FAMILIA PROFESIONAL

HOSTALARÍA E TURISMO

2026
2027

HOSTALARÍA
E TURISMO

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 2027

FP FORMACIÓN PROFESIONAL

HOS
LARÍA E
TURISMO

LENDA

PFB	Programa formativo básico
CB	Ciclo formativo de grao básico
CM	Ciclo formativo de grao medio
CS	Ciclo formativo de grao superior
AB	Formación acelerada básica
AM	Formación acelerada media
AS	Formación acelerada media
EM	Curso de especialización de grao medio
ES	Curso de especialización de grao superior
O	Oferta ordinaria presencial
O	Oferta ordinaria a distancia
P	Oferta modular presencial
D	Oferta modular a distancia
I	Oferta réxime dual intensivo

Duración: 2000 horas

CB | Actividades de panadaría e pastelaría

Que se aprende a facer?

Facer a recepción de materias primas, preelaborar e elaborar produtos básicos de panadaría e pastelaría, 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 panadarías e pastelarías 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 panadaría e bolaría, de pastelaría, de almacén de pastelaría|empregado/a de establecemento de pastelaría|auxiliar de almacén|auxiliar de venda.

Que título se obtén?

Título de Técnico básico en Actividades de panadaría e pastelaría.

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	MP3005	Atención á clientela	58
1º	AM3163	Ciencias aplicadas I	146
1º	AM3161	Comunicación e ciencias sociais I	175
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60
1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146
1º	MP3017	Procesos básicos de pastelaría	325
2º	AM3164	Ciencias aplicadas II	146
2º	AM3162	Comunicación e ciencias sociais II	125
2º	MP3026	Dispensación en panadaría e pastelaría	285
2º	MP3007	Procesos básicos de panadaría	449
2º	MP3160	Proxecto intermodular de aprendizaxe colaborativa	25

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		Unidades de competencia	
MP3005	Atención á clientela	UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada
MP3017	Procesos básicos de pastelaría	UC1333_1	Desenvolver actividades de aprovisionamento e conservación en obradoiros de pastelaría/repostaría
		UC1334_1	Desenvolver actividades de elaboración en obradoiros de pastelaría/repostaría
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

CB | Actividades de panadaría e pastelaría

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		Módulos profesionais	
UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada	MP3005	Atención á clientela
UC1333_1	Desenvolver actividades de aprovisionamento e conservación en obradoiros de pastelaría/repostaría	MP3017	Procesos básicos de pastelaría
UC1334_1	Desenvolver actividades de elaboración en obradoiros de pastelaría/repostaría		
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		

Duración: 2000 horas

CB | Aloxamento e lavandaría

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 colectividades, e en lavandarías 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/a de máquinas lavadoras e secadoras de pezas|operador/a de máquinas e equipamentos de pasada do ferro a pezas.

Que título se obtén?

Título de Técnico básico en Aloxamento e lavandaría.

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	AM3163	Ciencias aplicadas I	146
1º	AM3161	Comunicación e ciencias sociais I	175
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60
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
2º	MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento	208
2º	MP3005	Atención á clientela	122
2º	AM3164	Ciencias aplicadas II	146
2º	AM3162	Comunicación e ciencias sociais II	125
2º	MP3131	Lavandaría e mantemento de lenzaría no aloxamento	449
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	163
2º	MP3160	Proxecto intermodular de aprendizaxe colaborativa	25

CB | 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		Unidades de competencia	
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
MP3005	Atención á clientela	UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	UC1090_1	Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering

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		Módulos profesionais	
UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada	MP3005	Atención á clientela
UC1090_1	Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering
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
UC0706_1	Preparar e pór a punto cuartos, zonas nobres e áreas comúns	MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento
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		

Duración: 2000 horas

CB | Cociña e Restauración

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

Que título se obtén?

Título de Técnico básico en Cociña e restauración.

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	AM3163	Ciencias aplicadas I	146
1º	AM3161	Comunicación e ciencias sociais I	175
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60
1º	MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	179
1º	MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	175
2º	AM3164	Ciencias aplicadas II	146
2º	AM3162	Comunicación e ciencias sociais II	125
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	163
2º	MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	286
2º	MP3160	Proxecto intermodular de aprendizaxe colaborativa	25
2º	MP3037	Técnicas elementais de servizo	285

CB | 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		Unidades de competencia	
MP3005	Atención á clientela	UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada
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 colectividades e catering	UC1090_1	Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering

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		Módulos profesionais	
UC1329_1	Proporcionarlle á clientela atención e información operativa, estruturada e protocolizada	MP3005	Atención á clientela
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 colectividades e catering

Duración: 2000 horas

CM | Cociña e gastronomía

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.

Que título se obtén?

Título de Técnico en Cociña e gastronomía.

