

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

RESOLUCIÓN do 26 de xullo de 2011, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no curso 2011-2012.

O Decreto 114/2010, do 1 de xullo, establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia e regula, entre outros aspectos, a organización dos ciclos formativos, o desenvolvemento dos currículos, a oferta, a admisión, a matrícula e a avaliación nos ciclos formativos, as validacións e exencións dos módulos profesionais e a obtención dos títulos de formación profesional.

A Orde do 28 de febreiro de 2007 regula o módulo profesional de formación en centros de traballo da formación profesional inicial para o alumnado matriculado en centros educativos da Comunidade Autónoma de Galicia.

A Orde do 5 de xuño de 2007 regula o procedemento de admisión do alumnado nos centros docentes sustentados con fondos públicos para impartir ciclos formativos de formación profesional de graos medio e superior en réxime ordinario e para as persoas adultas.

A Orde do 13 de xuño de 2011 actualiza a oferta de ciclos formativos polo réxime ordinario, por curso completo e en modalidade presencial, en centros públicos da Comunidade Autónoma de Galicia para o ano académico 2011-2012.

A Orde do 13 de xuño de 2011 actualiza a oferta modular polo réxime de persoas adultas, nas modalidades presencial, semipresencial e a distancia, de ciclos formativos de formación profesional en centros públicos da Comunidade Autónoma de Galicia para o ano académico 2011-2012.

A Orde do 12 de xullo de 2011 regula o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

A Resolución do 7 de xuño de 2011 determina os prazos e establece instrucións no procedemento de admisión do alumnado nos centros docentes sostidos con fondos públicos para impartir ciclos formativos de formación profesional de graos medio e superior en réxime ordinario e para as persoas adultas, para o curso académico 2011-2012.

As ordes mencionadas autorizan a Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para ditar as instrucións precisas para o desenvolvemento e a aplicación do previsto nelas e, na súa virtude, esta dirección xeral

RESOLVE:

Primeiro. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

Esta resolución ten por obxecto ditar instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no ano académico 2011-2012 no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia.

Segundo. *Renuncia, anulación e baixa de oficio de matrícula.*

1. Con independencia do réxime e do ano de inicio do ciclo, nas modalidades presenciais, a renuncia, a anulación e a baixa de matrícula rexeranse polo disposto nos artigos 7, 8, 9 e 10 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

2. Procederáse á baixa de oficio cando un alumno ou unha alumna acumulen o número de faltas inxustificadas ao que se fai referencia no artigo 10 da citada Orde do 12 de xullo de 2011. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento a aquel alumnado que acumule un número de faltas de asistencia inxustificadas superior a 10 días lectivos. Nel indicárase a obriga de asistencia e que se procederá á súa baixa de matrícula no caso de que as súas faltas inxustificadas de asistencia representen 15 días lectivos consecutivos ou 25 días lectivos descontinuos. No caso de que se produza a baixa, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da baixa.

3. Para o alumnado matriculado, logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración os días previos á formalización da matrícula.

4. No caso dos centros privados e públicos non dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, a persoa titular da dirección enviará ao director ou á directora do centro público ao que estea adscrito os documentos coa constancia do apercibimento e da comunicación da baixa ao alumnado para que sexa incluído no seu expediente.

5. Contra a resolución de baixa de oficio de matrícula o solicitante poderá presentar recurso de alzada perante o xefe ou xefa territorial no prazo máximo dun mes a partir da súa notificación. A devandita resolución esgotará a vía administrativa.

Terceiro. *Perda do dereito á avaliación continua.*

1. Conforme se determina no artigo 25 da citada Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde ao establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.

Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas consonte o anterior nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10% de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase a perda do dereito á avaliación continua. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

2. Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.

3. O alumnado que perdera o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da citada Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignárase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

Cuarto. *Validacións de módulos profesionais.*

1. O alumnado matriculado en ciclos formativos de títulos de formación profesional establecidos pola Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo (LOXSE), poderá validar os módulos profesionais que correspondan, logo de aplicación do disposto na disposición transitoria segunda da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

2. O alumnado matriculado en ciclos formativos dos novos títulos de formación profesional ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación (LOE), poderá validar

os módulos profesionais que correspondan a partir de módulos superados de títulos da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo (LOXSE) e a partir de unidades de competencia acreditadas do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, para o que a dirección do centro aplicará o réxime de validacións de módulos establecido nos anexos correspondentes do título.

Así mesmo, consonte o establecido no artigo 53.1.º do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, quen teña superado o módulo profesional de formación e orientación laboral, ou o módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en calquera dos ciclos formativos correspondentes aos títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación (LOE), terá validados os devanditos módulos en calquera outro ciclo formativo establecido ao abeiro da mesma lei.

3. As persoas que teñan acreditadas unidades de competencia de títulos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo (LOXSE), segundo o procedemento establecido na Orde do 25 de febreiro de 2008 ou na Orde do 1 de setembro de 2009 pola que se convocan unidades de competencia e prazas para o recoñecemento, a avaliación, a acreditación e a certificación da competencia profesional, e se determina o correspondente procedemento experimental, poderán solicitar a validación dos módulos profesionais asociados ante a persoa titular da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa.

4. Os módulos profesionais que non estean incluídos nos puntos anteriores poderán ser obxecto de validación, se é o caso, polo Ministerio de Educación.

5. O procedemento de validacións de módulos profesionais de ciclos formativos de formación profesional aterase ao disposto no artigo 41 da citada Orde do 12 de xullo de 2011.

6. Para os efectos de formalización de matrícula polo réxime ordinario no curso que corresponda, os módulos que son validables pola dirección do centro teranse en conta como superados para determinar o cumprimento dos criterios de promoción.

No caso do réxime para as persoas adultas, estes módulos non se considerarán para os efectos de compatibilidade e carga horaria a que se fai referencia no artigo 5.1 da citada Orde do 12 de xullo de 2011.

7. Contra a resolución de validación da persoa titular da dirección do centro, o solicitante poderá presentar recurso de alzada perante o xefe ou a xefa territorial no prazo máximo dun mes a partir da súa notificación. A devandita resolución esgotará a vía administrativa.

8. O alumnado que, logo de resoltas as solicitudes de validación, teña todos os módulos profesionais de centro educativo superados poderá ser proposto para realizar anticipadamente o módulo de formación en centros de traballo, e o módulo de proxecto, de ser o caso. Para tal fin, o centro deberá solicitar autorización á Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa.

Quinto. *Matrícula simultánea en ciclos formativos.*

1. O alumnado matriculado nun ciclo formativo, en bacharelato ou en ESO, poderá solicitar a autorización de matrícula simultánea de acordo co procedemento e nas condicións que se establecen no artigo 6 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.

2. O prazo de presentación de solicitudes abranguerá desde o 20 de setembro, sempre que existan prazas dispoñibles e non haxa listaxe de espera, ata o 30 de setembro. No caso do alumnado que teña pendente de superación unicamente o módulo de formación en centros de traballo e/ou o módulo de proxecto, de ser o caso, poderá solicitarse, a partir do 20 de setembro, en calquera momento do curso académico, co fin de efectuar a matrícula no devandito módulo nas condicións establecidas no artigo 6.5 da citada Orde do 28 de febreiro de 2007.

3. A persoa responsable do Servizo Territorial de Inspección Educativa resolverá a autorización, á vista dos informes de inspección dos centros implicados na solicitude, se existe unha compatibilidade horaria mínima do 90%, que se deberá remitir ao centro educativo antes do remate do período de matrícula.

