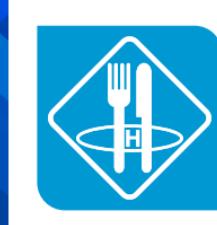




# FORMACIÓN PROFESIONAL



2014 - 2015



Familia profesional

Hostelería  
e turismo

aquí hai  
futuro

HOT

XUNTA DE GALICIA

# CM Cociña e gastronomía

## Ciclo formativo de grao medio

## Título LOE

### Perfil profesional

### Duración

2.000 horas

Que se aprende a fazer?	Executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da producción 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, áinda 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 economía de unidades de producción e servizo de alimentos e bebidas.
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que componen 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	MP0049	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0046	<b>Preelaboración e conservación de alimentos</b>	240
1º	MP0026	<b>Procesos básicos de pastelería e repostería</b>	240
1º	MP0031	<b>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</b>	53
1º	MP0047	<b>Técnicas culinarias</b>	320
2º	MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0051	Formación en centros de trabajo	410
2º	MP0045	<b>Ofertas gastronómicas</b>	87
2º	MP0048	<b>Productos culinarios</b>	350
2º	MP0028	<b>Sobremesas en restauración</b>	140

Nota. Os módulos en negra están asociados a algúna unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico en cociña e gastronomía.
----------------------	----------------------------------

Que unidades de competencia se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0045 Ofertas gastronómicas.	UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos. UC0709_2 Definir ofertas sinxelas de 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 más significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.
MP0026 Procesos básicos de pastelería e repostaría.	UC0306_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería 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.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira. UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria. UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

# CM Servizos en restauración

	Ciclo formativo de grao medio	Título LOE	
	Perfil profesional	Duración	
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.	2.000 horas	
En que ámbitos se traballa?	En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, áida 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 economía de unidades de producción e servizo de alimentos. Barman. Axudante de somelier. Auxiliar de servizos en medios de transporte.		
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que componen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.		
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0157	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0156	<b>Inglés</b>	160
1º	MP0150	<b>Operacións básicas en bar e cafetaría</b>	267
1º	MP0151	<b>Operacións básicas en restaurante</b>	320
1º	MP0031	<b>Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos</b>	53
1º	MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	53
2º	MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0159	Formación en centros de trabajo	410
2º	MP0154	<b>O viño e o seu servizo</b>	140
2º	MP0045	<b>Ofertas gastronómicas</b>	87
2º	MP0152	<b>Servizos en bar e cafetaría</b>	140
2º	MP0153	<b>Servizos en restaurante e eventos especiais</b>	210

Nota. Os módulos en negra están asociados a algúna unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico en servizos en restauración.
----------------------	--------------------------------------

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

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

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

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

# CS Animación turística

## Ciclo formativo de grao superior

## Título LOXSE

### Perfil profesional

### Duración

1.400 horas

Que se aprende a fazer? Administrar pequenas empresas, áreas ou departamentos de animación, definir, promover e adaptar a programación xeral de actividades, e coordinar e executar actividades de animación turística.

En que ámbitos se traballa? Deseño e organización de servizos de animación, atención ao cliente, xestión administrativa e execución de accións promocionais.

Que ocupacións se desempeñan? Animador de hotel, animador de veladas e espectáculos, animador de actividades ao aire libre e xefe de departamento de animación. Informador turístico, promotor turístico e asistente de publicidade promoción.

Cales son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que componen 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	CS0602	Actividades e recursos culturais	135
1º	CS0603	Animación no ámbito turístico	160
1º	CSOFOL	Formación e orientación laboral	55
1º	CSHC55	Horas á disposición do centro	55
1º	CS0256	Lingua estranxeira (inglés)	130
1º	CS0599	Organización e xestión dunha pequena empresa de actividades de tempo libre e socio-educativas	80
1º	CS0604	Proxecto integrado	55
1º	CS0271	Segunda lingua estranxeira	130
1º	CS0600	Técnicas de comunicación para animación	80
1º	CS0601	Xogos e actividades físicas recreativas para animación	80
2º	CS0605	Formación en centros de traballo	440

Que título se obtén? Técnico superior en animación turística.