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	MP0156	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	210
1º	MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	210
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0047	Técnicas culinarias	290
2º	MO0003	Afondamento nas competencias profesionais*	30
2º	MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0045	Ofertas gastronómicas	137
2º	MP0048	Produtos culinarios	492
2º	MP1713	Proxecto intermodular	50
2º	MP0028	Sobremesas en restauración	191

Nota*: Módulos optativos

CM | 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		Unidades de competencia	
MP0045	Ofertas gastronómicas	UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos
		UC0709_2	Definir ofertas sinxelas de repostaría, 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 cociñas rexionais de España e da cociña internacional
MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	UC0306_2	Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelaría e repostaría
MP0028	Sobremesas en restauración	UC0710_2	Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	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		Módulos profesionais	
UC0306_2	Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelaría e repostaría	MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría
UC0710_2	Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña 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
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos	MP0045	Ofertas gastronómicas
UC0709_2	Definir ofertas sinxelas de repostaría, 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 cociñas rexionais de España e da cociña internacional	MP0048	Produtos culinarios

Duración: 2000 horas

CM | Servizos en restauración

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 cafetaría ou restaurante|xefe/a de rango|empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos|barman|axudante/a de somelier|auxiliar de servizos en medios de transporte.

Que título se obtén?

Título de Técnico en Servizos en restauración.

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	MO0003	Afondamento nas competencias profesionais*	30
1º	MO0001	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
1º	MP0156	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetaría	259
1º	MP0151	Operacións básicas en restaurante	310
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	52
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	52
2º	MP1664	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0154	O viño e o seu servizo	221
2º	MP0045	Ofertas gastronómicas	137
2º	MP1713	Proxecto intermodular	50
2º	MP0152	Servizos en bar e cafetaría	221
2º	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	331

Nota*: Módulos optativos

CM | 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		Unidades de competencia	
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	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 cafetaría	UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa
		UC2299_2	Preparar e servir bebidas distintas a viños
		UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela
MP0151	Operacións básicas en restaurante	UC1054_2	Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración
		UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa
		UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela
MP0152	Servizos en bar e cafetaría	UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa
		UC2299_2	Preparar e servir bebidas distintas a viños
		UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	UC1054_2	Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración
		UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa
		UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela
MP0154	O viño e o seu servizo	UC1048_2	Servir viños e prestar información básica sobre eles
MP0156	Inglés profesional	UC9998_2	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a básico (A2), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional

CM | Servizos en 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		Módulos profesionais	
UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos	MP0045	Ofertas gastronómicas
UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetaría
UC2299_2	Preparar e servir bebidas distintas a viños		
UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela		
UC1054_2	Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración	MP0151	Operacións básicas en restaurante
UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa		
UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela		
UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa	MP0152	Servizos en bar e cafetaría
UC2299_2	Preparar e servir bebidas distintas a viños		
UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela		
UC1054_2	Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais
UC2298_2	Desenvolver o proceso do servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa		
UC2300_2	Confeccionar elaboracións culinarias sinxelas e elaborar pratos á vista da clientela		
UC1048_2	Servir viños e prestar información básica sobre eles	MP0154	O viño e o seu servizo
UC9998_2	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a básico (A2), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0156	Inglés profesional

Duración: 2000 horas

CS | Axencias de viaxes e xestión de eventos

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 márketing 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/a de viaxes|organizador/a de eventos|vendedor/a de servizos de viaxe e viaxes programadas|promotor/a comercial de viaxes e servizos turísticos|empregado/a do departamento de reservas ("booking").

Que título se obtén?

Título de Técnico superior en Axencias de viaxes e xestión de eventos.

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	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
1º	MP0383	Destinos turísticos	207
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	130
1º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0173	Márketing turístico	155
1º	MP0384	Recursos turísticos	181
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0399	Dirección de entidades de intermediación turística	165
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	165
2º	MP0400	Proxecto intermodular de axencias de viaxes e xestión de eventos	50
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	248
2º	MP0398	Venda de servizos turísticos	193
2º	MP0397	Xestión de produtos turísticos	139

Nota*: Módulos optativos

CS | 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		Unidades de competencia	
MP0398	Venda de servizos turísticos	UC2567_3	Xestionar a venda e o desenvolvemento económico-administrativo de produtos turísticos en axencia de viaxes
MP0399	Dirección de entidades de intermediación turística	UC0268_3	Xestionar unidades de información e distribución turísticas
		UC2567_3	Xestionar a venda e o desenvolvemento económico-administrativo de produtos turísticos en axencia de viaxes
MP0397	Xestión de produtos turísticos	UC1055_3	Operar viaxes combinadas, excursións e traslados en turismo
MP0172	Protocolo e relacións públicas	UC1056_3	Xestionar servizos de hostalaría e turismo na realización de eventos
MP0384	Recursos turísticos	UC2579_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en contornas urbanas a turistas
		UC2580_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en parques, xardíns e contornas naturais urbanas a turistas
MP0179	Inglés profesional	UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0180	Segunda lingua estranxeira	UC9997_3	Comunicarse nunha segunda lingua estranxeira distinta do inglés cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0173	Márketing turístico	UC1074_3	Xestionar información turística