4. De acordo co artigo 6.2 d) da citada Orde do 12 de xullo de 2011, logo de concedida a autorización da matrícula simultánea, o alumno ou a alumna poderán formalizar a matrícula no centro educativo, sempre que existan prazas dispoñibles e non haxa listaxe de espera.

Sexto. *Horario do ciclo formativo.*

1. A distribución dos módulos que constitúen os ciclos formativos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo, así como o seu número de horas, serán os establecidos no anexo da Orde do 23 de abril de

2007 pola que se regulan o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional, en réxime ordinario e para as persoas adultas, e as probas libres para a obtención dos títulos de técnico e técnico superior.

No caso dos novos títulos de formación profesional establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, haberá que aterse ao disposto no anexo desta resolución.

2. Aqueles centros que polas súas características específicas ou polas dos ciclos que imparten precisen unha modalidade horaria especial poderán ser autorizados polo departamento territorial correspondente, tras o informe do Servizo de Inspección Educativa, respectando, en todo caso, a distribución trimestral e o número de horas totais dos módulos.

3. A Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa poderá autorizar outras modalidades horarias diferentes adecuadas ás singulares características de colectivos concretos.

4. Coa finalidade de que se poida verificar o cumprimento do horario mínimo establecido para cada módulo de cada ciclo, así como a súa programación, a dirección do centro remitiralle ao Servizo de Inspección Educativa antes do inicio das actividades lectivas un calendario no que vaian especificados os días lectivos de formación no centro educativo, xunto co horario semanal do grupo, así como as programacións de cada módulo profesional, de conformidade co artigo 9 da Orde do 24 de maio de 2011 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2011-2012 nos centros docentes sustentados con fondos públicos.

Sétimo. Horario do profesorado de centros públicos.

1. Cando as características horarias dos módulos para os que o profesorado de cada departamento teña atribución docente non permitan completar, na asignación inicial de módulos, o horario lectivo legalmente establecido, as horas que falten deberanse dedicar a outras actividades lectivas, segundo as directrices do director ou a directora do centro, tales como impartición de materias afíns doutros departamentos, actividades de reforzo ou recuperación do alumnado do propio departamento, apoio á docencia noutros niveis, ou participación nalgún proxecto docente ou complementario incluído na programación xeral do centro, realización da titoría do módulo de formación en centros de traballo e do módulo de proxecto, e/ou colaboración na súa coordinación e no seu desenvolvemento.

2. Entanto que o alumnado do ciclo formativo estea a realizar o módulo profesional de formación en centros de traballo, o xefe ou a xefa de estudos, co apoio da persoa responsable da titoría do ciclo formativo e da xefatura do departamento, elaborarán o novo horario do profesorado que quede coas horas vacantes, e darallo a coñecer ao profesorado e, de ser o caso, aos pais ou ás nais, ou a quen exerza a titoría legal. Durante este período, o profesorado con atribución docente no ciclo ou no módulo realizará, entre outras, as seguintes actividades:

a) Impartición e avaliación de actividades de recuperación ao alumnado que teña pendente de superar algún módulo profesional. Para tal fin, a persoa responsable da xefatura de estudos, co apoio do titor ou a titora do ciclo formativo, elaborarán o novo horario do profesorado que resulte con horas vacantes.

b) Apoio naqueles módulos con alumnado repetidor, pertencente a ciclos formativos da mesma familia profesional, para os que se teña atribución docente, segundo figura nos decretos que regulan os correspondentes currículos.

c) Apoio á titoría de ciclos formativos e á coordinación e o seguimento da FCT e do módulo de proxecto, no caso de ciclos formativos de grao superior.

d) Apoio aos programas de cualificación profesional inicial.

e) Impartición de actividades de formación profesional ocupacional e formación profesional continua, en caso de estaren autorizadas no centro educativo.

f) Realización voluntaria de operacións programadas polo departamento para a mellora das instalacións onde se imparta o ciclo formativo.

g) Participación nas actividades de actualización e formación que convoque a Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.

h) Outras que a dirección do centro lle encomende, dentro do seu ámbito de competencias.

En calquera caso, a permanencia obrigatoria en horario fixo no centro do profesorado afectado polo cambio de horario será de 23 horas semanais, e a súa permanencia mínima diaria no centro non será inferior ás tres horas.

A proposta do novo horario enviarase, para a súa aprobación definitiva, ao servizo correspondente de inspección educativa no prazo de cinco días, logo de finalizada a sesión de avaliación previa á realización do módulo de formación en centros de traballo.

3. Así mesmo, o xefe ou a xefa de estudos, co apoio da persoa responsable da titoría do ciclo formativo e da xefatura do departamento, poderán adaptar o horario do profesorado que quede coas horas vacantes, logo de realizada a terceira avaliación parcial de módulos para o período ao que se refiren os artigos 29.2 e 34.2 da citada Orde do 12 de xullo de 2011, para realizar, entre outras, as actividades que se describen nas epígrafes anteriores. Tal adaptación non poderá supor variación do número global de horas semanais de permanencia no centro previsto no horario lectivo do profesorado.

Oitavo. *Titoría de ciclos.*

1. De acordo co artigo 21.1.º da citada Orde do 12 de xullo de 2011, cada grupo de alumnos e alumnas dun ciclo formativo terá un profesor ou unha profesora que desempeñen a titoría, que pertencerá ao equipo que imparta docencia en cada curso académico.

2. No caso do réxime ordinario, a redución horaria para as persoas responsables da titoría de ciclos formativos, establecida no artigo 84 da Orde do 1 de agosto de 1997, poderá ser de ata tres horas semanais para o segundo curso. Nos ciclos formativos de duración inferior a 2.000 horas, logo de rematado o módulo de formación en centros de traballo, a dirección reasignará estas horas para actividades lectivas ou complementarias, en función das necesidades do centro.

3. No caso do réxime para as persoas adultas, entenderase que o alumnado matriculado en módulos do mesmo ciclo formativo constitúe un único grupo. A redución horaria para as persoas responsables da titoría deste será de ata tres horas semanais.

Noveno. *Títulos.*

As propostas de títulos realizaranse tres veces por ano, ao final de cada trimestre lectivo: decembro, marzo e xuño.

Décimo. *Módulo profesional de segunda lingua estranxeira.*

1. Os centros realizarán a oferta do módulo profesional de segunda lingua estranxeira para os ciclos formativos en que así se establece no correspondente currículo, consonte os recursos dispoñibles, de entre os seguintes: alemán, francés, italiano e portugués.

2. En todo caso, a lingua que se imparta será a mesma para todo o alumnado do grupo.

Décimo primeiro. *Módulo profesional de proxecto integrado.*

1. O módulo profesional de proxecto integrado é propio da comunidade autónoma de Galicia e forma parte do currículo de determinados ciclos formativos de grao superior establecidos ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo, segundo se indica no anexo da citada Orde do 23 de abril de 2007.

Será impartido con carácter globalizador de todas as ensinanzas que constitúen o ciclo formativo.

2. O módulo de proxecto integrado será impartido preferentemente por profesorado que imparta docencia nos módulos do ciclo formativo correspondente.

3. A programación deste módulo será elaborada polo profesor ou a profesora que se encarguen del e deberá ser aprobada polo equipo docente do ciclo, que supervisará a súa impartición.

4. O módulo de proxecto integrado debe contribuír de xeito específico ao logro das seguintes finalidades:

– Comprender globalmente aspectos sobresalientes da competencia profesional característica do título que se abordaran noutros módulos profesionais do ciclo formativo.

– Integrar ordenadamente coñecementos sobre organización, características, condicións, tipoloxías, técnicas e procesos que se desenvolvan nas actividades produtivas do sector a que corresponde o título.

