



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Dirección Xeral de Educación, Formación
Profesional e Innovación Educativa



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

O FSE inviste no teu futuro

Recomendacións para cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

**SHOT04 Dirección de cociña****Distribución dos módulos no réxime ordinario**

Vostede está interesado en cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas na modalidade presencial ou ben a distancia. Neste réxime realízase unha matrícula por módulos profesionais, a diferenza do réxime ordinario, no que se realiza por curso completo.

Como información previa ás propostas de diversos itinerarios formativos para o réxime de persoas adultas, preséntanselle os cursos nos que está distribuído o ciclo formativo no réxime ordinario, así como os módulos profesionais en cada un deles. Esta distribución corresponderíase cun itinerario a dous anos.

Trimestre	Código	Módulo	Horas
1º, 2º e 3º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53
1º, 2º e 3º	MP0506	Formación e orientación laboral	107
1º, 2º e 3º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º, 2º e 3º	MP0179	Inglés	160
1º, 2º e 3º	MP0499	Procesos de elaboración culinaria	267
1º, 2º e 3º	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240
1º, 2º e 3º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
Total			960
4º e 5º	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210
4º e 5º	MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53
4º e 5º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
4º e 5º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70
4º e 5º	MP0500	Xestión da produción en cociña	244
Total			630
6º	MP0508	Formación en centros de traballo	384
6º	MP0505	Proxecto de dirección de cociña	26
Total			410
Total ciclo formativo			2000

Dependencias entre os módulos que forman o ciclo formativo

A elección dos módulos para cursar polo réxime de persoas adultas é moi importante. Os módulos que conforman un ciclo formativo poden estar relacionados entre eles: nuns casos é conveniente cursar un módulo antes que outro para ter os coñecementos previos para afrontalo; noutros, é convinte cursar simultaneamente dous módulos, dado que os seus contidos se complementan.

Módulos para cursar previamente. (Antes de cursar o módulo deberíase ter cursado o/s módulo/s relacionado/s).

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0500. Xestión da produción en cociña	MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña
MP0500. Xestión da produción en cociña	MP0499. Procesos de elaboración culinaria

Módulos para cursar simultaneamente. (Deberíase cursar o módulo ao mesmo tempo que o/s módulo/s relacionado/s).

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña	MP0499. Procesos de elaboración culinaria



SHOT04 Dirección de cociña

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 3 anos (2 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0179. Inglés	160
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240
MP0499. Procesos de elaboración culinaria	267
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
Total	853

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0500. Xestión da produción en cociña	244
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0506. Formación e orientación laboral	107
MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora	53
MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210
Total	737

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0505. Proxecto de dirección de cociña	26
MP0508. Formación en centros de traballo	384
Total	410
Total ciclo formativo	2000

**SHOT04 Dirección de cociña**

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 4 anos (3 + 1)**1º Curso**

Módulo Profesional	Horas
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0506. Formación e orientación laboral	107
MP0179. Inglés	160
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
Total	453

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0499. Procesos de elaboración culinaria	267
MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora	53
MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240
Total	560

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210
MP0500. Xestión da produción en cociña	244
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
Total	577

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0505. Proxecto de dirección de cociña	26
MP0508. Formación en centros de traballo	384
Total	410

Total ciclo formativo 2000



SHOT04 Dirección de cociña

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 5 anos (4 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0179. Inglés	160
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
Total	346

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0499. Procesos de elaboración culinaria	267
MP0497. Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240
Total	507

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0506. Formación e orientación laboral	107
MP0500. Xestión da produción en cociña	244
Total	421

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0498. Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	210
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0507. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	316

5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0505. Proxecto de dirección de cociña	26
MP0508. Formación en centros de traballo	384
Total	410

Total ciclo formativo 2000