CS | Axencias de viaxes e xestión de eventos

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		Módulos profesionais	
UC2567_3	Xestionar a venda e o desenvolvemento económico-administrativo de produtos turísticos en axencia de viaxes	MP0398	Venda de servizos turísticos
UC2567_3	Xestionar a venda e o desenvolvemento económico-administrativo de produtos turísticos en axencia de viaxes	MP0399	Dirección de entidades de intermediación turística
UC0268_3	Xestionar unidades de información e distribución turísticas		
UC1055_3	Operar viaxes combinadas, excursións e traslados en turismo	MP0397	Xestión de produtos turísticos
UC1056_3	Xestionar servizos de hostalaría e turismo na realización de eventos	MP0172	Protocolo e relacións públicas
UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0179	Inglés profesional
UC1074_3	Xestionar información turística	MP0173	Márketing turístico
UC2579_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en contornas urbanas a turistas	MP0384	Recursos turísticos
UC2580_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en parques, xardíns e contornas naturais urbanas a turistas		
UC9997_3	Comunicarse nunha segunda lingua estranxeira distinta do inglés cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0180	Segunda lingua estranxeira

Duración: 2000 horas

CS | Dirección de cociña

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/a de alimentos e bebidas|director/a de cociña|xefe/a de produción en cociña|xefe/a de cociña|segundo/a xefe/a de cociña|xefe/a de operacións de cátering|xefe/a de partida|cociñeiro/a|encargado/a de economato e adega.

Que título se obtén?

Título de Técnico superior en Dirección de cociña.

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	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
1º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	52
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	52
1º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0499	Procesos de elaboración culinaria	259
1º	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	232
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	78
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0498	Elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña	331
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0505	Proxecto intermodular de dirección de cociña	50
2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	83
2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	110
2º	MP0500	Xestión da produción en cociña	386

Nota*: Módulos optativos

CS | 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		Unidades de competencia	
MP0179	Inglés profesional	UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	UC1064_3	Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración
		UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
		UC2282_3	Dirixir os procesos de elaboración e presentación dos pratos que compoñen a oferta gastronómica do establecemento
MP0498	Elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña	UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
		UC2282_3	Dirixir os procesos de elaboración e presentación dos pratos que compoñen a oferta gastronómica do establecemento
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
		UC2282_3	Dirixir os procesos de elaboración e presentación dos pratos que compoñen a oferta gastronómica do establecemento
MP0500	Xestión da produción en cociña	UC2281_3	Xestionar 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
		UC2283_3	Previr riscos laborais e garantir a hixiene, a seguridade alimentaria e a protección ambiental nas actividades de hostalaría
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración
		UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración

CS | Dirección de cociña

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		Módulos profesionais	
UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0179	Inglés profesional
UC1064_3	Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos		
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña
UC2282_3	Dirixir os procesos de elaboración e presentación dos pratos que compoñen a oferta gastronómica do establecemento		
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos	MP0498	Elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña
UC2282_3	Dirixir os procesos de elaboración e presentación dos pratos que compoñen a oferta gastronómica do establecemento		
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos	MP0499	Procesos de elaboración culinaria
UC2282_3	Dirixir os procesos de elaboración e presentación dos pratos que compoñen a oferta gastronómica do establecemento		
UC2281_3	Xestionar unidades de produción culinaria	MP0500	Xestión da produción en cociña
UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos		
UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración

Duración: 2000 horas

CS | Dirección de servizos de restauración

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/a de alimentos e bebidas|supervisor/a de restauración moderna|"maître"|xefe/a de sala|encargado/a de bar-cafetaría|xefe/a de banquetes|xefe/a de operacións de cátering|"sommelier"|responsable de compra de bebidas|encargado/a de economato e adega.

Que título se obtén?

Título de Técnico superior en Dirección de servizos de restauración.

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	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
1º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	52
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	52
1º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	233
1º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	258
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	78
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	221
2º	MP0513	Proxecto intermodular de dirección de servizos en restauración	50
2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	83
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	248
2º	MP0511	Sommelier	248
2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	110

Nota*: Módulos optativos

CS | 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		Unidades de competencia	
MP0179	Inglés profesional	UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0180	Segunda lingua estranxeira	UC9997_3	Comunicarse nunha segunda lingua estranxeira distinta do inglés cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	UC1064_3	Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración
		UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	UC0711_2	Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría
		UC2283_3	Previr riscos laborais e garantir a hixiene, a seguridade alimentaria e a protección ambiental nas actividades de hostalaría
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración
		UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	UC1103_3	Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración
		UC1106_3	Catar viños e outras bebidas propias de establecementos de restauración e/ou dedicados ao comercio de produtos delicatesen
		UC2299_2	Preparar e servir bebidas 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 e doutras bebidas

CS | 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		Unidades de competencia	
MP0511	Sommelier	UC1107_3	Deseñar ofertas de vinos e doutras bebidas propias de establecementos de restauración e/ou dedicados ao comercio de produtos delicatesen
		UC1108_3	Realizar análises sensorial 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 e dirixir departamentos de servizo de restauración