– Adquirir, de ser o caso, coñecementos, habilidades, destrezas e actitudes que favorezan o desenvolvemento das capacidades relacionadas coa profesión para a que se forma que, malia seren demandadas polo ámbito produtivo en que radica o centro, non se poidan recoller no resto de módulos profesionais.

5. O proxecto integrado desenvolverase tomando como referencia un proceso produtivo, real ou simulado, e deberá cumprir o seguinte:

– Analizar a relación e a contribución das etapas da organización, a programación e o control dun proceso.

– Determinar as especificacións do proceso produtivo dun artigo (materia prima, medio produtivo, método operativo, etc.) e os métodos que aseguren a calidade, a partir das especificacións dun deseño, dun pedido, de obxectivos de calidade, dos recursos dispoñibles e de catálogos comerciais de materiais.

– Determinar a viabilidade das especificacións do proceso de produción e, de cumprir as medidas correctoras a partir da elaboración e a avaliación do prototipo.

– Determinar a cantidade de recursos, o nivel óptimo de existencias, os sistemas de traballo e de control da produción máis adecuados, e a organización das liñas de produción, aprovisionamento e mantemento preventivo dos recursos, así como as fases produtivas necesarias para a produción, en función dos recursos dispoñibles, do volume do pedido, da súa variedade e dos prazos establecidos.

– Determinar as medidas correctoras que se deban tomar e a súa viabilidade no hipotético proceso de produción, para garantir as condicións de produción establecidas, considerando as posibles anomalías, incidencias ou desviacións simuladas.

6. A avaliación realizarase de xeito individual por cada alumno ou alumna tomando como referencia as capacidades terminais elementais que se indican no módulo.

7. O módulo profesional de proxecto integrado é específico do ciclo formativo correspondente polo que non será validable en ningún caso.

Décimo segundo. Módulo profesional de proxecto.

1. O módulo profesional de proxecto incluído nos currículos dos ciclos formativos de grao superior que se impartan na comunidade galega ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, terá por finalidade, consonte o establecido no artigo 14 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, a integración efectiva dos aspectos máis salientables das competencias profesionais, persoais e sociais características do título que se abordaron no resto dos módulos profesionais xunto con aspectos relativos ao exercicio profesional e á xestión empresarial.

Esta integración concretarase nun proxecto de carácter globalizador que considere as variables tecnolóxicas e organizativas relacionadas co título. Definirase consonte as características da actividade laboral do ámbito do ciclo formativo e con aspectos relativos ao exercicio profesional e á xestión empresarial.

2. Desenvolverase logo da avaliación positiva de todos os módulos profesionais de formación no centro educativo, coincidindo coa realización dunha parte do módulo profesional de formación en centros de traballo, e avaliarase logo de cursado este, co obxecto de posibilitar a incorporación das competencias adquiridas nel.

3. O desenvolvemento deste módulo organizarase sobre a base da titoría individual e colectiva:

– A titoría colectiva implicará a participación da totalidade do equipo docente do ciclo formativo nas actividades de programación, seguimento e avaliación previstas para este módulo.

– A titoría individual correrá por conta dun único profesor ou profesora, integrante do equipo docente do ciclo, con carácter xeral o titor ou a titora do ciclo formativo, que actuarán como titor ou titora para todo o alumnado que estea en disposición de cursar este módulo, así como de coordinador ou coordinadora das funcións do equipo docente en relación a el.

4. A programación para o módulo profesional de proxecto ha consistir nun documento de especificacións sobre as características e o alcance do traballo para realizar que, en todo caso, deberá tomar como referencia un proceso produtivo real ou simulado específico do campo profesional de que se trate.

5. Os traballos para desenvolver polos alumnos e as alumnas serán coordinados polo profesorado con atribución docente no módulo de proxecto, preferentemente o que estea a impartir docencia no segundo curso do ciclo formativo. Para tal efecto, realizarán as propostas de traballo ao principio do primeiro trimestre de cada curso académico tomando como referencia as orientacións pedagóxicas establecidas no currículo correspondente para o módulo, e deberán incluír o seguinte:

– Especificación detallada do conxunto do traballo para realizar, con indicación expresa daquelas actividades que se deban traballar de forma individual ou en grupo, así como de forma presencial ou a distancia.

– Datas e horarios previstos para as actividades de titoría e seguimento, para o que se establecerán canles de comunicación presencial, telefónica ou telemática.

– Prazos de entrega do traballo para a súa supervisión.

– Criterios de avaliación, con especial atención ao formato de presentación da documentación e á exposición do informe final de traballo.

6. Logo de realizada a sesión de avaliación parcial ou final de proposta de acceso á realización do módulo de formación en centros de traballo, e antes da incorporación a el, o profesor ou a profesora responsables do módulo de proxecto asignarán os traballos propostos ao alumnado que estea en disposición de cursar o devandito módulo.

7. Para o seguimento presencial do módulo profesional de proxecto, logo de iniciada a realización do módulo de formación en centros de traballo, aproveitarase a xornada quincenal de recepción do alumnado no centro educativo para o seguimento deste.

8. A avaliación realizarase de xeito individual para cada alumno ou alumna tomando como referencia os resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación que se indican no currículo correspondente do módulo.

9. O alumnado será convocado polo profesor ou a profesora responsables do módulo de proxecto para a presentación e a exposición, ante o equipo docente, dos proxectos realizados.

10. O profesor ou a profesora responsables do módulo encargaranse de asinar as actas de avaliación finais coas cualificacións obtidas por cada alumno ou alumna, de acordo coa valoración efectuada polo equipo docente.

Décimo terceiro. *Actas de avaliación en centros privados e públicos non dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.*

Os centros privados e públicos non dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria remitirán un exemplar das actas de avaliación ao instituto ao que estean adscritos. Enviarase copia validada das actas de avaliación final ao servizo de inspección educativa no prazo de 15 días a partir da data de realización da correspondente sesión.

Disposición adicional única. *Prazas vacantes do réxime ordinario ocupadas polo alumnado en réxime de persoas adultas.*

1. O alumnado matriculado nas prazas que resulten vacantes do réxime ordinario polo réxime de persoas adultas, segundo o establecido na disposición adicional primei-

ra da citada Orde do 13 de xuño de 2011 pola que se actualiza a oferta modular polo réxime de persoas adultas, asistirá as actividades lectivas coa organización establecida para o réxime ordinario e, en todo caso, a avaliación realizarase polo réxime de persoas adultas.

2. O alumnado matriculado no curso 2011-2012 polo réxime de persoas adultas en módulos profesionais dun ciclo formativo nun centro que tamén ofrezca as mesmas ensinanzas polo réxime ordinario, poderá ampliar a súa matrícula no mesmo centro nos módulos profesionais que resulten vacantes, a que se refire a disposición adicional primeira da citada Orde do 23 de xuño de 2011, logo de finalizadas as correspondentes fases de admisión e matrícula polo réxime ordinario, nas condicións establecidas na disposición adicional sétima da citada Resolución do 7 de xuño de 2011, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa. En todo caso, a matrícula parcial de módulos realizarase para o mesmo ciclo formativo e non poderá superar a carga lectiva anual de 1.000 horas. Para estes efectos, o profesorado destes módulos do réxime ordinario incorporase á xunta de avaliación correspondente de persoas adultas.

Disposición derradeira primeira.

A dirección dos centros educativos que impartan estas ensinanzas arbitrarán as medidas necesarias para que esta resolución sexa coñecida por todos os membros da comunidade educativa.

Disposición derradeira segunda.