# CS Xestión de aloxamentos turísticos

	Ciclo formativo de grao superior	Título LOE	
	Perfil profesional	Duración	
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.	2.000 horas	
En que ámbitos se traballa?	No sector turístico, nomeadamente no subsector dos aloxamentos turísticos hoteleiros e extrahoteleiros, incluíndo tamén algúns tipos afins, como as residencias sanitarias, hospitalarias e de estudantes, entre outras, independentemente da súa su modalidade. Trátase de persoal fundamentalmente por conta alrea, dado o grande investimento en inmobiliizado que adota supor o aloxamento, e que exerce as súas actividades en labores de xestión, dirección e supervisión en áreas funcionais de recepción, reservas, pisos e eventos.		
Que ocupacións se desempeñan?	Subdirector/ora de aloxamentos de establecementos turísticos. Xefe/a de recepción. Encargado/a de reservas. Xefe/a de reservas. Coordinador/ora de calidad. Gobernante/a ou encargado/a xeral do servizo de pisos e limpeza. Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza. Xestor/ora de aloxamento en residencias, hospitais e similares. Xestor/ora de aloxamento en casas rurais. Coordinador/ora de eventos. Xefe/a de vendas en establecementos de aloxamentos turísticos. Comercial de establecementos de aloxamentos turísticos.		
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que componen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.		
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0174	<b>Dirección de aloxamentos turísticos</b>	240
1º	MP0171	<b>Estrutura do mercado turístico</b>	133
1º	MP0182	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0179	<b>Inglés</b>	160
1º	MP0173	<b>Márketing turístico</b>	160
1º	MP0176	<b>Recepción e reservas</b>	160
2º	MP0178	Comercialización de eventos	123
2º	MP0183	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0184	Formación en centros de trabalho	384
2º	MP0172	<b>Protocolo e relacóns públicas</b>	105
2º	MP0181	Proxecto xestión aloxamento turístico	26
2º	MP0177	<b>Recursos humanos no aloxamento</b>	87
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0175	<b>Xestión do departamento de pisos</b>	105

Nota. Os módulos en negra están asociados a algúna unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico superior en aloxamentos turísticos.
----------------------	---

Que unidades de competencia se acreditan?

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

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

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

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

# CS Axencias de viaxes e xestión de eventos

## Ciclo formativo de grao superior

### Perfil profesional

### Título LOE

Duración

2.000 horas

**Que se aprende a fazer?** 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 aldea que exercen a súa actividade profesional como empregados/as ou xefes/as de oficina ou de departamento, nas áreas funcionais da administración, de reservas, de producto, e de venda de servizos e produtos turísticos e eventos.

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

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

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

Nota. Os módulos en negra están asociados a algúna unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

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

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

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

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

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

**Nota.** Os módulos profesionais MP0179: inglés e MP0180: segunda lingua estranxeira poderán validarse conforme o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.



# CS Guía, información e asistencia turísticas

## Ciclo formativo de grao superior

## Título LOE

	Perfil profesional	Duración	
Que se aprende a fazer?	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 noutras destinos turísticos.	2.000 horas	
En que ámbitos se traballa?	No sector turístico, entendido este no seu sentido máis amplio, 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 aldea ou por conta propia, incluíndo a posibilidade de ocupar postos na Administracións ou en entes de características similares (consorcios, padroados, etc.).		
Que ocupacións se desempeñan?	Guía local, guía acompañante, guía en lugares onde se localicen bens de interese cultural, informador/ora turístico/a, xefe/a de oficinas de información, promotor/ora turístico/a, técnico/a de empresa de consultoría turística, axente de desenvolvemento turístico local, azafata/asistente en medios de transporte terrestre ou marítimo, asistente en terminais (estacións, portos e aeroportos), encargado/a de facturación en terminais de transporte, e asistente en feiras, congresos e convencións.		
Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que componen este ciclo formativo, xunto co seu código, a súa duración e coa información do curso no que se imparten.		
Curso	Código	Módulos profesionais	Horas
1º	MP0383	Destinos turísticos	213
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	133
1º	MP0389	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0179	<b>Inglés</b>	160
1º	MP0173	<b>Márketing turístico</b>	160
1º	MP0384	<b>Recursos turísticos</b>	187
2º	MP0387	<b>Deseño de produtos turísticos</b>	140
2º	MP0390	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0391	Formación en centros de trabalho	384
2º	MP0386	<b>Procesos de guía e asistencia turística</b>	105
2º	MP0172	<b>Protocolo e relacións públicas</b>	105
2º	MP0388	Proxecto de guía, información e asistencia turísticas	26
2º	MP0180	<b>Segunda lingua estranxeira</b>	157
2º	MP0385	<b>Servizos de información turística</b>	70