CS | Dirección de 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		Módulos profesionais	
UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0179	Inglés profesional
UC9997_3	Comunicarse nunha segunda lingua estranxeira distinta do inglés cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0180	Segunda lingua estranxeira
UC1064_3	Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos		
UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración
UC2280_3	Deseñar ofertas gastronómicas en termos de menús, cartas ou análogos		
UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración
UC1103_3	Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría
UC1106_3	Catar viños e outras bebidas propias de establecementos de restauración e/ou dedicados ao comercio de produtos delicatesen		
UC2299_2	Preparar e servir bebidas distintas a viños		
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 e doutras bebidas		
UC1107_3	Deseñar ofertas de vinos e doutras bebidas propias de establecementos de restauración e/ou dedicados ao comercio de produtos delicatesen	MP0511	Sommelier
UC1108_3	Realizar análises sensorial 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		
UC1098_3	Definir e planificar procesos de servizo en restauración	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración
UC1104_3	Xestionar e dirixir departamentos de servizo de restauración		

Duración: 2000 horas

CS | Guía, información e asistencia turísticas

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 Administración 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/a turístico/a|xefe/a de oficinas de información|promotor/a turístico/a|técnico/a de empresa de consultoría turística|axente de desenvolvemento turístico local|azafata/o asistente en medios de transporte terrestre ou marítimo|asistente en terminais (estacións, portos e aeroportos)|encargado/a de facturación en terminais de transporte|asistente en feiras, congresos e convencións.

Que título se obtén?

Título de Técnico superior en Guía, información e asistencia turísticas.

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	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
1º	MP0383	Destinos turísticos	207
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	130
1º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0173	Márketing turístico	155
1º	MP0384	Recursos turísticos	181
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0387	Deseño de produtos turísticos	222
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0386	Procesos de guía e asistencia turística	165
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	165
2º	MP0388	Proxecto intermodular de guía, información e asistencia turísticas	50
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	248
2º	MP0385	Servizos de información turística	110

Nota*: Módulos optativos

CS | Guía, información e asistencia turísticas

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		Unidades de competencia	
MP0384	Recursos turísticos	UC2579_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en contornas urbanas a turistas
		UC2580_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en parques, xardíns e contornas naturais urbanas a turistas
MP0386	Procesos de guía e asistencia turística	UC2579_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en contornas urbanas a turistas
		UC2580_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en parques, xardíns e contornas naturais urbanas a turistas
MP0172	Protocolo e relacións públicas	UC1056_3	Xestionar servizos de hostalaría e turismo na realización de eventos
MP0173	Márketing turístico	UC1074_3	Xestionar información turística
MP0179	Inglés profesional	UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0180	Segunda lingua estranxeira	UC9997_3	Comunicarse nunha segunda lingua estranxeira distinta do inglés cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional
MP0387	Deseño de produtos turísticos	UC1075_3	Crear, promover e xestionar servizos e produtos turísticos locais

CS | Guía, información e asistencia 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		Módulos profesionais	
UC2579_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en contornas urbanas a turistas	MP0384	Recursos turísticos
UC2580_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en parques, xardíns e contornas naturais urbanas a turistas		
UC2579_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en contornas urbanas a turistas	MP0386	Procesos de guía e asistencia turística
UC2580_3	Prestar servizos de guía, acompañamento e asistencia en actividades vinculadas á divulgación do patrimonio e bens de interese cultural en parques, xardíns e contornas naturais urbanas a turistas		
UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0179	Inglés profesional
UC9997_3	Comunicarse nunha segunda lingua estranxeira distinta do inglés cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0180	Segunda lingua estranxeira
UC1074_3	Xestionar información turística	MP0173	Márketing turístico
UC1075_3	Crear, promover e xestionar servizos e produtos turísticos locais	MP0387	Deseño de produtos turísticos
UC0268_3	Xestionar unidades de información e distribución turísticas	MP0385	Servizos de información turística
UC1056_3	Xestionar servizos de hostalaría e turismo na realización de eventos	MP0172	Protocolo e relacións públicas

Duración: 2000 horas

CS | Xestión de aloxamentos turísticos

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 modalidade. Trátase de persoal fundamentalmente por conta allea, dado o grande investimento en inmobilizado 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/a de aloxamentos de establecementos turísticos|xefe/a de recepción|encargado/a de reservas|xefe/a de reservas|coordinador/a 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/a de aloxamento en residencias, hospitais e similares|xestor/a de aloxamento en casas rurais|coordinador/a de eventos|xefe/a de vendas en establecementos de aloxamentos turísticos|comercial de establecementos de aloxamentos turísticos.

Que título se obtén?