Os departamentos territoriais, a través dos servizos de inspección educativa e dos directores e as directoras dos centros educativos, garantirán o cumprimento do disposto nesta resolución e asesorarán sobre o seu contido.

Disposición derradeira terceira.

Esta resolución entrará en vigor o día da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 26 de xullo de 2011.

José Luis Mira Lema

Director xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

ANEXO

Distribución trimestral dos módulos que constitúen os ciclos formativos establecidos ao abeiro da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación. Duración e distribución semanal en sesións de 50 minutos

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
CMADG01	Xestión administrativa	2.000	1.º, 2.º e 3.º	MP0156	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0438	Operacións administrativas de compravenda	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0440	Tratamento informático da información	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0441	Técnica contable	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0448	Operacións auxiliares de xestión de tesouraría	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0449	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0437	Comunicación empresarial e atención á clientela	7	123
			4.º e 5.º	MP0439	Empresa e Administración	7	123
			4.º e 5.º	MP0442	Operacións administrativas de recursos humanos	7	123
			4.º e 5.º	MP0443	Tratamento da documentación contable	6	105
			4.º e 5.º	MP0446	Empresa na aula	9	156
			6.º	MP0451	Formación en centros de traballo		410
			CMAGA01	Produción agroecolóxica	2.000	1.º, 2.º e 3.º	MP0404
1.º, 2.º e 3.º	MP0405	Fundamentos zootécnicos				6	160
1.º, 2.º e 3.º	MP0406	Implantación de cultivos ecolóxicos				6	160
1.º, 2.º e 3.º	MP0407	Taller e equipamentos de tracción				6	160
1.º, 2.º e 3.º	MP0408	Infraestruturas e instalacións agrícolas				4	107
1.º, 2.º e 3.º	MP0409	Principios de sanidade vexetal				4	107
1.º, 2.º e 3.º	MP0414	Formación e orientación laboral				4	107
4.º e 5.º	MP0410	Produción vexetal ecolóxica				11	192
4.º e 5.º	MP0411	Produción gandeira ecolóxica				12	210
4.º e 5.º	MP0412	Manexo sanitario do agrosistema				6	105
4.º e 5.º	MP0413	Comercialización de produtos agroecolóxicos				4	70
4.º e 5.º	MP0415	Empresa e iniciativa emprendedora				3	53
6.º	MP0416	Formación en centros de traballo					410
CMAGA02	Produción agropecuaria	2.000	1.º, 2.º e 3.º	MP0404	Fundamentos agronómicos	6	159
			1.º, 2.º e 3.º	MP0405	Fundamentos zootécnicos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0407	Taller e equipamentos de tracción	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0408	Infraestruturas e instalacións agrícolas	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0409	Principios de sanidade vexetal	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0475	Implantación de cultivos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0482	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0476	Produción agrícola	11	193
			4.º e 5.º	MP0477	Produción de leite, ovos e animais para vida	8	140
			4.º e 5.º	MP0478	Produción de carne e outras producións gandeiras	9	157
			4.º e 5.º	MP0479	Control fitosanitario	5	87
			4.º e 5.º	MP0481	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0482	Formación en centros de traballo		410
CMAGA03	Xardinaria e floraría	2.000	1.º, 2.º e 3.º	MP0404	Fundamentos agronómicos	6	159
			1.º, 2.º e 3.º	MP0407	Taller e equipamentos de tracción	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0408	Infraestruturas e instalacións agrícolas	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0409	Principios de sanidade vexetal	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0576	Implantación de xardíns e zonas verdes	5	134
			1.º, 2.º e 3.º	MP0578	Produción de plantas e terróns de céspede en viveiro	7	186
			1.º, 2.º e 3.º	MP0582	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0479	Control fitosanitario	5	88
			4.º e 5.º	MP0577	Mantemento e mellora de xardíns e zonas verdes	10	175
			4.º e 5.º	MP0579	Composicións florais e con plantas	8	140
			4.º e 5.º	MP0580	Establecementos de floraría	5	87
			4.º e 5.º	MP0581	Técnicas de venda en xardinaria e floraría	5	87
			4.º e 5.º	MP0583	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
6.º	MP0584	Formación en centros de traballo		410			
CMELE01	Instalacións eléctricas e automáticas	2.000	1.º, 2.º e 3.º	MP0232	Automatizos industriais	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0233	Electrónica	4	107

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0234	Electrotecnia	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0235	Instalacións eléctricas interiores	12	320
			1.º, 2.º e 3.º	MP0241	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0236	Instalacións de distribución	9	155
			4.º e 5.º	MP0237	Infraestruturas comúns de telecomunicación en vivendas e edificios	7	123
			4.º e 5.º	MP0238	Instalacións domóticas	7	123
			4.º e 5.º	MP0239	Instalacións solares fotovoltaicas	3	53
			4.º e 5.º	MP0240	Máquinas eléctricas	7	123
			4.º e 5.º	MP0242	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0243	Formación en centros de traballo		410
CMELE02	Instalacións de telecomunicacións	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0359	Electrónica aplicada	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0360	Equipamentos microinformáticos	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0362	Instalacións eléctricas básicas	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0363	Instalacións de megafonía e sonorización	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0365	Instalacións de radiocomunicacións	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0366	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0237	Infraestruturas comúns de telecomunicación en vivendas e edificios	7	123
			4.º e 5.º	MP0238	Instalacións domóticas	7	123
			4.º e 5.º	MP0361	Infraestruturas de redes de datos e sistemas de telefonía	10	174
			4.º e 5.º	MP0364	Circuito pechado de televisión e seguridade electrónica	9	157
			4.º e 5.º	MP0367	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0368	Formación en centros de traballo		410
CMFME01	Mecanizado	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0001	Procesos de mecanizado	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0004	Fabricación por arranque de labra	15	400
			1.º, 2.º e 3.º	MP0005	Sistemas automatizados	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0007	Interpretación gráfica	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0008	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0002	Mecanizado por control numérico	18	314
			4.º e 5.º	MP0003	Fabricación por abrasión, electroerosión, corte e conformación, e por procesos especiais	8	140
			4.º e 5.º	MP0006	Metroloxía e ensaios	7	123
			4.º e 5.º	MP0009	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0010	Formación en centros de traballo		410
CMFME02	Soldadura e caldeiraría	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0007	Interpretación gráfica	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0091	Trazado, corte e conformación	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0092	Mecanizado	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0093	Soldadura en atmosfera natural	13	347
			1.º, 2.º e 3.º	MP0096	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0006	Metroloxía e ensaios	7	123
			4.º e 5.º	MP0094	Soldadura en atmosfera protexida	15	261
			4.º e 5.º	MP0095	Montaxe	11	193
			4.º e 5.º	MP0097	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0098	Formación en centros de traballo		410
CMHOT01	Cociña e gastronomía	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0047	Técnicas culinarias	12	320
			1.º, 2.º e 3.º	MP0049	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0028	Sobremesas en restauración	8	140
			4.º e 5.º	MP0045	Ofertas gastronómicas	5	87
			4.º e 5.º	MP0048	Produtos culinarios	20	350
			4.º e 5.º	MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0051	Formación en centros de traballo		410
CMHOT02	Servizos en restauración	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0151	Operacións básicas en restaurante	12	320
			1.º, 2.º e 3.º	MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	2	53