Nota. Os módulos en negra están asociados a algúna unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico superior en 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 acreditan se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0384 Recursos turísticos.	UC1069_3 Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.
	UC1070_3 Interpretar espazos naturais e outros bens de interese natural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.

<b>Módulos profesionais superados</b>	<b>Unidades de competencia acreditables</b>
MP0386 Procesos de guía e asistencia turística.	UC1071_3 Prestar servizos de acompañamento e asistencia a turistas e visitantes, e deseñar itinerarios turísticos.
MP0172 Protocolo e relacóns públicas.	UC1056_3 Xestionar eventos.
MP0173 Márketing turístico.	UC1074_3 Xestionar información turística.
MP0387 Deseño de produtos turísticos.	UC1075_3 Crear, promover e xestionar servizos e produtos turísticos locais.
MP0179 Inglés.	UC1072_3 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.
MP0180 Segunda lingua estranxeira.	UC1073_3 Comunicarse nunha lingua estranxeira distinta do inglés, cun nivel de usuario competente, nos servizos turísticos de guía e animación.

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

**Nota.** Os módulos profesionais MP0179: inglés e MP0180: segunda lingua estranxeira poderán validarse consoante o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

# CS Dirección de cociña

Ciclo formativo de grao superior	Título LOE
Perfil profesional	Duración

**Que se aprende a facer?** A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a producción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a producción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, segundo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

**En que ámbitos se traballa?** As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, nomeadamente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

**Que ocupacións se desempeñan?** Director/ora de alimentos e bebidas; director/ora de cociña; xefe/a de producción 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 de economato e adega.

**Cales son os módulos deste ciclo?** Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que componen 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	MP0496	<b>Control do aprovisionamento de materias primas</b>	53
1º	MP0506	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º	MP0179	<b>Inglés</b>	160
1º	MP0499	<b>Procesos de elaboración culinaria</b>	267
1º	MP0497	<b>Procesos de preelaboración e conservación en cociña</b>	240
1º	MP0501	<b>Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias</b>	80
2º	MP0498	<b>Elaboracións de pastelería e repostaría en cociña</b>	210
2º	MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0508	Formación en centros de trabalho	384
2º	MP0505	Proxecto de dirección de cociña	26
2º	MP0504	<b>Recursos humanos e dirección de equipos en restauración</b>	53
2º	MP0503	<b>Xestión administrativa e comercial en restauración</b>	70
2º	MP0500	<b>Xestión da producción en cociña</b>	244

Nota. Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

**Que título se obtén?** Técnico superior en dirección de cociña.

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

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

Que módulos profesionais se validan? A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

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

# CS Dirección de servizos de restauración

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

Nota. Os módulos en negra están asociados a alguma unidade de competencia, conforme as táboas seguintes.

Que título se obtén?	Técnico superior en dirección de servizos de restauración.
----------------------	--

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

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

Que módulos profesionais se validan?