Título de Técnico superior en Xestión 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	MO0004	Afondamento nas competencias profesionais*	30
1º	MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos	233
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	130
1º	MO0002	Habilidades comunicativas en lingua estranxeira*	60
1º	MP0179	Inglés profesional	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107
1º	MP0173	Márketing turístico	155
1º	MP0176	Recepción e reservas	155
1º	MP1708	Sostibilidade aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP0178	Comercialización de eventos	194
2º	MP1665	Dixitalización aplicada ao sistema produtivo	30
2º	MP1710	Itinerario persoal para a empregabilidade II	50
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	165
2º	MP0181	Proxecto intermodular de xestión aloxamento turístico	50
2º	MP0177	Recursos humanos no aloxamento	138
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	248
2º	MP0175	Xestión do departamento de pisos	165

Nota*: Módulos optativos

CS | 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		Unidades de competencia	
MP0171	Estrutura do mercado turístico	UC0263_3	Participar no 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	UC2277_2	Adaptar as posibilidades do establecemento de aloxamento no contorno rural ao plan turístico local ou comarcal, á súa demanda e aos seus plans de desenvolvemento
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 profesional	UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional

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		Módulos profesionais	
UC0263_3	Participar no 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
UC9999_3	Comunicarse en lingua inglesa cun nivel de usuario/a independente (B1), segundo o Marco común europeo de referencia para as linguas, no ámbito profesional	MP0179	Inglés profesional
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

Duración: 600 horas

EM | Coordinación do persoal en reunións profesionais, congresos, feiras, exposicións e eventos

Que se aprende a facer?

A competencia xeral deste curso de especialización consiste en identificar, colaborar e apoiar na selección, na formación e na supervisión dos equipos de persoas que prestan servizos á organización de reunións profesionais, incentivos, convencións, congresos, exposicións, feiras (en diante MICE) e eventos, utilizando unha lingua estranxeira, segundo o protocolo do plan operativo definido e os estándares de calidade e seguridade, e cumprindo a normativa.

En que ámbitos se traballa?

En empresas do sector do turismo de negocios, tanto públicas como privadas, en axencias de viaxes con departamento de congresos, empresas de organización de congresos (OPC), axencias de eventos, empresas de azafatos/as e centros de convencións, palacios de congresos, institucións feirais e hoteis, entre outros.

Que ocupacións se desempeñan?

Coordinador/a de recursos materiais e humanos especializado/a na operativa de reunións profesionais, congresos e eventos|técnico/a en congresos en empresas de organización profesional de congresos (OPC), axencias de viaxes, axencias de receptivo especializado (DMC), empresas xestoras de asociacións (AMC), centros de convencións, asociacións profesionais do sector, sociedades científicas, sedes para eventos, institucións públicas e privadas, autónomo/a etc.|coordinador/a de azafatos/as de congresos, convencións, feiras e exposicións|responsable de eventos (sociais, institucionais, culturais e deportivos)|supervisor/a de persoal de apoio de azafatos/as de acompañamento en visitas técnicas, viaxes e programas sociais|coordinador/a de azafatos/as de protocolo, de actos institucionais e corporativos|coordinador/a de azafatos/as de promocións comerciais, presentacións e lanzamento de produtos|coordinador/a de azafatos/as en accións de márketing e publicitarias|coordinador/a de azafatos/as de acollemento, punto de información, soporte e acompañamento en actividades de traslados e mostrador de atención (aeroportos, portos, estacións de tren e autobuses, hoteis e restauración)|responsable de azafatos/as en puntos de información e administración en universidades, museos, espazos culturais, auditorios e outros establecementos ou entidades.

Que título se obtén?

Especialista en Coordinación do persoal en reunións profesionais, congresos, feiras, exposicións e eventos.

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	MP5138	Inglés de especialización	90
1º	MP5136	Operativa en accións de márketing, promocións e venda de eventos	180
1º	MP5137	Protocolo aplicado a reunións profesionais e eventos	130
1º	MP5135	Reunións profesionais, congresos, incentivos, feiras e exposicións (MICE)	200

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		Unidades de competencia	
MP5135	Reunións profesionais, congresos, incentivos, feiras e exposicións (MICE)	UC2394_2	Prestar servizos de acollemento, acompañamento e asistencia á organización de eventos
MP5136	Operativa en accións de márketing, promocións e venda de eventos	UC2395_2	Prestar servizos de apoio en accións de márketing, publicidade, promoción e venda en eventos

EM | Coordinación do persoal en reunións profesionais, congresos, feiras, exposicións e eventos

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		Módulos profesionais	
UC2394_2	Prestar servizos de acollemento, acompañamento e asistencia á organización de eventos	MP5135	Reunións profesionais, congresos, incentivos, feiras e exposicións (MICE)
UC2395_2	Prestar servizos de apoio en accións de márketing, publicidade, promoción e venda en eventos	MP5136	Operativa en accións de márketing, promocións e venda de eventos

Duración: 600 horas

EM | Panadaría e bolaría artesanais

Que se aprende a facer?

Elaborar, presentar e maridar produtos tradicionais de panadaría e bolería artesanais, doces e salgados, con ou sen recheo, a partir de masas nai de cultivo e prefermentos con cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, respectando os requirimentos da elaboración artesá e aplicando técnicas actuais con creatividade e innovación, cumprindo a normativa vixente de seguridade alimentaria, prevención de riscos e protección medio ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Obradoiros artesanais ou semindustriais que elaboran produtos de panadaría, pastelaría e confeitaría; así como no sector de hostalaría, subsector de restauración e como elaborador por conta propia ou allea. Tamén exerce a súa actividade no sector do comercio da alimentación naqueles establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelaría e repostaría.