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0156	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0157	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0045	Ofertas gastronómicas	5	87
			4.º e 5.º	MP0152	Servizos en bar e cafetería	8	140
			4.º e 5.º	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	12	210
			4.º e 5.º	MP0154	O viño e o seu servizo	8	140
			4.º e 5.º	MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0159	Formación en centros de traballo		410
CMIFC01	Sistemas microinformáticos e redes	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0221	Montaxe e mantemento de equipamentos	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0222	Sistemas operativos monoposto	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0223	Aplicacións ofimáticas	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0225	Redes locais	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0229	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0224	Sistemas operativos en rede	9	157
			4.º e 5.º	MP0226	Seguridade informática	8	140
			4.º e 5.º	MP0227	Servizos en rede	9	157
			4.º e 5.º	MP0228	Aplicacións web	7	123
			4.º e 5.º	MP0230	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0231	Formación en centros de traballo		410
CMIMA01	Instalacións frigoríficas e de climatización	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0036	Máquinas e equipamentos térmicos	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0037	Técnicas de montaxe de instalacións	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0038	Instalacións eléctricas e automatismos	10	266
			1.º, 2.º e 3.º	MP0039	Configuración de instalacións de frío e climatización	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0043	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0040	Montaxe e mantemento de equipamentos de refrixeración comercial	9	157
			4.º e 5.º	MP0041	Montaxe e mantemento de instalacións frigoríficas industriais	12	210
			4.º e 5.º	MP0042	Montaxe e mantemento de instalacións de climatización, ventilación e extracción	12	210
			4.º e 5.º	MP0044	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0244	Formación en centros de traballo		410
CMIMA02	Instalacións de produción de calor	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0036	Máquinas e equipamentos térmicos	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0037	Técnicas de montaxe de instalacións	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0038	Instalacións eléctricas e automatismos	10	266
			1.º, 2.º e 3.º	MP0266	Configuración de instalacións caloríficas	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0394	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0302	Montaxe e mantemento de instalacións caloríficas	11	192
			4.º e 5.º	MP0310	Montaxe e mantemento de instalacións de auga	10	175
			4.º e 5.º	MP0392	Montaxe e mantemento de instalacións de enerxía solar	5	87
			4.º e 5.º	MP0393	Montaxe e mantemento de instalacións de gas e combustibles líquidos	7	123
			4.º e 5.º	MP0395	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0396	Formación en centros de traballo		410
CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0024	Materias primas e procesos en panadería e repostería	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0025	Elaboracións de panadería e bolaría	13	347
			1.º, 2.º e 3.º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0033	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0027	Elaboración de confeitaría e outras especialidades	11	192
			4.º e 5.º	MP0028	Sobremesas en restauración	8	140
			4.º e 5.º	MP0029	Produtos de obradoiro	10	175
			4.º e 5.º	MP0032	Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería	4	70
			4.º e 5.º	MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0035	Formación en centros de traballo		410

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas			
CMINA02	Aceites de oliva e viños	2.000								
			1.º, 2.º e 3.º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	3	80			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2	53			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0316	Materias primas e produtos na industria oleícola, vinícola e doutras bebidas	13	346			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0317	Extracción de aceites de oliva	4	107			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0318	Elaboración de viños	10	267			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0322	Formación e orientación laboral	4	107			
			4.º e 5.º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	6	105			
			4.º e 5.º	MP0146	Venda e comercialización de produtos alimentarios	4	70			
			4.º e 5.º	MP0319	Acondicionamento de aceites de oliva	6	105			
			4.º e 5.º	MP0320	Elaboración doutras bebidas e derivados	11	192			
			4.º e 5.º	MP0321	Análise sensorial	6	105			
			4.º e 5.º	MP0323	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53			
			6.º	MP0324	Formación en centros de traballo		410			
CMINA03	Elaboración de produtos alimentarios	2.000								
			1.º, 2.º e 3.º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	3	80			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2	53			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0141	Materias primas na industria alimentaria	10	267			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0142	Operacións de acondicionamento de materias primas	8	213			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0143	Tratamentos de transformación e conservación	9	240			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0147	Formación e orientación laboral	4	107			
			4.º e 5.º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	6	105			
			4.º e 5.º	MP0144	Procesamento de produtos alimentarios	10	175			
			4.º e 5.º	MP0145	Procesos tecnolóxicos na industria alimentaria	13	227			
			4.º e 5.º	MP0146	Venda e comercialización de produtos alimentarios	4	70			
			4.º e 5.º	MP0148	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53			
			6.º	MP0149	Formación en centros de traballo.		410			
			CM-MAM01	Carpintería e moble	2.000					
1.º, 2.º e 3.º	MP0538	Materiais en carpintería e moble				5	133			
1.º, 2.º e 3.º	MP0539	Solucións construtivas				7	187			
1.º, 2.º e 3.º	MP0540	Operacións básicas de carpintería				9	240			
1.º, 2.º e 3.º	MP0541	Operacións básicas de moblaxe				9	240			
1.º, 2.º e 3.º	MP0542	Control de almacén				2	53			
1.º, 2.º e 3.º	MP0548	Formación e orientación laboral				4	107			
4.º e 5.º	MP0543	Documentación técnica				8	140			
4.º e 5.º	MP0544	Mecanizado de madeira e derivados				9	158			
4.º e 5.º	MP0545	Mecanizado por control numérico en carpintería e moble				6	105			
4.º e 5.º	MP0546	Montaxe de carpintería e moble				5	87			
4.º e 5.º	MP0547	Acabamentos en carpintería e moble				5	87			
4.º e 5.º	MP0549	Empresa e iniciativa emprendedora				3	53			
CMQUI01	Planta química	2.000								
			1.º, 2.º e 3.º	MP0109	Parámetros químicos	6	160			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0110	Operacións unitarias en planta química	10	266			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0113	Operacións de xeración e transferencia de enerxía en proceso químico	9	240			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0114	Transporte de materiais na industria química	7	187			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0117	Formación e orientación laboral	4	107			
			4.º e 5.º	MP0111	Operacións de reacción en planta química	9	157			
			4.º e 5.º	MP0112	Control de procesos químicos industriais	10	175			
			4.º e 5.º	MP0115	Tratamento de augas	8	140			
			4.º e 5.º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	6	105			
			4.º e 5.º	MP0118	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53			
			6.º	MP0119	Formación en centros de traballo		410			
			CMSAN01	Emerxencias sanitarias	2.000					
						1.º, 2.º e 3.º	MP0052	Mantemento mecánico preventivo do vehículo	3	80
1.º, 2.º e 3.º	MP0053	Loxística sanitaria en emerxencias				6	160			
1.º, 2.º e 3.º	MP0054	Dotación sanitaria				4	107			
1.º, 2.º e 3.º	MP0055	Atención sanitaria inicial en situacións de emerxencia				10	266			
1.º, 2.º e 3.º	MP0058	Apoio psicolóxico en situacións de emerxencia				2	53			
1.º, 2.º e 3.º	MP0060	Teleemerxencias				3	80			
1.º, 2.º e 3.º	MP0061	Anatomofisioloxía e patoloxía básicas				4	107			