A táboa seguinte detalla, na columna da esquerda, as unidades de competencia que deben acreditarse para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

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

**Nota.** Os módulos profesionais MP0179: inglés e MP0180: segunda lingua estranxeira poderán validarse conforme o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

## Oferta de ensinanzas

Réxime	Código	Ciclo
Réxime de adultos a distancia	ZSHOT03	Guía, información e asistencia turísticas
	ZSHOT02	Axencias de viaxes e xestión de eventos
	ZSHOT01	Xestión de aloxamentos turísticos
Réxime de adultos presencial	ZSHOT05	Dirección de servizos de restauración
	ZSHOT04	Dirección de cociña
	ZSHOT03	Guía, información e asistencia turísticas
	ZMHOT02	Servizos en restauración
	ZMHOT01	Cociña e gastronomía
Réxime ordinario	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración
	CSHOT04	Dirección de cociña
	CSHOT03	Guía, información e asistencia turísticas
	CSHOT02	Axencias de viaxes e xestión de eventos
	CSHOT01	Xestión de aloxamentos turísticos
	CS11005	Animación turística
	CMHOT02	Servizos en restauración
	CMHOT01	Cociña e gastronomía

Concello	Código	Centro					
<b>A Coruña</b>							
Coruña, A	15027897	CIFP Paseo das Pontes	■	■	■	■	■
	15005221	IES Plurilingüe Eusebio da Guarda		■	■		
Ferrol	15006778	CIFP Rodolfo Ucha Piñeiro		■			
Pontedeume	15025682	IES Fraga do Eume	■	■	■	■	■
Santiago de Compostela	15016000	CIFP Compostela	■	■	■	■	■
	15015755	IES Plurilingüe Rosalía de Castro	■	■	■	■	■

Lugo

Foz	27020562	IES de Foz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lugo	27016455	IES Sanxillao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Monforte de Lemos	27007259	IES Río Cabe				<input checked="" type="checkbox"/>	
Sober	27011718	CPR Belarmino Fernández Iglesias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			

Ourense

Ourense	32015050	CIFP A Farixa					
Vilamarín	32016285	IES de Vilamarín	■	■	■	■	■ ■ ■

Pontevedra

Pontedvedra 36020064 CIPF Carlos Oroza

Vigo

## Información

Concello	Código	Centro	Teléfono	Correo-e
<b>A Coruña</b>				
Coruña, A	15027897	CIFP Paseo das Pontes	981160196	cifp.paseodaspontes@
	15005221	IES Plurilingüe Eusebio da Guarda	981223479	ies.eusebio.guarda@
Ferrol	15006778	CIFP Rodolfo Ucha Piñeiro	981321565	cifp.rodolfo.ucha@
Pontedeume	15025682	IES Fraga do Eume	981432004	ies.fraga.eume@
Santiago de Compostela	15016000	CIFP Compostela	981523140	cifp.compostela@
	15015755	IES Plurilingüe Rosalía de Castro	981569650	ies.rosalia.castro@

## Lugo

Foz	27020562	IES de Foz	982141544	ies.foz@
Lugo	27016455	IES Sanxillao	982252016	ies.sanxillao@
Monforte de Lemos	27007259	IES Rio Cabe	982400812	ies.rio.cabe@
Sober	27011718	CPR Belarmino Fernández Iglesias	982460469	cpr.belarmino@

## Ourense

Ourense	32015050	CIFP A Farixa	988236552	cifp.farixa@
Vilamarín	32016285	IES de Vilamarín	988286013	ies.vilamarin@

## Pontevedra

Pontevedra	36020064	CIFP Carlos Oroza	986847002	cifp.carlos.oroz@
Vigo	36013448	CIFP Manuel Antonio	986273800	cifp.manuel.antonio@

Nota. Ao enderezo electrónico débese engadir edu.xunta.es. Máis información sobre os centros educativos: enderezo postal, enderezo web ou datos de xeolocalización en [www.edu.xunta.es/webcentros](http://www.edu.xunta.es/webcentros)



Onde informarse

## Departamentos de orientación dos centros educativos

### Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Edificio Administrativo de San Caetano  
**SANTIAGO DE COMPOSTELA**

Teléfonos 981 544 400 - 981 544 376  
dxeppie@edu.xunta.es

[www.edu.xunta.es/fp](http://www.edu.xunta.es/fp)



FONDO SOCIAL EUROPEO  
"O FSE inviste no teu futuro"



XUNTA  
DE GALICIA

gàlicia