Que ocupacións se desempeñan?

Mestre/a panadeiro/a|elaborador/a de bolería|elaborador/a de masas e bases de pizza|reposteiro/a|catador/a de produtos de panificación artesanal.

Que título se obtén?

Especialista en Panadaría e bolaría artesanais.

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	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 artesáns de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	164
1º	MP5017	Tecnoloxía do frío aplicada á panadaría artesanal	100

Duración: 870 horas

AB | Servizos auxiliares en restaurante e bar

Que se aprende a facer?

Realizar con autonomía as operacións de presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración, asistindo nos procesos de atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Auxiliares ou axudantes/as de camareiro/a en sala|auxiliares ou axudantes/as de camareiro/a en bar-cafetaría|auxiliares ou axudantes/as de barmen/barwomen|axudantes/as 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	MP3005	Atención á clientela	122
1º	MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	117
1º	MP3037	Técnicas elementais de servizo	285
1º	MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	286
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60

Duración: 462 horas

AB | Servizos auxiliares en cátering e colectividades

Que se aprende a facer?

Realizar as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas no servizo de cátering ou colectividades e asistir nos procesos de servizo e atención á clientela en cátering ou colectividades, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Auxiliares ou axudantes/as de camareiro/a en sala|auxiliares ou axudantes/as de camareiro/a en bar-cafetaría|auxiliares ou axudantes/as de barman/barwoman|axudantes/as 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	MP3005	Atención á clientela	122
1º	MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	117
1º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	163
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60

Duración: 839 horas

AB | Actividades básicas do departamento de pisos

Que se aprende a facer?

Realizar con autonomía a limpeza e posta a punto das habitacións en aloxamentos turísticos ou doutra índole e das áreas comúns destes, así como realizar as operacións de clasificación, lavado e limpeza de artigos téxtiles, coidando o bo estado das instalacións e da moblaxe, 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.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en hoteis ou outro tipo de aloxamentos turísticos e residencias escolares, de maiores e sanitarias, entre outras.

Que ocupacións se desempeñan?

Camareiros/as de pisos, en establecementos de aloxamento turístico, sexa cal sexa a súa tipoloxía, modalidade ou categoría|valets ou mozos/as de habitacións|auxiliares de pisos e limpeza|auxiliares de lavandaría e lenzaría en establecementos

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	MP3005	Atención á clientela	122
1º	MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento	208
1º	MP3131	Lavandaría e mantemento de lenzaría no aloxamento	449
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60

Duración: 834 horas

AB | Actividades básicas de panadaría e pastelaría

Que se aprende a facer?

Preelaborar e elaborar produtos básicos de panadaría e pastelaría, aplicando os protocolos establecidos e as normas de hixiene alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental correspondentes.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en panadarías e pastelarías de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Auxiliares de panadaría e bolaría | auxiliares de pastelaría.

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	MP3007	Procesos básicos de panadaría	449
1º	MP3017	Procesos básicos de pastelaría	325
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60

Duración: 613 horas

AB | Venda en panadaría e pastelaría

Que se aprende a facer?

Recibir materias primas e produtos auxiliares, presentar os produtos de panadaría, bolaría e pastelaría para a súa venda e dispensalos, aplicando os protocolos establecidos e as normas de hixiene alimentaria, prevención de riscos laborais e protección ambiental correspondentes.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en panadarías e pastelarías de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Auxiliares de almacén de panadaría e pastelaría | empregados/as de establecemento de panadaría e pastelaría | auxiliares de almacén | auxiliares 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:

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP3005	Atención á clientela	122
1º	MP3026	Dispensación en panadaría e pastelaría	285
1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146
1º	MP3159	Itinerario persoal para a empregabilidade	60

Duración: 660 horas

AM | Cociña

Que se aprende a facer?

Executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/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?

Por conta allea tanto en grandes como en medianas e pequenas empresas, principalmente do sector de hostalaría, de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Cociñeiros/as|xefes/as de partida|empregados/as 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	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	210
1º	MP0047	Técnicas culinarias	290
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

Duración: 698 horas

AM | Repostaría en restauración

Que se aprende a facer?

Definir ofertas sinxelas de repostaría e sobremesas en restauración, e executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación e servizo de elaboracións de repostaría e sobremesas en restauración, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea tanto en grandes como en medianas e pequenas empresas, principalmente do sector de hostalaría, de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Xefes/as de partida|empregados/as 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	MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	210
1º	MP0028	Sobremesas en restauración	191
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0045	Ofertas gastronómicas	137
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

Duración: 851 horas

AM | Servizos en restaurante

Que se aprende a facer?

Realizar as 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 calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en grandes, medianas e pequenas empresas, principalmente do sector de hostalaría, de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Xefes/as de rango | empregados/as de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas | auxiliares 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	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0151	Operacións básicas en restaurante	300
1º	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	331
1º	MP0156	Inglés profesional (GM)	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

Duración: 708 horas

AM | Servizos en bar e cafetaría

Que se aprende a facer?