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0062	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0056	Atención sanitaria especial en situacións de emerxencia	13	227
			4.º e 5.º	MP0057	Evacuación e traslado de pacientes	14	245
			4.º e 5.º	MP0059	Plans de emerxencias e dispositivos de riscos previsibles	6	105
			4.º e 5.º	MP0063	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0064	Formación en centros de traballo		410
CMSAN02	Farmacia e parafarmacia	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0061	Anatomofisioloxía e patoloxía básicas	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0099	Disposición e venda de produtos	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0101	Dispensación de produtos farmacéuticos	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0103	Operacións básicas de laboratorio	9	239
			1.º, 2.º e 3.º	MP0104	Formulación maxistral	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0106	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0020	Primeiros auxilios	3	53
			4.º e 5.º	MP0100	Oficina de farmacia	9	157
			4.º e 5.º	MP0102	Dispensación de produtos parafarmacéuticos	12	210
			4.º e 5.º	MP0105	Promoción da saúde	9	157
			4.º e 5.º	MP0107	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0108	Formación en centros de traballo		410
CMTCP01	Confección e moda	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0264	Moda e tendencias	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0267	Corte de materiais	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0269	Confección industrial	10	266
			1.º, 2.º e 3.º	MP0271	Información e atención á clientela	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0272	Formación e orientación laboral	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0275	Materias téxtiles e pel	7	187
			4.º e 5.º	MP0116	Principios de mantemento electromecánico	6	105
			4.º e 5.º	MP0265	Patróns	7	123
			4.º e 5.º	MP0268	Confección á medida	12	209
			4.º e 5.º	MP0270	Acabamentos en confección	8	140
			4.º e 5.º	MP0273	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0274	Formación en centros de traballo		410
CMTMV01	Carrozaría	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0254	Elementos amovibles	8	212
			1.º, 2.º e 3.º	MP0255	Elementos metálicos e sintéticos	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0256	Elementos fixos	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0260	Mecanizado básico	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0261	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0257	Preparación de superficies	10	172
			4.º e 5.º	MP0258	Elementos estruturais do vehículo	11	193
			4.º e 5.º	MP0259	Embelecemento de superficies	12	212
			4.º e 5.º	MP0262	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0263	Formación en centros de traballo		410
CMTMV02	Electromecánica de vehículos automóviles	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0260	Mecanizado básico	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0452	Motores	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0454	Circuitos de fluídos: suspensión e dirección	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0455	Sistemas de transmisión e freada	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0456	Sistemas de carga e arranque	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0459	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0453	Sistemas auxiliares do motor	14	245
			4.º e 5.º	MP0457	Circuitos eléctricos auxiliares do vehículo	10	175
			4.º e 5.º	MP0458	Sistemas de seguridade e confortabilidade	9	157
			4.º e 5.º	MP0460	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0461	Formación en centros de traballo		410
CSAGA02	Paisaxismo e medio rural	2000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0690	Botánica agronómica	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0691	Xestión e organización do viveiro	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0692	Fitopatoloxía	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0693	Topografía agraria	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0694	Maquinaria e instalacións agroforestais	7	186
			1.º, 2.º e 3.º	MP0698	Conservación de xardíns e céspedes deportivos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0700	Formación e orientación laboral	4	107

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			4.º e 5.º	MP0695	Planificación de cultivos	11	193
			4.º e 5.º	MP0696	Xestión de cultivos	12	209
			4.º e 5.º	MP0697	Deseño de xardíns e restauración da paisaxe	10	175
			4.º e 5.º	MP0701	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			4.º e 5.º	MP0699	Proxecto en paisaxismo e medio rural		26
			4.º e 5.º	MP0702	Formación en centros de traballo		384
CSELE01	Sistemas electrotécnicos e automatizados	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0517	Procesos en instalacións de infraestruturas comúns de telecomunicacións	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0518	Técnicas e procesos en instalacións eléctricas	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0520	Sistemas e circuitos eléctricos	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0521	Técnicas e procesos en instalacións domóticas e automáticas	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0527	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0519	Documentación técnica en instalacións eléctricas	6	105
			4.º e 5.º	MP0522	Desenvolvemento de redes eléctricas e centros de transformación	7	122
			4.º e 5.º	MP0523	Configuración de instalacións domóticas e automáticas	8	140
			4.º e 5.º	MP0524	Configuración de instalacións eléctricas	8	140
			4.º e 5.º	MP0528	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			4.º e 5.º	MP0602	Xestión da montaxe e do mantemento de instalacións eléctricas	4	70
			6.º	MP0526	Proxecto de sistemas electrotécnicos e automatizados		26
			6.º	MP0529	Formación en centros de traballo		384
CSENA01	Eficiencia enerxética e enerxía solar térmica	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0121	Equipamentos e instalacións térmicas	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0122	Procesos de montaxe de instalacións	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0123	Representación gráfica de instalacións	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0349	Eficiencia enerxética de instalacións	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0352	Configuración de instalacións solares térmicas	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0356	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0350	Certificación enerxética de edificios	12	210
			4.º e 5.º	MP0351	Xestión eficiente da auga na edificación	6	105
			4.º e 5.º	MP0353	Xestión da montaxe e o mantemento de instalacións solares térmicas	10	175
			4.º e 5.º	MP0354	Promoción do uso eficiente da enerxía e da auga	5	87
			4.º e 5.º	MP0357	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0355	Proxecto de eficiencia enerxética e enerxía solar térmica		26
			6.º	MP0358	Formación en centros de traballo		384
CSEOC01	Proxectos de edificación	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0562	Estruturas de construción	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0563	Representacións de construción	13	347
			1.º, 2.º e 3.º	MP0565	Implantacións de construción	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0567	Deseño e construción de edificios	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0568	Instalacións en edificación	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0573	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0564	Medicións e valoracións de construción	5	87
			4.º e 5.º	MP0566	Planificación de construción	5	87
			4.º e 5.º	MP0569	Eficiencia enerxética en edificación	4	70
			4.º e 5.º	MP0570	Desenvolvemento de proxectos de edificación residencial	12	210
			4.º e 5.º	MP0571	Desenvolvemento de proxectos de edificación non residencial	7	123
			4.º e 5.º	MP0574	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0572	Proxecto en edificación		26
			6.º	MP0575	Formación en centros de traballo		384
CSFME01	Programación da produción en fabricación mecánica	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0007	Interpretación gráfica	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0160	Definición de procesos de mecanización, conformación e montaxe	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0162	Programación de sistemas automáticos de fabricación mecánica	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0164	Execución de procesos de fabricación	7	187

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0166	Verificación de produtos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0168	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0002	Mecanización por control numérico	15	262
			4.º e 5.º	MP0161	Fabricación asistida por computador (CAM)	4	70
			4.º e 5.º	MP0163	Programación da produción	8	140
			4.º e 5.º	MP0165	Xestión da calidade, prevención de riscos laborais e protección ambiental	6	105
			4.º e 5.º	MP0169	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0167	Proxecto de fabricación de produtos mecánicos		26
			6.º	MP0170	Formación en centros de traballo		384
CSFME02	Construcións metálicas	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0162	Programación de sistemas automáticos de fabricación mecánica	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0245	Representación gráfica en fabricación mecánica	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0246	Deseño de construcións metálicas	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0248	Procesos de mecanizado, corte e conformación en construcións metálicas	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0251	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0163	Programación da produción	8	140
			4.º e 5.º	MP0165	Xestión da calidade, prevención de riscos laborais e protección ambiental	6	105
			4.º e 5.º	MP0247	Definición de procesos de construcións metálicas	8	140
			4.º e 5.º	MP0249	Procesos de unión e montaxe en construcións metálicas	11	192
			4.º e 5.º	MP0252	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0250	Proxecto de construcións metálicas		26
			6.º	MP0253	Formación en centros de traballo		384
CSFME03	Deseño en fabricación mecánica	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0245	Representación gráfica en fabricación mecánica	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0427	Deseño de produtos mecánicos	12	320
			1.º, 2.º e 3.º	MP0429	Deseño de moldes e modelos de fundición	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0432	Técnicas de fabricación mecánica	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0434	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0428	Deseño de utensilios de procesamento de chapa e estampación	13	227
			4.º e 5.º	MP0430	Deseño de moldes para produtos poliméricos	8	140
			4.º e 5.º	MP0431	Automatización da fabricación	12	210
			4.º e 5.º	MP0435	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0433	Proxecto de deseño de produtos mecánicos		26
			6.º	MP0436	Formación en centros de traballo		384
CSHOT01	Xestión de aloxamentos turísticos	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0173	Márketing turístico	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0176	Recepción e reservas	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0179	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0182	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	6	105
			4.º e 5.º	MP0175	Xestión do departamento de pisos	6	105
			4.º e 5.º	MP0177	Recursos humanos no aloxamento	5	87
			4.º e 5.º	MP0178	Comercialización de eventos	7	123
			4.º e 5.º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	9	157
			4.º e 5.º	MP0183	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0181	Proxecto de xestión de aloxamento turístico		26
			6.º	MP0184	Formación en centros de traballo		384
CSHOT02	Axencias de viaxes e xestión de eventos	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0173	Márketing turístico	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0179	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0383	Destinos turísticos	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0384	Recursos turísticos	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0401	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	6	105
			4.º e 5.º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	9	157

