra		0	986804135	cee.pontevedra@edu.xunta.gal
------------	----------------	--	-------------------	-----------	------------------------------

EM Panadaria e bolaría artesanais

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes		0	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal
-----------	-----------------------	--	-------------------	-----------	-----------------------------------

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza		0	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal
Vigo	CIFP Manuel Antonio		0	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal

Onde informarse

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

Síguenos en:



facebook.com/fpgalicia



twitter.com/fpgalicia



instagram.com/fpgalicia

#FPGalicia
#FPDualGalicia
@fpgalicia

Departamentos de orientación dos centros educativos

Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades

Dirección Xeral de Formación Profesional

Edificio administrativo de San Caetano

Santiago de Compostela

Teléfonos 881 997 428 - 981 957 819

sxfp@edu.xunta.gal



Financiado pola
Unión Europea
Procedo do Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional



Unión Europea
Fondo Social Europeo
O FSE financia os seus plans



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Xacobeo 21-22



XUNTA
DE GALICIA