Realizar as actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración no subsector dos bares e as cafetarías ou similares, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Por conta allea en grandes, medianas e pequenas empresas, principalmente do sector de hostalaría, de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Barmen/barwomen | camareiros/as de barra e/ou dependentes/as de cafetaría | empregados/as de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas | auxiliares 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	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetaría	267
1º	MP0152	Servizos en bar e cafetaría	221
1º	MP0156	Inglés profesional (GM)	60
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

Duración: 768 horas

AS | Xestión de procesos de servizo en restauración

Que se aprende a facer?

Xestionar e supervisar todo tipo de servizos de alimentos e bebidas en restauración, preparar elaboracións culinarias á vista do/da comensal, aplicarlle á clientela o protocolo establecido asesorándoa sobre a oferta de bebidas e a maridaxe de pratos, co obxectivo de ofrecer un servizo de calidade, cumprindo os obxectivos económicos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Exerce a súa actividade por conta allea en actividades tanto en grandes como en medianas e pequenas empresas de restauración de calquera tipo de empresa ou entidade de carácter privado ou público, en todos os sectores produtivos.

Que ocupacións se desempeñan?

Maître | xefe/a de sala | encargado/a de bar-cafetaría | xefe/a de banquetes | xefe/a de operacións de cátering | 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:

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0179	Inglés profesional (GS)	60
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	60
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	267
1º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	221
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

Duración: 768 horas

AS | Sommelier

Que se aprende a facer?

Dirixir e organizar o servizo de bebidas e alimentos propios do sommelier, 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, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa?

Exerce a súa actividade en grandes, medianas e pequenas empresas de restauración, habitualmente do sector privado e baixo a dependencia dunha persoa responsable xerarquicamente superior. Tamén pode desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, xa sexa na venda directa ou xa na distribución ou na asesoría.

Que ocupacións se desempeñan?

Sommelier | director/a de alimentos e bebidas | 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:

Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0179	Inglés profesional (GS)	60
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	60
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
1º	MP0511	Sommelier	248
1º	MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	107

HOS
LARÍA E
TURISMO

LENDA

PFB	Programa formativo básico
CB	Ciclo formativo de grao básico
CM	Ciclo formativo de grao medio
CS	Ciclo formativo de grao superior
AB	Formación acelerada básica
AM	Formación acelerada media
AS	Formación acelerada media
EM	Curso de especialización de grao medio
ES	Curso de especialización de grao superior
O	Oferta ordinaria presencial
O	Oferta ordinaria a distancia
P	Oferta modular presencial
D	Oferta modular a distancia
I	Oferta réxime dual intensivo

INFORMACIÓN

PFB de Cociña

A Coruña

Coruña, A	CEE María Mariño	881961106	cee.maria.marinho@edu.xunta.gal	O

Pontevedra

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

PFB de Lavandaría

A Coruña

Coruña, A	CEE María Mariño	881961106	cee.maria.marinho@edu.xunta.gal	O
Santiago de Compostela	CEE Manuel López Navalón	981562977	cee.navalon@edu.xunta.gal	O

PFB de Servizos de restauración

A Coruña

Ferrol	CEE Terra de Ferrol	881930187	cee.terra.ferrol@edu.xunta.gal	O
Santiago de Compostela	CEE Manuel López Navalón	981562977	cee.navalon@edu.xunta.gal	O

Lugo

Lugo	CEE Santa María	982829220	cee.santamaria@edu.xunta.gal	O
Monforte de Lemos	CEE Infanta Elena	982403303	cee.infanta.elena@edu.xunta.gal	O

Pontevedra

Pontevedra	CEE Pontevedra	986804135	cee.pontevedra@edu.xunta.gal	O
Vigo	CEE Saladino Cortizo	986288188	cee.saladino.cortizo@edu.xunta.gal	O

CB Actividades de panadaría e pastelaría

A Coruña

Arteixo	IES de Sabón	881960140	ies.sabon.arteixo@edu.xunta.gal	O

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O

CB Aloxamento e lavandaría

A Coruña

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

CB Cociña e restauración

A Coruña

Arteixo	CPR Agarimo	981600687	cpr.agarimo@edu.xunta.gal	O
	IES de Sabón	881960140	ies.sabon.arteixo@edu.xunta.gal	O
Carballo	IES Monte Neme	881960050	ies.monte.neme@edu.xunta.gal	I
Muxía	IES Ramón Caamaño	881880775	ies.ramon.caamano@edu.xunta.gal	I
Pontedeume	CIFP Fraga do Eume	881930455	cifp.fraga.eume@edu.xunta.gal	O
Ribeira	CIFP Coroso	881866874	cifp.coroso@edu.xunta.gal	O
Santa Comba	IES Terra de Xallas	881867080	ies.terra.xallas@edu.xunta.gal	O
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	O