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			4.º e 5.º	MP0397	Xestión de produtos turísticos	5	105
			4.º e 5.º	MP0398	Venda de servizos turísticos	7	123
			4.º e 5.º	MP0399	Dirección de entidades de intermediación turística	6	87
			4.º e 5.º	MP0402	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0400	Proxecto de axencias de viaxes e xestión de eventos		26
			6.º	MP0403	Formación en centros de traballo		384
CSHOT03	Guía, información e asistencia turística	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0173	Márketing turístico	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0179	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0383	Destinos turísticos	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0384	Recursos turísticos	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0389	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	6	105
			4.º e 5.º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	9	157
			4.º e 5.º	MP0385	Servizos de información turística	4	70
			4.º e 5.º	MP0386	Procesos de guía e asistencia turística	6	105
			4.º e 5.º	MP0387	Deseño de produtos turísticos	8	140
			4.º e 5.º	MP0390	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0388	Proxecto de guía, información e asistencia turística		26
			6.º	MP0391	Formación en centros de traballo		384
CSHOT04	Dirección de cociña	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0179	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0499	Procesos de elaboración culinaria	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0502	Gastronomía e nutrición	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0506	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	12	210
			4.º e 5.º	MP0500	Xestión da produción en cociña	14	244
			4.º e 5.º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	4	70
			4.º e 5.º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	3	53
			4.º e 5.º	MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0505	Proxecto de dirección de cociña		26
			6.º	MP0508	Formación en centros de traballo		384
CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0179	Inglés	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0502	Gastronomía e nutrición	2	53
			1.º, 2.º e 3.º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	10	267
			1.º, 2.º e 3.º	MP0514	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	9	157
			4.º e 5.º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	4	70
			4.º e 5.º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	3	53
			4.º e 5.º	MP0511	Sommelier	9	157
			4.º e 5.º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	8	140
			4.º e 5.º	MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0513	Proxecto de dirección de servizos en restauración		26
			6.º	MP0516	Formación en centros de traballo		384
CSIFC01	Administración de sistemas informáticos en rede	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0369	Implantación de sistemas operativos	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0370	Planificación e administración de redes	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0371	Fundamentos de hardware	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0372	Xestión de bases de datos	7	187

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesiões de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0373	Linguaxes de marcas e sistemas de xestión de información	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0380	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0374	Administración de sistemas operativos	8	140
			4.º e 5.º	MP0375	Servizos de rede e internet	8	140
			4.º e 5.º	MP0376	Implantación de aplicacións web	7	122
			4.º e 5.º	MP0377	Administración de sistemas xestores de bases de datos	4	70
			4.º e 5.º	MP0378	Seguridade e alta dispoñibilidade	6	105
			4.º e 5.º	MP0381	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0379	Proxecto de administración de sistemas informáticos en rede		26
			6.º	MP0382	Formación en centros de traballo		384
CSIFC02	Desenvolvemento de aplicacións multiplataforma	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0373	Linguaxes de marcas e sistemas de xestión de información	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0483	Sistemas informáticos	7	186
			1.º, 2.º e 3.º	MP0484	Bases de datos	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0485	Programación	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0487	Contornos de desenvolvemento	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0493	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0486	Acceso a datos	9	157
			4.º e 5.º	MP0488	Desenvolvemento de interfaces	8	140
			4.º e 5.º	MP0489	Programación multimedia e dispositivos móbiles	7	123
			4.º e 5.º	MP0490	Programación de servizos e procesos	4	70
			4.º e 5.º	MP0491	Sistemas de xestión empresarial	5	87
			4.º e 5.º	MP0494	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0492	Proxecto de desenvolvemento de aplicacións multiplataforma		26
			6.º	MP0495	Formación en centros de traballo		384
CSIFC03	Desenvolvemento de aplicacións web	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0373	Linguaxes de marcas e sistemas de xestión de información	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0483	Sistemas informáticos	7	186
			1.º, 2.º e 3.º	MP0484	Bases de datos	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0485	Programación	9	240
			1.º, 2.º e 3.º	MP0487	Contornos de desenvolvemento	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0617	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0612	Desenvolvemento web en contorno cliente	9	157
			4.º e 5.º	MP0613	Desenvolvemento web en contorno servidor	10	175
			4.º e 5.º	MP0614	Despregamento de aplicacións web	5	88
			4.º e 5.º	MP0615	Deseño de interfaces web	9	157
			4.º e 5.º	MP0618	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0616	Proxecto de desenvolvemento de aplicacións web		26
			6.º	MP0619	Formación en centros de traballo		384
CSIMA01	Desenvolvemento de proxectos de instalacións térmicas e de fluídos	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0120	Sistemas eléctricos e automáticos	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0121	Equipamentos e instalacións térmicas	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0122	Procesos de montaxe de instalacións	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0123	Representación gráfica de instalacións	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0124	Enerxías renovables e eficiencia enerxética	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0130	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0125	Configuración de instalacións de climatización, calefacción e AQS	10	175
			4.º e 5.º	MP0126	Configuración de instalacións frigoríficas	9	157
			4.º e 5.º	MP0127	Configuración de instalacións de fluídos	8	140
			4.º e 5.º	MP0128	Planificación da montaxe de instalacións	6	105
			4.º e 5.º	MP0131	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0129	Proxecto de instalacións térmicas e de fluídos		26
			6.º	MP0132	Formación en centros de traballo		384
CSIMA02	Mantemento de instalacións térmicas e de fluídos	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0120	Sistemas eléctricos e automáticos	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0121	Equipamentos e instalacións térmicas	8	213

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesiões de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0122	Procesos de montaxe de instalacións	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0123	Representación gráfica de instalacións	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0124	Enerxías renovables e eficiencia enerxética	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0138	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0133	Xestión da montaxe, da calidade e do mantemento	6	105
			4.º e 5.º	MP0134	Configuración de instalacións térmicas e de fluídos	11	192
			4.º e 5.º	MP0135	Mantemento de instalacións frigoríficas e de climatización	8	140
			4.º e 5.º	MP0136	Mantemento de instalacións caloríficas e de fluídos	8	140
			4.º e 5.º	MP0139	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0137	Proxecto de mantemento de instalacións térmicas e de fluídos		26
			6.º	MP0140	Formación en centros de traballo		384
CSINA01	Vitivinicultura	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0077	Viticultura	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0078	Vinificacións	7	187
			1.º, 2.º e 3.º	MP0079	Procesos bioquímicos	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0081	Análise enolóxica	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0083	Cata e cultura vitivinícola	3	80
			1.º, 2.º e 3.º	MP0088	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0080	Estabilización, crianza e envasamento	8	140
			4.º e 5.º	MP0082	Industrias derivadas	5	87
			4.º e 5.º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	7	123
			4.º e 5.º	MP0085	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	8	140
			4.º e 5.º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	5	87
			4.º e 5.º	MP0089	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0087	Proxecto na industria vitivinícola		26
			6.º	MP0090	Formación en centros de traballo		384
CSINA02	Procesos e calidade na industria alimentaria	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	5	133
			1.º, 2.º e 3.º	MP0463	Biotecnoloxía alimentaria	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0464	Análise de alimentos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0465	Tratamentos de preparación e conservación dos alimentos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0466	Organización da produción alimentaria	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0468	Nutrición e seguridade alimentaria	4	107
			1.º, 2.º e 3.º	MP0470	Innovación alimentaria	3	79
			1.º, 2.º e 3.º	MP0472	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0084	Comercialización e loxística na industria alimentaria	7	123
			4.º e 5.º	MP0086	Xestión de calidade e ambiental na industria alimentaria	5	87
			4.º e 5.º	MP0462	Tecnoloxía alimentaria	12	210
			4.º e 5.º	MP0467	Control microbiolóxico e sensorial dos alimentos	4	70
			4.º e 5.º	MP0469	Procesos integrados na industria alimentaria	5	87
			4.º e 5.º	MP0473	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0471	Proxecto en procesos e calidade na industria alimentaria		26
			6.º	MP0474	Formación en centros de traballo		384
CSQUI01	Laboratorio de análise e de control de calidade	2.000					
			1.º, 2.º e 3.º	MP0065	Mostraxe e preparación da mostra	8	213
			1.º, 2.º e 3.º	MP0066	Análises químicas	12	320
			1.º, 2.º e 3.º	MP0069	Ensaos fisicoquímicos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0070	Ensaos microbiolóxicos	6	160
			1.º, 2.º e 3.º	MP0074	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0067	Análise instrumental	13	226
			4.º e 5.º	MP0068	Ensaos físicos	7	123
			4.º e 5.º	MP0071	Ensaos biotecnolóxicos	6	105
			4.º e 5.º	MP0072	Calidade e seguridade no laboratorio	7	123
			4.º e 5.º	MP0075	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			6.º	MP0073	Proxecto de laboratorio de análise e de control de calidade		26
			6.º	MP0076	Formación en centros de traballo		384

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas			
CSQUI02	Química industrial	2.000								
			1.º, 2.º e 3.º	MP0186	Transporte de sólidos e fluídos	6	160			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0188	Operacións básicas na industria química	10	266			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0191	Mantemento electromecánico en industrias de proceso	5	133			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0192	Formulación e preparación de mesturas	4	107			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0193	Acondicionamento e almacenaxe de produtos químicos	4	107			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0194	Prevención de riscos en industrias químicas	3	80			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0196	Formación e orientación laboral	4	107			
			4.º e 5.º	MP0185	Organización e xestión en industrias químicas	4	70			
			4.º e 5.º	MP0187	Xeración e recuperación de enerxía	9	157			
			4.º e 5.º	MP0189	Reactores químicos	8	140			
			4.º e 5.º	MP0190	Regulación e control de proceso químico	12	210			
			4.º e 5.º	MP0197	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53			
			6.º	MP0195	Proxecto de industrias de proceso químico		26			
			6.º	MP0198	Formación en centros de traballo		384			
			CSSAN01	Audioloxía protésica	2.000					
						1.º, 2.º e 3.º	MP0199	Características anatomosensoriais auditivas	11	292
						1.º, 2.º e 3.º	MP0200	Tecnoloxía electrónica en audioprótese	10	267
						1.º, 2.º e 3.º	MP0201	Acústica e elementos de protección sonora	7	187
1.º, 2.º e 3.º	MP0204	Atención á persoa hipoacúsica				4	107			
1.º, 2.º e 3.º	MP0207	Formación e orientación laboral				4	107			
4.º e 5.º	MP0202	Elaboración de moldes e protectores auditivos				15	262			
4.º e 5.º	MP0203	Elección e adaptación de próteses auditivas				15	262			
4.º e 5.º	MP0205	Audición e comunicación verbal				3	53			
4.º e 5.º	MP0208	Empresa e iniciativa emprendedora				3	53			
6.º	MP0206	Proxecto de audioloxía protésica					26			
6.º	MP0209	Formación en centros de traballo					384			
CSSSC01	Educación infantil	2.000								
			1.º, 2.º e 3.º	MP0011	Didáctica da educación infantil	9	240			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0013	O xogo infantil e a súa metodoloxía	7	187			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0014	Expresión e comunicación	8	213			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0015	Desenvolvemento cognitivo e motor	8	213			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0021	Formación e orientación laboral	4	107			
			4.º e 5.º	MP0012	Autonomía persoal e saúde infantil	9	155			
			4.º e 5.º	MP0016	Desenvolvemento socioafectivo	7	123			
			4.º e 5.º	MP0017	Habilidades sociais	7	123			
			4.º e 5.º	MP0018	Intervención con familias e atención a menores en risco social	7	123			
			4.º e 5.º	MP0020	Primeiros auxilios	3	53			
			4.º e 5.º	MP0022	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53			
			6.º	MP0019	Proxecto de atención á infancia		26			
			6.º	MP0023	Formación en centros de traballo		384			
			CSTCP01	Patronaxe e moda	2.000					
1.º, 2.º e 3.º	MP0264	Moda e tendencias				4	107			
1.º, 2.º e 3.º	MP0276	Materiais en téxtil, confección e pel				6	160			
1.º, 2.º e 3.º	MP0277	Técnicas en confección				7	187			
1.º, 2.º e 3.º	MP0278	Procesos en confección industrial				5	133			
1.º, 2.º e 3.º	MP0285	Patronaxe industrial en téxtil e pel				10	266			
1.º, 2.º e 3.º	MP0288 MP0288	Formación e orientación laboral				4	107			
4.º e 5.º	MP0165	Xestión da calidade, prevención de riscos laborais e protección ambiental				6	105			
4.º e 5.º	MP0280	Organización da produción en confección industrial				5	87			
4.º e 5.º	MP0283	Análise de deseños en téxtil e pel				5	87			
4.º e 5.º	MP0284	Elaboración de prototipos				9	157			
4.º e 5.º	MP0286	Industrialización e escalaxe de patróns				8	141			
4.º e 5.º	MP0289	Empresa e iniciativa emprendedora				3	53			
6.º	MP0287	Proxecto de patronaxe e moda					26			
6.º	MP0290	Formación en centros de traballo		384						
CSTMV01	Automoción	2.000								
			1.º, 2.º e 3.º	MP0291	Sistemas eléctricos e de seguridade e confortabilidade	9	240			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0293	Motores térmicos e os seus sistemas auxiliares	10	267			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0294	Elementos amovibles e fixos non estruturais	8	213			
			1.º, 2.º e 3.º	MP0297	Xestión e loxística do mantemento de vehículos	5	133			

Código ciclo	Ciclo formativo	Duración ciclo (h)	Trimestre	Código módulo	Módulo	Sesións de 50'	Horas
			1.º, 2.º e 3.º	MP0299	Formación e orientación laboral	4	107
			4.º e 5.º	MP0292	Sistemas de transmisión de forzas e trens de rodaxe	12	209
			4.º e 5.º	MP0295	Tratamento e recubrimiento de superficies	11	192
			4.º e 5.º	MP0296	Estruturas de vehículo	7	123
			4.º e 5.º	MP0300	Empresa e iniciativa emprendedora	3	53
			4.º e 5.º	MP0309	Técnicas de comunicación e de relacións	3	53
			6.º	MP0298	Proxecto de automoción		26
			6.º	MP0301	Formación en centros de traballo		384