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

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

CM Cociña e gastronomía

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	O P I
Pontedeume	CIFP Fraga do Eume	881930455	cifp.fraga.eume@edu.xunta.gal	O P I
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	O P I

Lugo

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

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O

Pontevedra

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

CM Servizos en restauración

A Coruña

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

Lugo

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

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O		

Pontevedra

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

CS Axencias de viaxes e xestión de eventos

A Coruña

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

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	988783012	cifp.farixa@edu.xunta.gal		D	

Pontevedra

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

CS Dirección de cociña

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.gal	O		I
Pontedeume	CIFP Fraga do Eume	881930455	cifp.fraga.eume@edu.xunta.gal	O		
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	O	P	I

Lugo

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

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O		

Pontevedra

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

CS Dirección de servizos de restauración

A Coruña

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

Lugo

Foz	IES de Foz	982870287	ies.foz@edu.xunta.gal			I

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O		I

Pontevedra

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

CS Guía, información e asistencia turísticas

A Coruña

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

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

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

CS Xestión de aloxamentos turísticos

A Coruña

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

Lugo

Monforte de Lemos	IES Río Cabe	982828034	ies.rio.cabe@edu.xunta.gal			I

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal			I

Pontevedra

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

EM Coordinación do persoal en reunións profesionais, congresos, feiras, exposicións e eventos

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal	O

EM Panadaría e bolaría artesanais

A Coruña

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

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	O

Pontevedra

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

AB Actividades básicas de panadaría e pastelaría

A Coruña

Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	P

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal	P

AM Servizos en restaurante

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal	P

AS Sommelier

Lugo

Lugo	IES Sanxillao	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal	P

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal	P

AB Servizos auxiliares en restaurante e bar

A Coruña

Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	P

AB Servizos auxiliares en cátering e colectividades

A Coruña

Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	P

AB Venda en panadaría e pastelaría

A Coruña

Santiago de Compostela	CIFP Compostela	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.gal	P

AM Repostaría en restauración

A Coruña

Pontedeume	CIFP Fraga do Eume	881930455	cifp.fraga.eume@edu.xunta.gal	P

AM Servizos en bar e cafetaría

A Coruña

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

Pontevedra

Vigo	CIFP Manuel Antonio	886120750	cifp.manuel.antonio@edu.xunta.gal	P

AM Cociña

A Coruña

Pontedeume	CIFP Fraga do Eume	881930455	cifp.fraga.eume@edu.xunta.gal	P

Ourense

Pereiro de Aguiar, O	EPAPU de Pereiro de Aguiar	988405590	epa.pereirodeaguiar@edu.xunta.gal	P

AS Xestión de procesos de servizo en restauración

Lugo

Lugo	IES Sanxillao	982828088	ies.sanxillao@edu.xunta.gal	P

AB Actividades básicas do departamento de pisos

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal	I

FS Dobre titulación en Xestión de aloxamentos turísticos e Axencias de viaxes e xestión de eventos

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	988783012	cifp.farixa@edu.xunta.gal	I

FS Dobre titulación en Axencias de viaxes e xestión de eventos e en Guía, información e asistencia turísticas e oferta parcial de Xestión de aloxamentos turísticos

Ourense

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

FS Guía, información e asistencia turísticas e oferta parcial de Dirección de servizos de restauración

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal

FS Dirección de servizos de restauración e oferta parcial de Dirección de cociña

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	886159545	cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal

FS Dirección de cociña e oferta parcial de Produción agroecolóxica (grao medio)

Ourense

Vilamarín	CIFP de Vilamarín	988685050	cifp.vilamarin@edu.xunta.gal

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 2027

FP FORMACIÓN PROFESIONAL

ONDE INFORMARSE

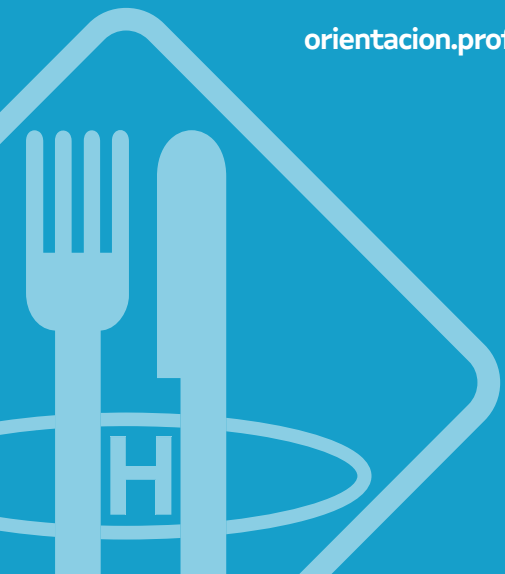
Departamentos de orientación dos centros educativos

Consellería de Educación, Ciencia, Universidades e Formación Profesional

Dirección Xeral de Formación Profesional
Edificio administrativo de San Caetano,
Santiago de Compostela

orientacion.profesional@edu.xunta.gal
edu.xunta.gal/fp

ara avaliación recoñecemento e acreditación



Síguenos en

@fpgalicia